

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

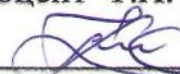
Факультет - «Торгово-технологический»

Кафедра - «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных
стран**

**Направление подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль) – Технология продукции и организация ресто-
ранного дела**

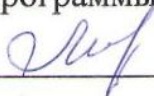
| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Квалификация выпускника | Бакалавр |
| Курс обучения | 3 (3) |
| Семестр | 6 (7) |
| Форма обучения | очная (заочная) |

Нальчик – 2025г

Рабочая программа дисциплины Б1.В.03 «Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент

 Л.Ж.Ширитова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой

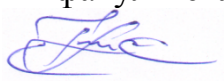
д.т.н., профессор

 А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией Торгово-технологического факультета
Протокол от «23» мая 2025 г. №10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент

 Т.Х.Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки

 И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков технологии производства и организации потребления блюд и кулинарных изделий, присущих кухням различных стран и народов с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Задачами дисциплины являются:

- обучение особенностям способов кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и подачи блюд, присущим кухне различных стран и народов;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- привитие понимания и уважения к специфике кулинарных приемов и традициям питания народов мира.

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

| Коды компетенций | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения по дисциплине |
|------------------|--|--|---|
| ПК-3 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции | Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачётных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

| Учебные занятия | Очная форма обучения | Заочная форма обучения |
|--|----------------------|------------------------|
| | семестр | семестр |
| | 6 | 7 |
| | З.е., часов | З.е., часов |
| 1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час): | 3,53/127 | 0,8/28 |
| лекции | 48(6)* | 10(4)* |
| лабораторные работы | 64 (6)* | 10(4)* |
| групповые консультации | 3 | 3 |
| контрольные балльно-рейтинговые мероприятия | 3 | - |
| промежуточная аттестация: экзамен | 9 | 5 |
| 2. Самостоятельная работа в том числе (час): | 3,47/125 | 6,2/224 |
| самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам | 98 | 220 |
| подготовка к промежуточной аттестации | 27 | 4 |
| Общая трудоёмкость з.е./час | 7/252 | 7/252 |

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведённого на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

| № п/п | Наименование разделов и тем дисциплины | Аудиторные занятия | | Сам. раб. |
|----------------------------|---|--------------------|---------------------|-------------------|
| | | Лекции | Лабораторные работы | Сам.изуч.отд. тем |
| 1 | Национальная кулинария как часть национальной кухни | 2 | - | 4 |
| 2 | Особенности и традиции русской кухни. Классификация и краткая характеристика блюд русской кухни | 2(2)* | 4 | 10 |
| 3 | Кухня народов Северного Кавказа | 6(2)* | 12(4)* | 12 |
| 4 | Основные черты национальных кухонь народов СНГ. Технология приготовления и подача традиционных блюд | 12(2)* | 16(2)* | 20 |
| 5 | Особенности национальной кухни и режима питания народов Европейских стран | 10 | 16 | 18 |
| 6 | Национальные особенности кухонь Ближнего Востока и стран Азии | 10 | 8 | 14 |
| 7 | Особенности национальных блюд в странах Америки | 4 | 4 | 10 |
| 8 | Современная кухня африканского континента | 2 | 4 | 10 |
| Итого по дисциплине | | 48(6)* | 64(6)* | 98 |

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведённых на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

| № | Наименование разделов и тем | Аудиторные занятия | Сам. раб. |
|---|-----------------------------|--------------------|-----------|
|---|-----------------------------|--------------------|-----------|

| п/п | дисциплины | Лекции | Лабораторные работы | Сам.изуч.отд. тем |
|----------------------------|---|---------------|---------------------|-------------------|
| 1 | Национальная кулинария как часть национальной кухни | 0,5 | - | 10 |
| 2 | Особенности и традиции русской кухни. Классификация и краткая характеристика блюд русской кухни | 0,5 | 2 | 16 |
| 3 | Кухня народов Северного Кавказа | 2(2)* | 4(2)* | 34 |
| 4 | Основные черты национальных кухонь народов СНГ. Технология приготовления и подача традиционных блюд | 2(2)* | 4(2)* | 46 |
| 5 | Особенности национальной кухни и режима питания народов Европейских стран | 2 | - | 36 |
| 6 | Национальные особенности кухонь Ближнего Востока и стран Азии | 1 | - | 30 |
| 7 | Особенности национальных блюд в странах Америки | 1 | - | 20 |
| 8 | Современная кухня африканского континента | 1 | - | 28 |
| Итого по дисциплине | | 10(4)* | 10(4)* | 220 |

() * Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

| № п/п | Наименование раздела дисциплин | Номер, тема и содержание лекции | Трудоёмкость час. | |
|-------|---|--|-------------------|------------------------|
| | | | очно | заочно |
| 1. | Национальная кулинария как часть национальной культуры | ЛЕКЦИЯ №1. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов: географического положения страны, климатических и экономических условий, режима питания народов, религиозных обычаев. Современные тенденции развития национальных кухонь. | 2 | 0,5 |
| 2. | Особенности и традиции русской кухни. Классификация и краткая характеристика блюд русской кухни | ЛЕКЦИЯ №2. Отличительные особенности русской кухни. Этапы развития русской кухни. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд и мучных кулинарных изделий русской кухни. Способы тепловой обработки, используемые в русской кухне. | 2(2)* | 0,5(0,5)* |
| 3. | Кухня народов Северного Кавказа | ЛЕКЦИЯ №3. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухонь. «Застольной этикет» адыгов. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд и мучных кулинарных изделий кабардинской и балкарской кухонь. ЛЕКЦИЯ №4. Особенности и традиции осетинской кухни. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд и мучных кулинарных изделий осетинской кухни. Особенности и традиции дагестанской кухни. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд и мучных кулинарных изделий дагестанской кухни. | 2(2)* 2 | 1(1)* 0,5(0,5)* |

| | | | | |
|----|--|---|--|--|
| | | ЛЕКЦИЯ №5. Характерные особенности и традиции чеченской и ингушской кухонь. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд чеченской и ингушской кухонь | 2 | 0,5(0,5)* |
| 4. | Основные черты национальных кухонь народов СНГ. Ассортимент, технология приготовления и подача традиционных блюд | ЛЕКЦИЯ №6. 1. Особенности и традиции украинской кухни. Ассортимент, технология приготовления традиционных блюд и правила их подачи ЛЕКЦИЯ №7. Особенности и традиции белорусской кухни. Ассортимент, технология приготовления традиционных блюд и правила их подачи ЛЕКЦИЯ №8. Особенности и традиции грузинской кухни. Ассортимент, технология приготовления традиционных блюд и правила их подачи ЛЕКЦИЯ №9. Особенности и традиции армянской кухни. Ассортимент, технология приготовления традиционных блюд и правила их подачи ЛЕКЦИЯ №10. Особенности и традиции казахской кухни. Ассортимент, технология приготовления традиционных блюд и правила их подачи ЛЕКЦИЯ №11. Особенности и традиции узбекской кухни. Ассортимент, технология приготовления традиционных блюд и правила их подачи | 2(2)* 2 2 2 2 2 | 0,25(0,25)* 0,25(0,25)* 0,5(0,5)* 0,25(0,25)* 0,25(0,25)* 0,5(0,5)* |
| 5. | Особенности национальной кухни и режима питания народов Европейских стран | ЛЕКЦИЯ №12. Особенности питания народов Англии и Шотландии. Традиционное пищевое сырье, блюда, кулинарные изделия и напитки в английской кухне. Режим питания англичан. Особенности формирования шотландской кухни и ее влияние на формирование английской кухни. Традиционное пищевое сырье в шотландской кухне. Национальные шотландские блюда, кулинарные изделия и напитки. ЛЕКЦИЯ №13. Кухня народов Придунайских государств (Болгария, Венгрия, Румыния). Венгерская кухня. Традиционное сырье и кулинарные приемы в венгерской кухне. Традиционные венгерские блюда и кулинарные изделия. ЛЕКЦИЯ №14. Греческая кухня. Формирование греческой кухни под влиянием географического положения. Традиционное сырье и кулинарные приемы в греческой кухне. Польская кухня. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. ЛЕКЦИЯ №15. Итальянская кухня. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. ЛЕКЦИЯ №16. Французская кухня. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. | 2(2)* 2 2 2 2 | 0,5 0,25 0,25 0,5 0,5 |
| 6. | Национальные особенности кухонь Ближнего Востока и стран Азии | ЛЕКЦИЯ №17. Кухня стран Ближнего Востока (Ирак, Турция, Ливан, Сирия, Иордания, Саудовская Аравия, Йемен, Израиль). Характерные особенности национальной кулинарии и режим питания. ЛЕКЦИЯ №18. Климатические, географические, исторические и религиозные факторы формиро- | 2 2 | 0,25 0,5 |

| | | | | |
|--------------|---|--|---------------|---------------|
| | | <p>вания еврейской кухни. Традиционные продукты, способы кулинарной обработки, блюд и кулинарные изделия, присущие еврейской кухне. Правила кошерности.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №19. Китайская кухня. О формировании китайского кулинарного искусства и его индивидуальных особенностях. Кулинарные традиции Китая. Пряности, приправы и соусы в китайской кухне. Китайские традиции принятия пищи. Чайные традиции Китая.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №20. Японская кухня. Японские кулинарные традиции. Пряности, приправы и соусы. Холодные блюда и закуски. Супы. Блюда из рыбы и морепродуктов. Блюда из тофу и бобовых. Десерты. Принципы и стили оформления японских блюд. Алкогольные предпочтения японцев. Японские традиции принятия пищи. Японская чайная церемония. Как принимать гостей из Японии.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №21. Индийская кухня. Климатические, географические, исторические и религиозные факторы формирования индийской кухни. Региональная кухня. Традиционные продукты, способы кулинарной обработки, блюд и кулинарные изделия индийской кухни. Пряности и приправы. Режим питания индийцев. Особенности подачи блюд.</p> | 2 | 0,5 |
| | | | 2 | 0,5 |
| | | | 2 | 0,25 |
| 7. | Особенности национальных блюд в странах Америки | <p>ЛЕКЦИЯ №22. Особенности Североамериканской и канадской кухонь. Кулинарные пристрастия. Режим питания.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №23. Кухня стран Центральной и Южной Америки. Традиционное пищевое сырье, способы кулинарной обработки продуктов, блюда, кулинарные изделия и напитки, режим питания</p> | 2 | 0,25 |
| | | | 2 | 0,25 |
| 8. | Современная кухня африканского континента | ЛЕКЦИЯ №24. Кулинарные особенности кухни Южной, Центральной и Северной Африки. Формирование кухни под влияние географического положения и исторических событий. | 2 | 0,5 |
| Итого | | | 48(6)* | 10(4)* |

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.3.2 Лабораторные работы (очная форма обучения)

| № п/п | Наименование раздела дисциплин | Номер и тема лабораторной работы | Трудоемкость час |
|-------|---|--|------------------|
| 1. | Особенности и традиции русской кухни. Классификация и краткая характеристика блюд русской кухни | Лабораторная работа №1. Технология приготовления блюд русской кухни | 4 |
| 2. | Кухня народов | Лабораторная работа №2. Технология приготовления | 4(4)* |

| | | | |
|--------------|---|---|---|
| | Северного Кавказа | <p>ния блюд кабардинской кухни</p> <p>Лабораторная работа №3. Технология приготовления блюд балкарской кухни</p> <p>Лабораторная работа №4. Технология приготовления блюд осетинской, дагестанской и чеченской кухонь</p> | <p>4</p> <p>4</p> |
| 3. | Основные черты национальных кухонь народов СНГ. Технология приготовления и подача традиционных блюд | <p>Лабораторная работа №5. Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухонь</p> <p>Лабораторная работа №6. Технология приготовления блюд грузинской кухни</p> <p>Лабораторная работа №7. Технология приготовления блюд армянской, азербайджанской и казахской кухонь</p> <p>Лабораторная работа №8. Технология приготовления блюд узбекской кухонь</p> | <p>4</p> <p>4(2)*</p> <p>4</p> <p>4</p> |
| 4. | Особенности национальной кухни и режима питания народов Европейских стран | <p>Лабораторная работа №9. Технология приготовления блюд Болгарии и Греции</p> <p>Лабораторная работа №10. Технология приготовления блюд Италии</p> <p>Лабораторная работа №11. Технология приготовления блюд Франции</p> <p>Лабораторная работа №12. Технология приготовления блюд Германии, Швейцарии и Австрии</p> | <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> |
| 5. | Национальные особенности кухонь Ближнего Востока и стран Азии | <p>Лабораторная работа №13</p> <p>Технология приготовления блюд Египта</p> <p>Лабораторная работа №14</p> <p>Технология приготовления блюд Турции</p> | <p>4</p> <p>4</p> |
| 6. | Особенности национальных блюд в странах Америки | Лабораторная работа №15. Технология приготовления блюд Америки | 4 |
| 7. | Современная кухня африканского континента | <p>Лабораторная работа №16</p> <p>Технология приготовления блюд народов Африки</p> | 4 |
| Итого | | | 64(6)* |

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3.3 Лабораторные работы (заочная форма обучения)

| № п/п | Наименование раздела дисциплин | Номер и тема лабораторной работы | Трудоемкость час |
|-------|--|--|------------------|
| 1. | Особенности и традиции русской кухни. Классификация и краткая характеристика блюд русской кухни. Кухня народов Северного Кавказа | Лабораторная работа №1. Технология приготовления блюд русской, кабардинской, балкарской и осетинской кухонь | 6(2)* |
| 2. | Основные черты национальных кухонь народов СНГ. Технология приготовления и подача традиционных блюд | Лабораторная работа №2. Технология приготовления блюд украинской, грузинской, казахской кухонь | 4(2)* |

| | | |
|--------------|--|---------------|
| Итого | | 10(4)* |
|--------------|--|---------------|

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования, следующие учебные пособия и методические указания:

1. Ширитова, Л.Ж. Технология национальной и зарубежной кухни: [Электронный ресурс] Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Технология национальной и зарубежной кухни» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 2015. – 24 с.

2. Ширитова, Л.Ж. Технология национальной и зарубежной кухни: [Электронный ресурс] Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология национальной и зарубежной кухни» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения.: 2016. – 66 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 141 (224) часа, из них 114(220) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

| №№ раз-делов | Тема и вопросы самостоятельной работы студентов | Объем часов очно (заочно) | Перечень учебно-методического обеспечения* | Форма контроля |
|--------------|--|---------------------------|--|--|
| 1 | 1.Современные тенденции развития национальных кухонь | 4(10) | [1], [2], [3], [4], [10] | Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| 2 | 1.Способы тепловой обработки, используемые в русской кухне. Ассор- | 10(16) | [1], [3], [4], [7], [10], [11], | Подготовка к балльно- |

| | | | | |
|---|--|--------|---|--|
| | тимент и технология приготовления традиционных блюд и мучных кулинарных изделий русской кухни. | | [13], [14], [15] | рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| 3 | 1.Ассортимент, технология приготовления традиционных блюд и мучных кулинарных изделий дагестанской кухни. 2.Ассортимент и технология приготовления блюд чеченской и ингушской кухонь. | 12(34) | [1],[3], [4], [7], [8], [9] [10], [13], [14], [15] | Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| 4 | 1. Ассортимент, технология приготовления и правила подачи традиционных блюд украинской кухни. 2. Ассортимент, технология приготовления и правила подачи традиционных блюд белорусской кухни. 3. Ассортимент, технология приготовления и правила подачи традиционных блюд грузинской кухни. 4. Ассортимент, технология приготовления и правила подачи традиционных блюд армянской кухни. 5. Ассортимент, технология приготовления и правила подачи традиционных блюд казахской кухни. 6. Ассортимент, технология приготовления и правила подачи традиционных блюд узбекской кухни. | 20(46) | [1],[3], [4], [5], [6], [7], [8],[9], [10], [13], [14] , [15] | Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| 5 | 1.Греческая кухня. Формирование греческой кухни под влиянием географического положения. Традиционное сырье и кулинарные приемы в греческой кухне. Традиционные греческие блюда и кулинарные изделия. 2.Национальные шотландские блюда, кулинарные изделия и напитки. 3.Болгарская кухня. Формирование болгарской кухни под влиянием географического положения. Режим питания болгар. Традиционные болгарские блюда и кулинарные изделия. 4.Польская кухня. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. | 18(36) | [1], [2], [4], [10], [13], [14] , [15] | Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| 6 | 1.Китайская кухня. О формировании китайского кулинарного искусства и его индивидуальных особенностях. Кулинарные традиции Китая. Пряности, приправы и соусы в китайской кухне. Китайские традиции принятия пищи. Чайные традиции Китая. 2.Японская кухня. Японские кулинарные традиции. Пряности, приправы и соусы. Холодные блюда и закуски. Супы. Блюда из рыбы и морепро- | 14(30) | [1], [2], [7], [8], [10], [13] | Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |

| | | | | |
|--------------|--|-----------------|---|--|
| | дуктов. Блюда из тофу и бобовых. Десерты. Принципы и стили оформления японских блюд. Алкогольные предпочтения японцев. Японские традиции принятия пищи. Японская чайная церемония. Как принимать гостей из Японии. | | | |
| 7 | 1.Кухня стран Центральной и Южной Америки. Традиционное пищевое сырье, способы кулинарной обработки продуктов, блюда, кулинарные изделия и напитки, режим питания. | 10(20) | [1], [2], [7], [8], [10], [13], [14] , [15] | Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| 8 | 1.Кулинарные особенности кухни Центральной и Северной Африки. | 10(28) | [1], [2], [7], [8], [10], [13], [14] , [15] | Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| | Подготовка к промежуточной аттестации | 27(4) | | Сдача экзамена |
| Итого | | 125(224) | | |

* - перечень учебно-методического обеспечения приведён в разделе 8

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

| № модуля | Структурированные модули | Коды формируемых компетенций | Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины |
|----------|--|------------------------------|--|
| 1. | Национальная кулинария как часть национальной культуры | ПК-3 | 1-ый рейтинг контроль-Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита |
| | Особенности и традиции русской кухни. Классификация и краткая характеристика блюд русской кухни | | |
| | Кухня народов Северного Кавказа | | |
| | Основные черты национальных кухонь народов СНГ. Ассортимент, технология приготовления и подача традиционных блюд (часть 1) | | |
| 2 | Основные черты национальных кухонь народов СНГ. Ассортимент, технология приготовления и подача традиционных блюд (часть 2) | ПК-3 | 2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита |
| | Особенности национальной кухни и режима питания народов Европейских стран (часть 1) | | |
| 3 | Особенности национальной кухни и режима питания народов Европейских стран (часть 2) | ПК-3 | 3-ий рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лаборатор- |
| | Национальные особенности кухонь Ближнего Востока и стран Азии | | |

| | | | |
|--|---|--|-----------------------|
| | Особенности национальных блюд в странах Америки | | ных работ и их защита |
| | Современная кухня африканского континента | | |

6.2 Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятия, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Рабочей программой дисциплины «Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания компетенция **ПК-3**, формируется при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

| Код компетенции | Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты) | Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|------------------------|---|---|
| ПК-3 | Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания | 1 |
| | Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования | 3 |
| | Б1.О.25 Технология продукции общественного питания | 4 |
| | Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах | 5 |
| | Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая | 6 |
| | Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий | 7 |
| | Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | 8 |
| | | |
| | | |
| | | |

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

| Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения | Планируемые результаты обучения | Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания | | | |
|--|--|---|--|--|---|
| | | минимальный | минимальный | минимальный | минимальный |
| | | 0-59 | 0-59 | 0-59 | 0-59 |
| | | Оценка | | | |
| | | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично |
| ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции (6-этап) | Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Не знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Частично знаком с технологией производства и организацией производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Достаточно владеет знаниями технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | В полной мере владеет знаниями технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| | Уметь: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на | Не умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего | Не в полной мере умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема | На достаточно хорошем уровне умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выпол- | На высоком уровне умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполне- |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| | основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. | объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. | работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. | нения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. | ния общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. |
| | Владеть навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Не владеет навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Не в полной мере владеет навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | На достаточно хорошем уровне владеет навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Владеет на высоком уровне расчетами нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

* На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

| Оценка | Шкала оценивания | Критерии оценивания |
|--|------------------|--|
| Высокий уровень «5» (отлично) | 85-100 | заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. |
| Средний уровень «4» (хорошо) | 70-84 | заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. |
| Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) | 60-69 | заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. |
| Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно) | 0-59 | заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. |

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-3_{ПК-3} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся 1-ый рейтинг контроль

- Котлеты «Пожарские» в русской кухне готовят из:
 - куриного филе
 - телятины
 - свинины
 - телятины и свинины
- Измельчение продуктов в русской кухне пришло из:
 - немецкой кухни
 - итальянской кухни
 - французской кухни
 - японской кухни
- Когда в России появились макаронные изделия?
 - в конце XIX века
 - в середине XIX века
 - в начале XX века
- Традиционный пирог со свежим сыром в осетинской кухне называется:
 - олибах
 - фыдчин
 - далян
- При выпечке какого изделия в русской кухне используют дрожжевое тесто?
 - кулебяка
 - курник
 - блинчики

6. Основным продуктом для приготовления пасты в кабардинской кухне является крупа:
- а) пшѐнная
 - б) рисовая
 - в) манная
7. Крепкими напитками на Руси являются:
- а) медовуха
 - б) брага
 - в) сбитень
 - г) квас.....

2-ой рейтинг контроль

1. Основу болгарской кухни составляют:
- а) овощи
 - б) молочные продукты
 - в) мясопродукты
 - г) крупы и макаронные изделия
2. Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:
- а) гастрономические продукты
 - б) овощные салаты
 - в) бутерброды
 - г) салаты с мясопродуктами
3. Для заправки болгарской чорбы используют:
- а) смесь взбитых яиц и кислого молока
 - б) кислый настой из отрубей
 - в) сметану
 - г) уксус
4. Основой для супа «Таратор» является:
- а) йогурт
 - б) мясной бульон
 - в) овощной отвар.....

3-ий рейтинг контроль

1. Режим питания многих арабских стран:
- а) два раза в день
 - б) три раза в день
 - в) четыре раза в день
2. Укажите вид мяса, который не употребляется в кухне мусульманских народов:
- а) свинина
 - б) телятина
 - в) баранина
 - г) говядина
3. Какой вид тепловой обработки чаще применяется при приготовлении мясных блюд в арабской кухне?
- а) жарка во фритюре
 - б) жарка без применения жира

- в) тушение
 - г) запекание
4. Родиной кофе считается:
- а) Эфиопия
 - б) Франция
 - в) Турция
 - г) Бразилия
5. Национальным напитком немцев является:
- а) пиво
 - б) кофе
 - в) чай
 - г) молоко.....

7.3.2. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Характерные особенности и традиции русской национальной кухни.
2. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд русской кухни.
3. Характерные особенности и традиции кабардино-балкарской национальной кухни.
4. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд кабардино-балкарской кухни.
5. Характерные особенности и традиции северо-осетинской национальной кухни.
6. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд северо-осетинской кухни.
7. Характерные особенности и традиции дагестанской национальной кухни.
8. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд дагестанской кухни.
9. Характерные особенности и традиции чеченской и ингушской кухонь.
10. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд чеченской и ингушской кухонь.
11. Характерные особенности и традиции украинской национальной кухни.
12. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд украинской кухни.
13. Характерные особенности и традиции белорусской национальной кухни.
14. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд белорусской кухни.
15. Характерные особенности и традиции грузинской национальной кухни.
16. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд грузинской кухни.

2-ой рейтинг контроль

1. Характерные особенности и традиции армянской национальной кухни.
2. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд армянской кухни.
3. Характерные особенности и традиции казахской национальной кухни.
4. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд казахской кухни.
5. Характерные особенности и традиции узбекской национальной кухни.
6. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд узбекской кухни.
7. Характерные особенности питания народов Англии и Шотландии.
8. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд, кулинарных изделий и напитков Шотландии.
9. Характерные особенности и традиции венгерской национальной кухни.

10. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд венгерской кухни.
11. Характерные особенности и традиции болгарской национальной кухни.
12. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд болгарской кухни.
13. Характерные особенности и традиции греческой национальной кухни.
14. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд греческой кухни.
15. Характерные особенности и традиции итальянской национальной кухни.
16. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд итальянской кухни.
17. Характерные особенности и традиции французской национальной кухни.
18. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд французской кухни.

3-ий рейтинг контроль

1. Характерные особенности и традиции польской национальной кухни.
2. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд польской кухни.
3. Характерные особенности и традиции немецкой национальной кухни.
4. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд немецкой кухни.
5. Характерные особенности и традиции еврейской национальной кухни.
6. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд еврейской кухни.
7. Характерные особенности и традиции китайской национальной кухни.
8. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд китайской кухни.

Чайные традиции Китая.

9. Характерные особенности и традиции японской национальной кухни.
10. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд японской кухни.

Японская чайная церемония.

11. Характерные особенности и традиции индийской национальной кухни.
12. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд индийской кухни.
13. Характерные особенности и традиции североамериканской национальной кухни.
14. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд североамериканской кухни.
15. Характерные особенности и традиции кухни стран арабского Востока.
16. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд стран арабского Востока.

7.3.3 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен)

1. Характерные особенности и традиции русской национальной кухни.
2. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд русской кухни.
3. Характерные особенности и традиции кабардино-балкарской национальной кухни.
4. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд кабардино-балкарской кухни.
5. Характерные особенности и традиции северо-осетинской национальной кухни.
6. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд северо-осетинской кухни.
7. Характерные особенности и традиции дагестанской национальной кухни.
8. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд дагестанской кухни.
9. Характерные особенности и традиции чеченской и ингушской кухонь.
10. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд чеченской и ингушской кухонь.
11. Характерные особенности и традиции украинской национальной кухни.
12. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд украинской кухни.
13. Характерные особенности и традиции белорусской национальной кухни.
14. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд белорусской кухни.

15. Характерные особенности и традиции грузинской национальной кухни.
 16. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд грузинской кухни.
 17. Характерные особенности и традиции армянской национальной кухни.
 18. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд армянской кухни.
 19. Характерные особенности и традиции казахской национальной кухни.
 20. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд казахской кухни.
 21. Характерные особенности и традиции узбекской национальной кухни.
 22. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд узбекской кухни.
 23. Характерные особенности питания народов Англии и Шотландии.
 24. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд, кулинарных изделий и напитков Шотландии.
 25. Характерные особенности и традиции венгерской национальной кухни.
 26. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд венгерской кухни.
 27. Характерные особенности и традиции болгарской национальной кухни.
 28. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд болгарской кухни.
 29. Характерные особенности и традиции греческой национальной кухни.
 30. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд греческой кухни.
 31. Характерные особенности и традиции итальянской национальной кухни.
 32. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд итальянской кухни.
 33. Характерные особенности и традиции французской национальной кухни.
 34. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд французской кухни.
 35. Характерные особенности и традиции польской национальной кухни.
 36. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд польской кухни.
 37. Характерные особенности и традиции немецкой национальной кухни.
 38. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд немецкой кухни.
 39. Характерные особенности и традиции еврейской национальной кухни.
 40. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд еврейской кухни.
 41. Характерные особенности и традиции китайской национальной кухни.
 42. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд китайской кухни.
- Чайные традиции Китая.
43. Характерные особенности и традиции японской национальной кухни.
 44. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд японской кухни.
- Японская чайная церемония.
45. Характерные особенности и традиции индийской национальной кухни.
 46. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд индийской кухни.
 47. Характерные особенности и традиции североамериканской национальной кухни.
 48. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд североамериканской кухни.
 49. Характерные особенности и традиции кухни стран арабского Востока.
 50. Ассортимент и технология приготовления традиционных блюд стран арабского Востока.

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по

УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Авроров, В.А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов / В.А.Авроров, Н.В.Моряхина. – Старый Оскол: ТНТ. 2013. – 288 с.
2. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02237-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru>
3. Кубатиев, Б.А. Блюда адыгской (черкесской) кухни / Б.А. Кубатиев. – Майкоп: «Полиграф-Юг», 2008. – 480 с.
4. Похлёбкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2009. – 639 с.

Дополнительная литература:

5. Годунова, Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Л.Е. Годунова. – СПб.: ПрофиКС, 2004. – 424 с.
6. Ильиных, Н.В. Любимые узбекские блюда / Н. В. Ильиных. – М.: Астрель, 2011. - 224 с.
7. Кашкай, Х.Р. Азербайджанская кухня / Х. Кашкай. – М.: ОЛМА-Медиа Групп, 2011.– 264 с.
8. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания / А. И. Мглинец. - СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
9. Нестерова, Д.В. Традиционные мусульманские блюда / Д. В. Нестерова. – М.: РИПОЛ классик, 2011. – 214с.
10. Николенко, Л.Е. Халяльная домашняя кухня / Л. Е. Николенко. – М.: ЭКСМО, 2012. – 256 с.
11. Новоженев, Ю.М. Кухня народов мира. В 2 ч. Ч. 2/Ю.М.Новоженев, Л.Н.Сопина. – М.: Высшая школа, 1993. – 288 с.
12. Похлебкин, В. В. Из истории русской кулинарной культуры / В. В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2006. – 451 с.
13. Смирнова, И.Б. Французская кухня / И. Б. Смирнова. – М.: Эксмо-Пресс, 2000. – 288 с.
14. Ширитова, Л.Ж. Технология национальной и зарубежной кухни: [Электронный ресурс] Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Технология национальной и зарубежной кухни» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 2015. – 24 с.
15. Ширитова, Л.Ж. Технология национальной и зарубежной кухни: [Электронный ресурс] Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология национальной и зарубежной кухни» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения.: 2016. – 66 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Гарант**

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения лабораторных работ студенту следует оформить лабораторную работу на листах формата А4(см. методические указания к выполнению лабораторной работы по курсу «Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;

- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

| Наименование ресурса сети «Интернет» | Электронный адрес ресурса |
|---|---|
| «Российское образование» - федеральный портал | http://www.edu.ru/index.php |
| Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" | http://window.edu.ru/ |

| | |
|--|---|
| БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). | http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm |
| Агроакадемсеть- базы данных РАСХН. | http://www.vniikormov.ru/pub/0004/1/ektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetsialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php |

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

| № п.п. | Вид учебной работы | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий | Перечень оборудования и технических средств обучения |
|--------|------------------------|---|--|
| 1. | Лекционные занятия | Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. | Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips» |
| 2. | Лабораторный практикум | Учебная аудитория 025 для проведения лабораторных занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Учебная мебель: столы – 11, стулья – 22, доска меловая. Основное оборудование: пароконвектоматы «Abat» – 2 шт., плиты электрические ЭП-6П – 3 шт., печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход» – 1 шт., планетарные миксеры «Comfort» – 3 шт., миксеры «Sinbo» SMX 2733 – 2 шт., мясорубки «Comfort» – 4 шт., водонагреватель «Thermex», шкафы холодильные «Атлант» – 3 шт., столы производственные – 7 шт., стеллажи производственные – 2 шт., столы с мочевиной ванной – 3 шт., муляжи, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая. |
| 3. | Самостоятельная работа | Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. | Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настен- |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | | но-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips» |
| | | Аудитория 315 | Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая. Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W |
| | | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет | Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт; Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU; Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт. |