

**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
доцент Т.Х.Тлупов

«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства

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

Направленность (профиль) **«Технология продукции и организация ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **2 (2)**

Семестр **3 (3)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «История кулинарного искусства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

ст.преподаватель  А.А. Назарова

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

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор  А.С. Джабоева

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

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол.наук, доцент  Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова
«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: дать студенту системное представление о исторических основах теории и практики кулинарии, связанных с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира, динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами ее развития..

Задачами дисциплины являются:

- обобщение мирового опыта в области истории и теории национальных кухонь народов России и ряда стран Европы;
- ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи;
- ознакомление студентов с теоретическими основами ряда современных систем питания, таких как вегетарианство, раздельное питание.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	<p>Знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства; основные источники поиска профессиональной информации; новую информацию в области развития потребительского рынка</p> <p>Уметь: самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию.</p> <p>Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка</p>

УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	<p>Знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства;</p> <p>Уметь: самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу;</p> <p>Владеть: навыками критического восприятия информации</p>
		ИД-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	<p>Знать: основные источники поиска профессиональной информации</p> <p>Уметь: представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеть : навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История кулинарного искусства» входит в часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных 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
	3	3
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,14/41	0,33/12
лекции	18(8)*	4(2)*
практические занятия	18	6
групповые консультации	1	1

контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	0,86/31	1,67/60
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практической работе	26	55
подготовка к промежуточной аттестации зачет	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	2/72	2/72

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

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

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	Лекции	Прак. работы	Сам. изуч. отд. тем
1-ый семестр			
Предмет и содержание дисциплины	2	2	4
Исторические корни питания	2	2	6
История кулинарии народов, проживавших в разных частях земного шара	2	2	4
История кулинарии стран Западной Европы	4(2)*	4	6
История кулинарии стран Ближнего восток	2(2)*	2	4
История кулинарии стран Юговосточной Азии и Океании	2(2)*	2	4
История кулинарии стран ближнего зарубежья	4(2)*	4	3
Итого по дисциплине	18 (8)*	18	31

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	Лекции	Прак. работы	Сам. изуч. отд. тем
1-ый семестр			
Предмет и содержание дисциплины	2(1)*	2	5
Исторические корни питания	2(1)*	4	10
История кулинарии народов, проживавших в разных частях земного шара			10
История кулинарии стран Западной Европы			10
История кулинарии стран Ближнего востока			10
История кулинарии стран Юго-восточной Азии и Океании			10
История кулинарии стран ближнего зарубежья			5
Итого по дисциплине	4	6	60

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля) 4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
		1-ый семестр		
1	Предмет и содержание дисциплины	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Роль питания в жизни общества» Исторические предпосылки современной теории питания. Избыточное питание. Недостаточное питание. Историческая роль предприятий питания. Ресторанный бизнес в современном мире	2	2(1)*
2	Исторические корни питания	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Предприятия питания в среднем веке» Первые кулинарные книги. Происхождение и история развития предприятий питания в России. Традиционные русские предприятия питания	2	2(1)*
3	История кулинарии народов, проживавших в разных частях земного шара	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «История кулинарии с древнейших времен» «Национальная кухня» как совокупность технологических приемов и кулинарных навыков. Питание и религия. История и современность. Русская кухня.	2	
4	История кулинарии стран Западной Европы	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «История кулинарии стран Западной Европы» История английской кухни и ее особенности. История французской кухни и ее особенности. История итальянской кухни и ее особенности. История германской кухни и ее особенности. История Австрийской и Испанской кухни. История Венгерской и Греческой кухни	4(2)*	
5	История кулинарии стран Ближнего востока	ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «История кулинарии стран Ближнего востока» История Турецкой кухни. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. История Арабской кухни. Традиции, особенности, основные блюда и напитки.	2 (2)*	
6	История кулинарии стран Юго-восточной Азии и Океании	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «История кулинарии стран Юго-восточной Азии и Океании» История Китайской кухни. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. История Тайской кухни. Традиции, особенности, основные блюда и напитки.	2 (2)*	
7	История кулинарии стран ближнего зарубежья	ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «История кулинарии стран ближнего зарубежья» История Белорусской кухни. Особенности, основные блюда и напитки. История Украинской кухни. Особенности, основные блюда и напитки. История Грузинской кухни. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. История Прибалтийской кухни. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. История Среднеазиатской кухни Традиции,	4 (2)*	

		особенности, основные блюда и напитки		
		Итого	18 (8)*	4 (2)*
		Итого по дисциплине	18 (8)*	4(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практической работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
		1-ый семестр		
1	Исторические корни питания	Прак. работа №1. Теоретические основы систем питания и их критический анализ	2	2
		Прак. работа №2. Основные положения вегетарианства, раздельного питания, макробиотики	4	-
2	Исторические корни питания	Прак. работа №3. Формирование культуры питания в России .	2	2
3	История кулинарии стран Западной Европы	Прак. работа №7. Фондю и шоколад - визитная карточка Швейцарской кухни.	2	-
		Прак. работа №8. Традиционные напитки Швейцарии	2	
4	История кулинарии стран Ближнего востока	Прак. работа №7. Восточные сладости. Турецкая кухня - синтез Востока и Запада.	2	2
		Прак. работа №8. Религия и туризм, влияние на кухню	2	
5	История кулинарии стран Юго-восточной Азии и Океании	Прак. работа №7. Особенности Пекинской и Шанхайской кухонь.	2	-
		Итого за 1-ый семестр	18	6
		Итого:	18	6

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 31 (60) часа, из них 26 (55) 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 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 практических 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 (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. 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	Тема: «История формирования национальной кухни» Особенности питания народов, проживающих в различных природно-климатических условиях. Обзор и анализ различных монодиет, польза и вред здоровью.	4(9)	[1] – [7]; [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	Тема: «Особенности Валлийской и Шотландской кухонь.» Основные блюда и напитки.	5 (10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	Тема: «Особенности Ирландской кухни» Традиции. Виски и пиво.	5(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4	Тема: «Особенности Турецкой кухни» Хлеб в Турецкой культуре.	4(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
5	Тема: «История Египетской кухни». Традиции, особенности , основные блюда.	4(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
6	Тема: «История Японской кухни.» Традиции, особенности, основные блюда и напитки.	4(5)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
7	Тема: «История Армянской кухни» Традиции, особенности, основные блюда и напитки.	5(5)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Итого	31 (60)		
	Всего	31 (60)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен 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	Предмет и содержание дисциплины	ПК-1, УК-1	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Роль питания в жизни общества	ПК-1, УК-1	
2	Исторические корни питания	ПК-1, УК-1	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Особенности питания у разных народов	ПК-1, УК-1	
3	Формирование национальной и этнической структуры питания народов мира	ПК-1, УК-1	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита

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

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения общепрофессиональных и 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 мероприятий, 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 освое-

ния 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 «История кулинарного искусства» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **ПК-1, УК-1** формируются 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-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	3
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании	4
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	5

	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
УК-1	Б1.О.08 Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа Б1.О.13 Органическая химия с основами биохимии	3
	Б1.О.14 Физическая и коллоидная химия	5
	Б1.О.20 Сопротивление материалов Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	6
	Б1.О.35 Маркетинг Б1.В.10 Научно-исследовательский модуль Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	8
	Б1.В.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работ Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9

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

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 – зачет.

Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование	Планируемые результаты	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания
--------------------	------------------------	---

индикатора достижения компетен- ции, этапы освоения	таты обуче- ния	минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		Не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-3 _{ПК-1} Вне- дряет системы управления качеством, безопасностью и прослежи- ваемостью производства продукции общественного питания мас- сового изго- товления и специализиро- ванных пище- вых продуктов в целях обес- печения тре- бований тех- нических рег- ламентов к со- ответствующим видам пищевой про- дукции	Знать: ос- новные эта- пы и зако- номерности историче- ского разви- тия общест- ва, методы и приёмы ана- лиза про- блем, осо- бенности формальных и нефор- мальных от- ношений, природу ли- дерства; ос- новные ис- точники по- иска профес- сиональной информации; новую ин- формацию в области раз- вития потре- бительского рынка	Не знает основные этапы и за- кономер- ности ис- торическо- го разви- тия обще- ства, мето- ды и приёмы анализа проблем, особенно- сти фор- мальных и нефор- мальных отноше- ний, при- роду ли- дерства; основные источники поиска профес- сиональ- ной ин- формации; новую ин- формацию в области развития потреби- тельского рынка	Частично знаком с основными эта- пами и законо- мерностями исто- рического разви- тия общества, ме- тоды и приёмы анализа проблем, особенности фор- мальных и не- формальных от- ношений, природу лидерства; основ- ные источники поиска профес- сиональной ин- формации; новую информацию в области развития потребительского рынка	Достаточно владеет зна- ниями исто- рического раз- вития общест- ва, методами и приёмы ана- лиза проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу ли- дерства; ос- новные источ- ники поиска профессио- нальной ин- формации; но- вую информа- цию в области развития по- требительско- го рынка	В полной мере владеет зна- ниями исто- рического раз- вития общест- ва, методы и приёмы анали- за проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидер- ства; основные источники по- иска профес- сиональной информации; новую инфор- мацию в облас- ти развития по- требительского рынка
	Уметь: само- стоятельно анализировать процессы, происходя- щие в обще- стве, соци- ально- аналитиче- скую и науч- ную литера- туру; пред- ставлять ин-	Не обладает умениями самостоя- тельно ана- лизировать процессы, происходя- щие в об- ществе, со- циально- аналитиче- скую и на- учную ли-	Частично обла- дает умениями самостоятельно анализировать процессы, про- исходящие в обществе, соци- ально- аналитическую и научную литера- туру; представ- лять информа- цию в требуемом	Умеет хоро- шо само- стоятельно анализиро- вать процес- сы, происхо- дящие в об- ществе, соци- ально- аналитиче- скую и науч- ную литера- туру; пред-	В полной ме- ре может са- мостоятельно анализировать процессы, происходя- щие в обще- стве, соци- ально- аналитиче- скую и науч- ную литера- туру; пред-

	формацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию	тературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию	формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию	ставлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию	ставлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию
	Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	Не владеет практическими навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	Не в полной мере владеет практическими навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	Владеет на достаточном уровне практическими навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	Владеет на высоком уровне практическими навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка
ИД-1 _{ук-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности	Не знает основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа про-	Частично знает основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных	Достаточно знает основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем,	Отлично знает основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности

	формальных и неформальных отношений, природу лидерства;	блем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства;	ных отношений, природу лидерства;	особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства;	формальных и неформальных отношений, природу лидерства;
	Уметь: самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу	Не умеет самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу	Частично умеет самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу	Хорошо умеет самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу	В полной мере может самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу
	Владеть: практически навыками критического восприятия информации	Не владеет практически навыками критического восприятия информации	Частично владеет практически навыками критического восприятия информации	Хорошо владеет практически навыками критического восприятия информации	Отлично владеет практически навыками критического восприятия информации
ИД-2 _{УК-1} Определяет проблемы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	Знать: основные источники поиска профессиональной информации	Не знает основные источники поиска профессиональной информации	Частично знает основные источники профессиональной информации	Знает на достаточном уровне основные источники профессиональной информации	На высоком уровне знает основные источники профессиональной информации
	Уметь: представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Не умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Не в полной мере умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	На достаточно хорошем уровне умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	На высоком уровне умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

	Владеть: навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных	Не владеет стратегическими и тактическими навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных	Частично владеет стратегическими и тактическими навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных	Достаточно владеет стратегическими и тактическими навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных	На высоком уровне владеет стратегическими и тактическими навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
--	---	---	---	---	--

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. 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 зачете 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 зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	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 (зачтено)	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 (зачтено)	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 (не зачтено)	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-3пк-1, ИД-1_{ук-1}, ИД-2_{ук-1} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика рефератов

1. Исторические сведения происхождения названий холодных блюда закусок
2. Исторические сведения об истоках зарождения кулинарии.
3. Русская кухня: традиции и обычаи.
4. Религиозное влияние на русскую национальную кухню.

5. Иноземное влияние на русскую национальную кухню.
6. Народная и профессиональная кулинария.
7. Основные характеристики и особенности использования столовой посуды и приборов в русской национальной кухне.
8. Этнографические источники, характеризующие особенности и основные характеристики развития русской кухни.
9. Кулинария в эпоху Возрождения. Сервировка столов.
10. О хлебе насущном. Ассортимент хлебных изделий. История и современность.
11. История блинов в русской кухне. Рецепты приготовления.
12. Дрожжевое тесто. История пирогов в русской кухне. Ассортимент.
13. Пряничное тесто. История пряников в русской кухне. Способы приготовления.
14. История супов в русской национальной кухне.
15. Блюда из рыбы в национальной русской кухне.
16. Блюда из мяса в национальной русской кухне. История и современность.
17. Блюда из домашней птицы, дичи и кролика в национальной русской кухне.
18. Блюда из овощей и грибов в национальной русской кухне.
19. Блюда из творога, яиц в национальной русской кухне.
20. Традиционные русские напитки. Русское чаепитие.

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

Формирование национальной кухни

1. Какой из перечисленных напитков сочетается со всеми блюдами?
 - а) тонизирующий напиток
 - б) коктейль
 - в) ликер
2. На что влияет размер и форма бокала?
 - а) эстетическое восприятие
 - б) вкусовое восприятие
3. Каким образом подают спиртные напитки?
 - а) все сразу
 - б) постепенно
 - в) сначала выставляют одну бутылку, а затем несколько
4. В какой стране к супу предлагают сухую мадеру?
 - а) Швейцария
 - б) Франция
 - в) Швеция
5. Какие крепкие напитки принято подавать к десерту?
 - а) коктейли
 - б) ликерные вина
 - в) коньяк
6. Как принято подавать чай, следуя застольному этикету?
 - а) на подносе два чайника: для кипятка, и для заварки
 - б) на подносе чашки, полностью наполненные чаем
 - в) на подносе чайник, в котором уже налит чай
7. В каком веке в России начали потреблять чай?
 - а) I пол. XVI в.
 - б) II пол. XVII в.
 - в) I пол. XVIII в.

8. В каком случае чашку с чаем держат на весу?
- а) на банкет-чае
 - б) когда гость расположился в кресле
 - в) когда столик высокий
9. Банкет - чай устраивают для...
- а) компаньонов
 - б) близких родственников
 - в) вышестоящих коллег
10. В каком из перечисленных видов застолий спиртные напитки используют чаще?
- а) кофейном
 - б) чаем
 - в) праздничном
11. Витамин С играет важную роль в ...
- а) в процессах кроветворения
 - б) в регулирование функции пищеварительных органов
 - в) в окислительно-восстановительных процессах
12. Недостаток, какого витамина вызывает преждевременное старение кожи?
- а) B6
 - б) E
 - в) A
13. Недостаток, какого витамина приводит к заболеванию нервной системы?
- а) B1
 - б) A
 - в) C
14. Самый древний пищевой злак - это...
- а) ячмень
 - б) просо
 - в) овес
15. Страна, где появились первые хлебопекарни...
- а) Египет
 - б) Греция
 - в) Рим
16. Время появления кислого теста
- а) сер. II тыс. до н.э.
 - б) сер. V тыс. до н. э.
 - в) сер. I тыс. до н. э.
17. В какой стране преступник, убивший пекаря, наказывался в 3 раза строже?
- а) Англия
 - б) Франция
 - в) Германия
18. Какой из компонентов не входит в сырье для приготовления хлеба?
- а) мука
 - б) вода
 - в) зерно
19. Писатель, которому пришлось поработать в пекарне?
- а) М. Горький
 - б) Л. Гумилев
 - в) А. Толстой
20. Узбекский хлеб представляет собой...
- а) тонкий лаваш
 - б) пресные лепешки
 - в) круглые подовые коври.

Особенности французской кухни

1. Что такое Мадлен?

Французское бисквитное печенье небольшого размера
Разновидность перца
Французский напиток

2. Как называется французское кондитерское изделие из яичных белков, сахара и молотого миндаля?

Макарон
Парфе
Буше

3. В каком году появился десерт парфе?

В 1801 году
В 1894 году
В 1910 году

4. Когда во Франции появился птифур?

В XVIII веке
В XVII веке
В XV веке

5. Для какого праздника обычно готовят французский десерт Шодо?

Рождество
Свадьба
Пасха

6. Где было придумано печенье Савоярди, другое название которого «дамские пальчики»?

При дворе Медичи
При дворе герцогов Савойских
При дворе Наполеона

7. В приготовлении чего используется Савоярди?

В приготовлении тирамису
В приготовлении суфле
В приготовлении буше

8. Из чего готовят десерт Шодо?

Из молока
Из яичных желтков
Из моркови

9. Какой клафути считается классическим?

Из клубники
Из свежей вишни с косточками
Из ананаса

10. Кто придумал десерт канеле?

Повара при дворе Екатерины Медичи
Монахини обители Благовещения
Повара при дворе Наполеона

11. Что традиционно является основным десертом в Французской кухне?

Сыр
Крем
Фрукты

12. Из чего готовится французский деликатес, благодаря которому французы получили одно из своих прозвищ?

Пауки
Лягушки
Кузнечики

13. Почему во Франции слабо развита индустрия фастфуда?

В фастфуде слишком мало сыра и слишком много соли
Обслуживание в заведениях фастфуда не соответствует ожиданиям французов
Фастфуд не соответствует французской культуре приёма пищи и кулинарным традициям

14. Как называется алкогольный напиток, который производят из определённых сортов винограда и по особой технологии во французском регионе Шаранта?

Коньяк
Шампанское
Бордо

15. Как называется традиционный длинный французский батон: мягкий внутри, а снаружи хрустящая корочка?

Кальвадос
Багет
Шпалет

16. Что такое «Бешамель»?

Базовый соус
Французский десерт
Сорт сыра

17. Как называется французский сыр со слегка грибным вкусом, на корочке которого растёт пушистая белая плесень?

Камамбер
Рокфор
Ливаро

18. Как называется традиционное блюдо прованской кухни из овощей: перца, баклажанов и кабачков, которое чем-то напоминает венгерское лечо?

Рататуй

Киш
Ремуладе

19. Какой традиционный французский суп по легенде был впервые приготовлен Людовиком XV в своём охотничьем домике из весьма ограниченного набора продуктов?

Консоме
Суп с блинной стружкой
Французский луковый суп

20. Как называется французский десерт из жареных орехов с сахаром, который был очень популярен в СССР?

Галантин
Грильяж
Макарон

Особенности русской кухни

1. Какой овощ на Руси считался «вторым хлебом»?

Картошка
Репка
Тыква

2. Любимое блюдо русских солдат. Его готовили, перемешивая капусту, рыбу, муку и толчёные сухари. А сейчас так называют беспорядок, неразбериху.

Бардак
Полба
Кавардак

3. Ботва какого овоща используется для холодного русского супа ботвинья?

Свёклы
Репы
Моркови

4. О каком продукте на Руси говорили – «творить», а не «готовить»?

О тесте
О супе
О киселе

5. Что на Руси первоначально означало слово «пирог»?

Рог изобилия
Пир
Корабль

6. Кашу из какой крупы на Руси называли чёрной кашей?

Манную
Овсяную
Гречневую

7. Как славяне называли хлеб?

Лепешка
Каравай
Тюря

8. В старину у русских крестьян не было ...

Завтрака
Обеда
Ужина

9. Этот способ приготовления продуктов издавна был известен славянам, только называли его пряжением.

Запекание в духовке
Жарение во фритюре
Варение

10. Назовите аппетитную фамилию знаменитого советского историка кулинарии и автора кулинарных книг.

Блинов
Окрошкин
Похлёбкин

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг-контроль

1. Роль питания в жизни общества
2. Исторические предпосылки современной теории питания
3. Недостаточное питание
4. Избыточное питание
5. История становления кулинарии. Народная и профессиональная кулинария.
6. Современные приоритеты и проблемы гигиены питания
7. Белки, их роль в питании человека
8. Характерные исторические периоды в изменении рациона питания
9. История пищевого рациона человека
10. Культура питания

2-ой рейтинг-контроль

1. Исторические корни питания
2. Особенности питания у разных народов
3. Культура питания
4. Питание древнего человека
5. Характерные исторические периоды в изменении рациона питания
6. Предпосылки появления хлеба
7. Предпосылки появления алкоголя
8. Питание средневекового человека. Этикет застолья
9. Питание средневекового человека
10. Напитки Средневековья

3-ий рейтинг-контроль

1. Этикет застолья Средневековья
2. Культура питания индустриального общества

3. Культура питания современного общества
4. Основные пристрастия разных народов
5. Энергетическая модель правильного питания
6. Формирование национальной и этнической структуры питания народов мира

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Исторические сведения происхождения названий холодных блюда закусок
2. Исторические сведения об истоках зарождения кулинарии.
3. Русская кухня: традиции и обычаи.
4. Религиозное влияние на русскую национальную кухню.
5. Иноземное влияние на русскую национальную кухню.
6. Народная и профессиональная кулинария.
7. Основные характеристики и особенности использования столовой посуды и приборов в русской национальной кухне.
8. Этнографические источники, характеризующие особенности и основные характеристики развития русской кухни.
9. Кулинария в эпоху Возрождения. Сервировка столов.
10. О хлебе насущном. Ассортимент хлебных изделий. История и современность.
11. История блинов в русской кухне. Рецепты приготовления.
12. Дрожжевое тесто. История пирогов в русской кухне. Ассортимент.
13. Пряничное тесто. История пряников в русской кухне. Способы приготовления.
14. История супов в русской национальной кухне.
15. Блюда из рыбы в национальной русской кухне.
16. Блюда из мяса в национальной русской кухне. История и современность.
17. Блюда из домашней птицы, дичи и кролика в национальной русской кухне.
18. Блюда из овощей и грибов в национальной русской кухне.
19. Блюда из творога, яиц в национальной русской кухне.
20. Традиционные русские напитки. Русское чаепитие.
21. История кулинарии стран ближнего востока
22. История кулинарии французской кухни
23. История кулинарии немецкой кухни
24. История кулинарии Швейцарии
25. История кулинарии стран западной европы

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. Васюкова, А.Т. Кухни народов мира: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина; под ред. проф. А.Т. Васюковой. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081697>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>.
3. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. проф. А.Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>
4. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-939-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046025>
5. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>.

Дополнительные источники:

6. Мучные кулинарные и кондитерские изделия: практическое руководство / А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К.Н. Лобанов [и др.]; под ред. А.С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. — 81 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03349-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081705>.
7. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1034527>.

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 прочесть записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки практических занятий и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельные тетради. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам (см. методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология продукции общественного питания»). 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 практических 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 собеседованиях, 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, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

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 «История кулинарного искусства» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

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/А 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/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

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	Практические занятия	Учебная аудитория 302 для проведения занятий семинарского типа (практические занятия) и организации практик; проведения групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 15, стулья – 29, доска меловая, 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, универсальные портативные компьютеры Неттоп ASUS PN40-BBC671MV – 13 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W, DVD плеер LG DP547H, наушники с микрофоном – 14 шт., цифровая фотокамера Sony Cyber-shot DSC-W830 Silver со штативом.
3	Лабораторные занятия	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 «Tthermex», шкафы холодильные «Атлант» – 3 шт., столы производственные – 7

			шт., стеллажи производственные – 2 шт., столы с моечной ванной – 3 шт., муляжи, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.
4	Самостоятельная работа	<p>Аудитория 309</p> <p>Аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>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».</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>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.</p>