

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технология блюд национальной кухни» сводится к формированию специалиста квалификации бакалавр по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающегося представления о национальных блюдах разных народов мира.
- изучение технологии приготовления основных национальных блюд различных стран.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н)

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Технология блюд национальной кухни» относится к элективным дисциплинам (модулям) части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.07.01.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Математика», «Физика», «История (история России, всеобщая история)», «Физическая и коллоидная химия».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Технология мучных и кондитерских изделий», «Технология продуктов питания функционального назначения», а также при прохождении производственной технологической практики, производственной преддипломной практики и написании выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6:

Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка методов продукции в процессе технического контроля и испытания готовой производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6:

Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ПК-1 ИД-1 _{ПК-1} – Способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Удовлетворительно способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Хорошо способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Отлично способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ИД-2 _{ПК-1} – Знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Не знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Удовлетворительно знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Хорошо знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Отлично знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПК-3 ИД-1 _{ПК-3} – Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Не владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Частично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Хорошо владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Отлично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

ИД-2 _{ПК-3} – Использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Не использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Частично использует измерения и удовлетворительно оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Не в полном объеме использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В полном объеме использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
---	--	---	---	---

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: как осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ассортимент национальных блюд разных стран мира и правила их подачи; технологии приготовления блюд национальной кухни; технологии приготовления блюд из традиционных источников сырья; способы кулинарной обработки блюд из традиционных источников сырья; способы планирования, организации.

Уметь: разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Владеть: методами организации технологического процесса производства продукции питания; технологиями приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделия национальной кухни; методами и способами рационального использования сырья соответствующего определенной национальной кухне; основными правилами оформления и подачи блюд в соответствии с национальными традициями; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	ПК-1	ПК-3	
Раздел 1. Национальная кулинария как часть национальной кухни	+	+	2
Раздел 2. Технология блюд славянской кухни	+	+	2
Раздел 3. Технология приготовления блюд прибалтийских народов	+	+	2
Раздел 4. Технология блюд национальной казахской и кавказской кухни	+	+	2
Раздел 5. Технология блюд народов Средней Азии	+	+	2
Раздел 6. Технология блюд национальной китайской и японской кухни	+	+	2
Раздел 7. Технология блюд народов стран Западной Европы	+	+	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество академических часов	
	по очной форме обучения 5 семестр	по заочной форме обучения 3 курс
Объем дисциплины	180	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем	96	30
Аудиторные занятия, в т.ч.	96	30
лекции	32	12
практические занятия, всего	64	18
в том числе в форме практической подготовки	12	4
Самостоятельная работа, в т.ч.	57	141
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	15	45
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	28	68
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	14	28
Контроль	27	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	1. Национальная кулинария как часть национальной кухни 1.1. Национальная кулинария как часть национальной культуры	2	2	ПК-1, ПК-3
2	2. Технология блюд славянской кухни 2.1. Характерные черты технологии приготовления блюд у славянских народов стран СНГ	6		ПК-1, ПК-3
3	3. Технология приготовления блюд прибалтийских народов 3.1. Технология приготовления национальных блюд прибалтийских народов	4	2	ПК-1, ПК-3
4	4. Технология блюд национальной казахской и кавказской кухни 4.1. Традиции национальной казахской кухни и технология приготовления блюд 4.2. Традиции национальной кавказской кухни и технология приготовления блюд	2 2		ПК-1, ПК-3
5	5. Технология блюд народов Средней Азии 5. 1. Технология блюд национальной кухни Средней Азии	6	4	ПК-1, ПК-3
6	6. Технология блюд национальной китайской и японской кухни 6.1. Технология блюд японской и китайской кухни	6		ПК-1, ПК-3

7	7. Технология блюд народов стран Западной Европы и Америки 7.1. Технология блюд Европейских национальных кухонь	4	4	ПК-1, ПК-3
	ИТОГО	32	12	

4.3 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Технология блюд народов России (в форме практической подготовки)	6	2	ПК-1, ПК-3
2	Технология блюд украинской кухни	4	2	ПК-1, ПК-3
2	Технология блюд белорусской кухни	4		
3	Технология блюд молдавской кухни	4		
4	Технология блюд народов Кавказа (в форме практической подготовки)	6	2	ПК-1, ПК-3
4	Технология блюд Казахстана	4		
5	Технология блюд Узбекской и Таджикской кухни	6	2	ПК-1, ПК-3
6	Технология блюд китайской кухни	4	2	ПК-1, ПК-3
6	Технология блюд японской кухни	4		
7	Технология блюд английской и греческой кухни	6	4	ПК-1, ПК-3
7	Технология блюд скандинавской и немецкой кухни	8		
7	Технология блюд французской и итальянской кухни	8		
	ИТОГО	64	18	

4.4 Лабораторные работы- не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	7
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	4	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	4
Раздел 2.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	7
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	4	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	4
Раздел 3.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	7
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	4	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	4
Раздел 4.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	6
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	4	10

	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	4
Раздел 5.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	6
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	4	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	4
Раздел 6.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	6
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	4	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	4
Раздел 7.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	6
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	4	8
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	4
	ИТОГО	57	141

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Третьякова Е.Н. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания, 2023.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Цель контрольной работы изучение наиболее важных вопросов касающихся технологии блюд национальной кухни, приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.

В задачи курса входит:

- знакомство обучающихся с основами технологии национальной кулинарии;
- приобретение обучающимися навыков организации национальных блюд народов мира.

Контрольная работа обучающегося по заочной форме обучения складывается из самостоятельных занятий вне института и работы в университете в период сессии.

Контрольная работа включает в себя материал программы курса и состоит из письменных ответов на 3 вопроса и описания опыта.

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Национальная кулинария как часть национальной кухни

Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.

Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Раздел 2. Технология блюд славянской кухни

Характеристика сырья для приготовления национальных блюд.

Основные приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России, Украины и Белоруссии.

Раздел 3. Технология приготовления блюд прибалтийских народов

Традиционные источники сырья и особенности его кулинарной обработки для приготовления блюд национальной кухни.

Ассортимент и технология блюд латвийской, литовской и эстонской кухни.

Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничные блюда.

Раздел 4. Технология блюд национальной казахской и кавказской кухни

Ассортимент и технология основных групп блюд казахской кухни. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд казахской кухни.

Характеристика сырья, приемы кулинарной обработки, ассортимент блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.

Раздел 5. Технология блюд народов Средней Азии

Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.

Раздел 6. Технология блюд национальной китайской и японской кухни

Основные виды сырья и способы кулинарной обработки в японской и китайской кухне. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд китайской и японской кухни. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.

Раздел 7. Технология блюд народов стран Западной Европы

Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Технология приготовления блюд греческой, итальянской, немецкой и других блюд европейской кухни.

Особенности американской кухни. Основные виды сырья, способы его обработки и применение в кулинарии в американской кухне. Правила подачи блюд и характерные особенности сервировки в американской кухне.

5. Образовательные технологии

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации. Электронные материалы.
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, собеседования.
Самостоятельная работа	Защита рефератов

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Технология блюд национальной кухни» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с интерактивной доской и проектором обеспечены демонстрацион-

ными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Технология блюд национальной кухни»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Национальная кулинария как часть национальной кухни	ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	15 2 5
2	Технология блюд славянской кухни	ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	15 14 5
3	Технология приготовления блюд прибалтийских народов	ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	10 6 15
4	Технология блюд национальной казахской и кавказской кухни	ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	15 6 10
5	Технология блюд народов Средней Азии	ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	20 6 15
6	Технология блюд национальной китайской и японской кухни	ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	15 6 10
7	Технология блюд народов стран Западной Европы	ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	10 4 15

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов (ПК-1, ПК-3)
2. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов (ПК-1, ПК-3)
3. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов (ПК-1, ПК-3)
4. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни (ПК-1, ПК-3)
5. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ПК-1, ПК-3)

6. Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов (ПК-1, ПК-3)
7. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания (ПК-1, ПК-3)
8. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания (ПК-1, ПК-3)
9. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика (ПК-1, ПК-3)
10. Влияние религиозных мировоззрений на формирование национальной кухни (ПК-1, ПК-3)
11. Основные догматы религий, влияющих на формирование национальных кухонь разных стран (ПК-1, ПК-3)
12. Технологический процесс производства продукции питания узбекской кухни (ПК-1, ПК-3)
13. Кухня Московского государства, или старомосковская кухня (ПК-1, ПК-3)
14. Русская кухня петровско-екатерининской эпохи (ПК-1, ПК-3)
15. Русская Петербургская кухня (ПК-1, ПК-3)
16. Общерусская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
17. Особенности национальной русской кухни (ПК-1, ПК-3)
18. Казахская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
19. Киргизская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
20. Общие аспекты национальной узбекской и таджикской кухни (ПК-1, ПК-3)
21. Узбекская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
22. Таджикская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
23. Вторые блюда национальной узбекской кухни (мохора, халим, плов, шавли) (ПК-1, ПК-3)
24. Разновидности плова в национальной узбекской кухне (ПК-1, ПК-3)
25. Мучные изделия национальной узбекской кухни (лопка, патырча, самса, катлама) (ПК-1, ПК-3)
26. Первые блюда в национальной таджикской кухне (нутовый суп, кашк, бринчоба, шакароб) (ПК-1, ПК-3)
27. Мучные блюда в национальной таджикской кухне (лепешки, ширмоль) (ПК-1, ПК-3)
28. Туркменская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
29. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов и стран СНГ (ПК-1, ПК-3)
30. Украинская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
31. Первые блюда украинской национальной кухни (ПК-1, ПК-3)
32. Мучные блюда украинской национальной кухни (ПК-1, ПК-3)
33. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев (ПК-1, ПК-3)
34. Процессы формирования традиций питания украинцев. Особенности и отличия от русской культуры питания (ПК-1, ПК-3)
35. Белорусская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
36. Особенности национальной кухни Беларуси. Характеристика ассортимента и технологии традиционных блюд из овощей, яиц, мясопродуктов, напитков (ПК-1, ПК-3)
36. Молдавская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
37. Характерные черты молдавской кухни. Основные виды сырья в молдавской кухне. (ПК-1, ПК-3)
38. Виды и характеристика приемов и способов кулинарной обработки пищевого сырья прибалтийской кухни (ПК-1, ПК-3)

39. Ассортимент, технология правила подачи первых и вторых блюд национальной молдавской кухни (ПК-1, ПК-3)
40. Грузинская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
41. Характерные черты национальной грузинской кухни. Технология традиционных холодных и первых блюд. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления (ПК-1, ПК-3)
42. Ассортимент и технология вторых горячих блюд традиционной и современной грузинской кухни. Правила подачи блюд (ПК-1, ПК-3)
43. Армянская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
44. Традиции национальной армянской кухни. Характеристика основных видов сырья. Роль овощей в армянской кухне (ПК-1, ПК-3)
45. Азербайджанская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
46. Кавказская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
47. Национальная кухня прибалтийских народов
48. Эстонская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
49. Латвийская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
50. Литовская национальная кухня (ПК-1, ПК-3)
51. Национальная кухня стран Индокитая (Вьетнам, Бангладеш, Камбоджа, Малайзия, Сингапур, Тайланд) (ПК-1, ПК-3, ПК-1)
52. Национальная кухня Индии (ПК-1, ПК-3, ПК-1)
53. Технология блюд национальной китайской кухни (ПК-1, ПК-3)
54. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи (ПК-1, ПК-3)
55. Технология блюд национальной японской кухни (ПК-1, ПК-3)
56. Ассортимент суши, виды используемого сырья, способы его подготовки (ПК-1, ПК-3)
57. Технология приготовления риса, суши в японской кухне (ПК-1, ПК-3)
58. Кухня Японии. Характеристика традиционных видов сырья и способов его обработки, виды национальной посуды для приготовления и подачи блюд (ПК-1, ПК-3)
59. Технология блюд национальной итальянской кухни (ПК-1, ПК-3)
60. Традиции итальянской кухни. Особенности технологии и подачи наиболее популярных блюд, мучных изделий, напитков (ПК-1, ПК-3)
61. Технология блюд национальной французской кухни (ПК-1, ПК-3)
62. Французская кухня: традиционная и современная. Ассортимент национальных блюд, правила их оформления и подачи (ПК-1, ПК-3)
63. Особенности национальной английской кухни (ПК-1, ПК-3)
64. Шотландская национальная кухня и ее отличия от английской (ПК-1, ПК-3)
65. Особенности технологии блюд национальной ирландской кухни (ПК-1, ПК-3)
66. Технология блюд национальной кухни Германии (ПК-1, ПК-3)
67. Особенности технологии блюд национальной кухни Швейцарии (ПК-1, ПК-3)
68. Кухня Германии и Швейцарии: характерные особенности
69. Национальная греческая кухня (ПК-1, ПК-3)
70. Особенности национальной Североамериканской кухни (США, Канада) (ПК-1, ПК-3)
71. Национальная кухня стран Центральной Америки (Мексика, Багамские острова, остров Ямайка, Гаити, Доминиканская Республика) (ПК-1, ПК-3)
72. Особенности южноамериканской кухни (Аргентина, Бразилия, Боливия, Венесуэла, Колумбия, Парагвай, Перу, Чили, Эквадор, Куба) (ПК-1, ПК-3)
73. Современная и национальная кухня Африканского континента и Австралии
74. Арабская и африканская кухня (Алжир, Тунис, Марокко, Египет, Гвинея, Мадагаскар, Нигерия, Эфиопия) (ПК-1, ПК-3)

75. Австралийская кухня (Австралия, Новая Зеландия) (ПК-1, ПК-3)

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	Знает: демонстрирует отличное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции Умеет: отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно охарактеризовать ответ собственными примерами; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеет: терминологией из различных разделов курса; способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных	Тестовые задания (30-40 баллов) Реферат (5-10 баллов) Вопросы для экзамена (40-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	Знает: хорошо владеет содержанием предмета, видит взаимосвязи разделов дисциплины, может провести анализ и т.д., но не всегда справляется без помощи экзаменатора; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции Умеет: подобрать правильные примеры по вопросам дисциплины, в основном из имеющихся в учебном материале; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеет: терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить	Тестовые задания (20-30 баллов) Реферат (5-8 баллов) Вопросы для экзамена (25-36 баллов)
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	Знает: ответ только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов курса только при наводящих вопросах экзаменатора; Умеет: с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; приводит не всегда верные примеры; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеет: редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая разницы	Тестовые задания (15-19 баллов) Реферат (2-5 баллов) Вопросы для экзамена (18-25 баллов)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно»	Не знает: основной части программного материала, допускает существенные ошибки; Умеет: отвечает на вопрос неуверенно, с большими затруднениями; Не владеет терминологией	Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения

дисциплины подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины».

Примерные критерии оценивания:

Полнота знаний теоретического контролируемого материала (до 50%);

Полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков выполнения типовых заданий (до 10%);

Умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических, научных, справочных, энциклопедических источников (до 2%);

Умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников (до 5%);

Умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий (до 10%);

Умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы (до 5%);

Умение соблюдать заданную форму изложения (доклад) (до 2%);

Умение пользоваться ресурсами глобальной сети (интернет) (до 4%);

Умение пользоваться нормативными документами (до 2%);

Умение создавать содержательную презентацию выполненной работы и др. (до 10%).

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Учебная литература

1. Третьякова Е.Н. УМКД по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Технология и организация специальных видов питания– Издательство МичГАУ, 2023, 245с.

2. Третьякова Е.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, 2023.

7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Третьякова Е.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, 2023.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование циф-

ровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)
4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.3.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

7.3.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 №0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle

2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-1	ИДК-2
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ПК-1	ИДК-2

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mecnosud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксер планетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDг.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);

19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока ЕКСИ 90212 (инв. № 21013601307).

3. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология блюд национальной кухни» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Третьякова Е.Н.



Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.



Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.