Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ И.О. Петрищев
«30» августа 2017 г.

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Программа учебной дисциплины вариативной части

для направления подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
(шифр и наименование)
направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса
(заочная форма обучения)

Составитель: Шленкин К.В., к.т.н.,
доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от «04» июля 2017 г. № 11

Ульяновск, 2017

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Кухни народов мира» включена в вариативную часть дисциплина по выбору Блок 1 основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) профиль: Технология и организация ресторанного сервиса, заочной формы обучения.

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

Цель - овладение студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

Задачи дисциплины:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение практических навыков составления меню;
- приготовление кулинарной продукции различных стран и регионов мира.

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Кухни народов мира»

Этап формирования / Компетенции	теоретический	модельный	практический
	знает	умеет	владеет
Способность организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	ОР-1 особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов. ОР-2 принципы, правового обучения и воспитания различных категорий населения. ОР-3 принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-4 организовывать учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР-5 организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР-6 организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей учащихся	ОР-7 технологией организации занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. ОР-8 технологией организации и проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. ОР-9 Владеет: технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производстве

			нному) обучению.
ПК-9 готовностью к формированию у обучающихся способности к профессиональному самовоспитанию	ОР-10 содержание процесса воспитания и самовоспитания, а также основных способов их реализации, исходя из целей полготовки к будущей профессиональной деятельности		
готовность к использованию концепций и моделей образовательных систем в мировой и отечественной педагогической практике (ПК-10)	ОР-11 основные психолого-педагогические теории представителей различных педагогических школ	ОР-12 развивать представления о взаимосвязи и взаимозависимости практики образования, воспитания и педагогической мысли на основе сочетания общечеловеческих и национальных начал	ОР-13 основными методами, способами и средствами анализа особенностей педагогических взглядов представителей различных педагогических школ; навыками применения мировых и отечественных образовательных

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Кухни народов мира» включена в вариативную часть дисциплина по выбору Блок 1 основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) профиль: Технология и организация ресторанного сервиса, заочной формы обучения (Б1.В.ДВ.6.1 Кухни народов мира)

Содержание дисциплины «Кухни народов мира» основано на преемственности и взаимосвязи с такими дисциплинами как Формы продвижения в ресторанном бизнесе, «Физиология питания», «Банкетный сервис», «Организация работы бара».

Результаты изучения дисциплины «Кухни народов мира» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции, «Пищевая ценность продуктов питания», Аксессуарное обеспечение организаций общественного питания

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся*:*

Номер семестра	Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	Контроль	
	Трудоемк.							
	Зач. ед.	Часы						
5	4	144	4	12	-	119	9	экзамен
Итого:	4	144	4	12	-	119	9	экзамен

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, оформленных в виде таблицы:

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель-ная работа
5 семестр				
Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов	2	2		15
Основы рационального питания		2		15
Основы технологии приготовления кулинарной продукции	2	2		15
Кухни народов стран Центральной, Западной, Южной и Восточной Европы. Скандинавии.		2		14
Кухни народов стран Ближнего Востока		1		15
Кухни народов стран Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко		1		15
Кухни народов стран Северной и Южной Америки.		1		15
Кухни народов стран Южной и Восточной Азии		1		15
ИТОГО:	4	12		119

4.2. Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Тема 1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов

Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой

деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:

- экономические особенности страны;
- географическое расположение и климатические условия страны;
- исторические причины;
- религиозные и старинные обычаи;
- этногенез;
- набор исходных продуктов и их сочетание;
- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;
- использование специй, приправ, соусов;
- режимы питания.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 2. Основы рационального питания

Понятие обмена веществ. Энергетический баланс. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность. Требования к пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи.

Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека, суточная потребность, содержание в пищевых продуктах, пути сохранения при кулинарной обработке продуктов.

Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздель-ное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе крови и т.д.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 3. Основы технологии приготовления кулинарной продукции

Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кули-нарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус.

Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира.

Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 4. Кухни народов стран Центральной, Западной, Южной и Восточной Европы; Скандинавии

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 5. Кухни народов стран Ближнего Востока

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 6. Кухня народов стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 7. Кухни народов стран Северной и Южной Америки

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 8. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

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

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:

- подготовки к устным докладам (мини-выступлениям);
- подготовка к защите реферата;
- подготовки к защите индивидуальных лабораторных работ.

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Пример контрольной работы (тест из 32 вопросов).
Критерии оценивания: за каждый правильный ответ – 1 балл.

Тест 1 - Назовите самый популярный сорт риса для ризотто?
1 - арборио
2 - басмати
3 - паэлья
4 - камолино

Тест 2 - Что такое Барбареско?
1 – салат
2 – вино
3 – паста
4 – вермут

Тест 3 - Что это за колбаса?

1 - сервелат
2 - салями
3 - ветчина
4 - карбонад

Тест 4 - Определите что это? "...– типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо города», именно ее, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе. Одна из разновидностей - пиццокери.

1 - Пенне
2 - Тальятелле
3 - Лингуине
4 - Фарфалле

Тест 5 - Название какого итальянского блюда переводится как "прыгни в рот!"?
1 - Сальтимбокка
2 - Оссобуко
3 - Фламенки́н

6 - Как переводится название пасты "фарфалле"?

1 - перышки
2 - Бабочки
3 – ракушки
4- близнецы

Тест 7 - **Основное предназначение маринованного имбиря** ..
1 - разделять вкусы разных суши и роллов;
2 - освежать полость рта после острых спайс-суши или после васаби;
3 - разнообразить вкусы суши и роллов;
4 - поддерживать аппетит во время еды;
5 - обеззараживать рыбу.

Тест 8 - Какие водоросли используют для приготовления риса?

1 - Нори
2 - Вакаме
3 - Конбу
4 - Хияше вакаме

Тест 9. Выбрать правильный ответ
Мясные котлеты с начинкой – это:
1 - котлета отбивная;
2 - зразы;
3 - шницель;
4 - рагу;
5 - антрекот.

Тест 10. Выбрать правильный ответ
Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:
1 - поджарка;
2 - бифштекс;
3 - азу;
4 - лангеты.

Тест 11. Выбрать правильный ответ
Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:
1 - бефстроганов;
2 - ромштекс;
3 - бифштекс;
4 - шницель.

Тест 12. Выберите 4 правильных ответа
Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:
1 - сметана;
2 - кефир;
3 - кумыс;
4 - творог;
5 - сыр.
Тест 13. Выбрать правильный ответ
Из песочного теста готовят:
1 - хлеб;
2 - вареники;
3 - пельмени;

4 - оладьи;
5 - печенье;

Тест 14. Выбрать правильный ответ
Пельмени и вареники готовят из теста:
1 - пресного;
2 - дрожжевого
3 - сдобного
4 - слоеного
Тест 15. Выбрать правильный ответ
Разрыхлителем для пресного теста являются:
1 - сода;
2 - дрожжи
3 – лимонная кислота
Тест 16 - Выбрать 3 правильных ответа
Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?
1 - суфле;
2 - желе;
3 - самбук;
4 - мусс;
5 - кисель.
Тест 17 - **При приготовлении молочных каш теряется половина ценных аминокислот – лизина и метионина. Как сократить их потери?**
1 - уменьшить температуру кипения
2 - при варке добавить жир
3 - сократить время варки каш
4 – варить на сильном огне
18 - Выберите правильный вариант ответа
Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?
1 - для пластования
2 - для деления на порционные куски
3 - для удаления жучек
4 – для обеззараживания

19 - Выберите правильный вариант ответа
Льезон это?
1 - смесь взбитых яиц
2 - смесь соли и воды
3 - смесь яиц и молока
4 – смесь молока и муки
20 - Выберите 3 правильных варианта ответа
К простой форме нарезки относятся:
1 - спирали
2 - груши
3 - кубики
4 - соломка
5 - брусочки
21 - Выберите 5 правильных вариантов ответа
К сложной форме нарезки относятся:
1 - бочоночки
2 - кубики
3 - чесночки
4 - шарики
5 - стружка

22. Выберите правильный вариант ответа
Какое тесто содержит большое количество жидкости?
1 - тесто для пончиков
2 - тесто для блинчиков
3 - тесто для оладьев
4 - тесто для пирогов
23. Выберите правильный вариант ответа
Какой вкус тесто приобретает при брожении?
1 - кисло-сладкий
2 - сладкий
3 - кислый
4 - горько- сладкий

24. Выберите правильный вариант ответа
Сколько раз производят обминку при брожении теста?
1 - 3-4
2 - 2-3
3 - 5-6
4 - 1-2
25. Выберите правильный вариант ответа
Для чего тесто ставят в теплое место?
1 - для снижения количества углекислого газа
2 - для улучшения брожения
3 - для образования кислорода
4 – для повышения количества углекислого газа

26- Выберите правильный вариант ответа
Какая оптимальная влажность муки?
1 - 15%
2 - 14%
3 - 14,5%
4 - 12,5
27- Выберите правильный вариант ответа
Каков нормативный запас воды на производстве?
1 - 2 дня
2 - недельный
3 - 4 дня
4 - 10 дней
28- Выберите 3 правильных варианта ответа
Показатели влияющие на выход хлеба?
1 - брожение
2 - упек
3 - усушка
4 - потеря крошки

29 - Установите соответствие понятия и определения

1- ГОСТы
2 - ГОСТы

1 - Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер
2 - Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли

3 - ТУ

4 - Стандарты предприятий

3 - Разрабатываются и принимаются самим предприятием

4 - Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно

30 - При приготовлении желированных блюд допускается ли нагревание желатина свыше 100 С ?

1 - допускается
2 - не допускается
3 - допускается, если желатин замочен в молоке
4 – допускается, если желатин замочен с лимонной кислотой

31 Какой продукт добавляют при приготовлении в супы-пюре, чтобы продукты находились во взвешенном состоянии?

1 - суповую засыпку
2 - крахмал
3 - белый соус
4 – побольше жира

32 - Выбрать правильный ответ

Способы определения качества мяса –

1 - по вкусу,
2 - по запаху;
3 - по консистенции.
4 - по цвету

Вопросы для самостоятельного изучения обучающимися (темы мини-выступлений)

Тема 1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов

1.Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.

2 Основные факторы, формирующие основу национальной кухни

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1.Охарактеризуйте роль традиций национальной кухни в развитии национальной культу-ры
народов.

2.Как влияют на жизнедеятельность человека количество, качество, ассортимент пищи, своевременность и регулярность приема.

3.Опишите формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных осо-бенностей национальной кухни народов.

Тема 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пище-вых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки

1. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность. Требования к пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи.

2.Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные веще-ства, вода. Значение для организма человека, суточная потребность, содержание в пище-вых продуктах, пути сохранения при кулинарной обработке продуктов.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1. Назовите основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
2. Что такое обмена веществ и энергетический баланса
3. Назовите принципы рационального питания и их характеристика.
4. Каково значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения

Тема 3. Основы технологии приготовления кулинарной продукции

1.Понятие кулинарной продукции и ее классификация.

2.Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов..

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1. Приведите классификацию кулинарной продукции и дайте понятие качества.
2. Назовите способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в ку-линарной практике.

Тема 4. Кухня народов стран ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия.

ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА: Франция, Бельгия, Голландия, Великобритания.

ЮЖНАЯ ЕВРОПА: Италия, Испания, Португалия. СКАНДИНАВИЯ: Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия.

ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА: СНГ, Польша.

БАЛКАНЫ: Словения, Болгария, Румыния, Греция.

1. Особенности оформления и подачи блюд и напитков и традиции стран центральной Европы .
2. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран центральной Европы

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1. Опишите особенности традиций немецкой кухни.
2. Опишите особенности традиций французской кухни.
3. Опишите особенности традиций английской кухни.
4. Опишите особенности традиций итальянской кухни.
5. Опишите особенности традиций австрийской кухни.
6. Опишите особенности традиций польской кухни.
7. Опишите особенности традиций испанской кухни.

Тема 5. БЛИЖНИЙ ВОСТОК: Турция Арабские государства Аравийского полуострова: Ирак, Иран, Ливан, Сирия, Израиль

1. Особенности оформления и подачи блюд и напитков стран Ближнего Востока .
2. Традиции, режимы питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Ближнего Востока.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1. Назовите особенности традиций арабской кухни.
2. Назовите особенности традиций израильской кухни.
3. Назовите особенности традиций иранской кухни.
4. Назовите особенности традиций ливанской кухни.
5. Назовите особенности традиций иракской кухни

Тема 6. Кухня АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко

1.Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения

2. Особенности оформления и подачи блюд и напитков стран Африки.

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1. Опишите особенности традиций алжирской кухни. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения

2.Опишите особенности традиций тунисской кухни. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения

Тема 7. СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА: Канада, США.

ЦЕНТРАЛЬНАЯ АМЕРИКА: Мексика, Карибский регион.

ЮЖНАЯ АМЕРИКА: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили.

1. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания стран Се-верной и Южной Америки .

2. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Северной и Южной Америки .

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1. Опишите особенности традиций американской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания

2. Назовите особенности традиций бразильской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания

Тема 8. АЗИЯ. ЮЖНАЯ АЗИЯ: Индия, Шри-Ланка.

ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малай¬зия, Филиппины, Индонезия.

ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония

.

1. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания стран Азии .

2. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Южной Азии

Вопросы и задания для самостоятельной работы

1. Назовите особенности традиций китайской кухни.
2. Опишите особенности традиций индийской кухни.
3. Опишите особенности традиций японской кухни.
4. Назовите особенности традиций корейской кухни.

Темы контрольных работ

1. Значение холодных блюд и закусок, их классификация.
2. Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи.
3. Условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
4. Бульоны - мясной, рыбный, грибной технология их приготовления.
5. Приготовление домашней лапши (тукмас с говядиной), тукмаса с пельменями и томатом, с жареным мясом, с катыком технология их приготовления и подача.
6. Суп с клецками, суп гороховый из голов, суп с тыквой и пшеном, рисовый суп с вяленым гусем, суп из свежего гороха, технология их приготовления, рецептуры, норма отпуска, правила подачи, требования к качеству.
7. Блюда из овощей, их ассортимент, технология приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация

8. Вторые блюда из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы, технология их приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

9. Вторые блюд из отварного и тушеного мяса, их ассортимент, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

10. Вторые блюд из жареного мяса, технология их приготовления, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

11.Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.

12. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.

Тематика рефератов

1. Какое место занимает кукуруза в приготовлении блюд румынской кухни ?
2. Ассортимент и характеристика приготовления блюд из рыбы в польской кухне.
3. Особенности приготовления первых блюд во Франции
4. Какие блюда наиболее популярны в Италии?
5. Как готовят изделия из муки: банницу, баклаву, реване
6. Ассортимент сладких блюд, которые готовят в Венгрии
7. Ассортимент вторых блюд польской кухни
8. Особенности и традиции Испанской кухни
9. Технология приготовления мучных кулинарных изделий в Швеции
10. Особенности приготовления блюд в национальных кухнях народов мира
11. Особенности традиций китайской кухни.
12. Особенности традиций индийской кухни.
13. Особенности традиций японской кухни.
14. Назовите особенности традиций корейской кухни
15. Особенности традиций мексиканской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания
16. «Национальные кухни Чехии, Польши и Турции»?

Содержание и защита итоговой практической работы

Каждый студент после выполнения и защиты текущих практических работ готовит фрагмент учебной мультимедийной презентации по заданной теме объемом не менее 10 слайдов – итоговая работа.

а) структура мультимедийной презентации:

- титульный лист;
- оглавление;
- содержание (изложение учебного материала) в виде текстовой, графической информации, аудио и видеоматериалов;
- система самоконтроля и самопроверки;
- словарь терминов;
- использованные источники с краткой аннотацией.

б) критерии оценивания

Студент должен продемонстрировать умения и навыки работы с программным обеспечением общего и специального назначения

Примерный перечень тем индивидуальных практических работ:

1. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, веге-тарианство, сыроедение, питание по группе крови и т.д.
2. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.
3. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Юго-Восточной Азии.
4. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Восточной Азии
5. Особенности традиций мексиканской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания
6. Ообенности традиций египетской кухни. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения

Перечень учебно-методических изданий кафедры по вопросам организации самостоятельной работы обучающихся

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

Организация и проведение аттестации бакалавра

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

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

Компетенции	**Этапы формирования компетенций**	**Показатели формирования компетенции - образовательные результаты (ОР)**		
		Знать	**Уметь**	**Владеть**
ПК-3 Способность организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями	**Теоретический (знать)** - особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов; - принципы, формы и методы, содержание правового обучения	ОР-1 особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов. ОР-2 принципы, правового обучения и воспитания		

профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО	и воспитания различных категорий населения.	различных категорий населения. ОР-3 принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.		
	Модельный (уметь) организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.		ОР-4 организовывать учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР-5 организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР-6 организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей учащихся	
	Практический (владеть) навыками технологией проектирования, организацией проведения занятий по обще-профессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению.			ОР-7 технологией организации занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. ОР-8 технологией организации и проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. ОР-9 Владеет: технологией проектирования,

				организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению.
ПК-9				
ПК-10				

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания:

№ п /п	**РАЗДЕЛЫ (ТЕМЫ) ДИСЦИПЛИНЫ**	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	**Показатели формирования компетенции (ОР)**			
			1	**2**	**3**	**4**
			ПК-3			
1	Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов	ОС-4 Защита реферата				+
2	Основы рационального питания	ОС-3 Защита итоговой практической работы			+	
3	Основы технологии приготовления кулинарной продукции	ОС-1 Контрольная работа	+			
4	Кухни народов стран Центральной, Западной, Южной и Восточной Европы.	ОС-4 Защита реферата				+

	Скандинавии.					
5	Кухни народов стран Ближнего Востока	ОС-4 Защита реферата				+
6	Кухни народов стран Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	ОС-2 Мини выступление перед группой		+		
7	Кухни народов стран Северной и Южной Америки.	ОС-2 Мини выступление перед группой		+		
8	Кухни народов стран Южной и Восточной Азии	ОС-4 Защита реферата				+
Промежуточная аттестация			ОС-5 экзамен			

Оценочными средствами текущего оценивания являются: устные доклады, защита реферата, итоговой и текущих практических работ, тест по теоретическим вопросам дисциплины. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических занятиях.

Критерии и шкалы оценивания

ОС-1 Контрольная работа

Контрольная работа представляет собой тест из 32 вопросов (образец теста приведен в п.6 программы). За каждый правильный ответ на вопрос теста начисляется 1 балл.

Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Шкала оценивания (максимальное количество баллов)
Знает правила организации и контроля, стадии технологического процесса	Теоретический (знать)	32

ОС-2 Мини выступление

Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
Знает правила организации и контроля, стадии технологического процесса	Теоретический (знать)	9
Умеет прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в процессе обучения	Модельный (уметь)	9
Всего:		**18**

ОС-3 Защита итоговой практической работы

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
Использует теоретические знания об	Теоретический (знать)	5

основных правилах организации и контроля, стадии технологического процесса		
При выполнении практической работы использует элементы организации и контроля технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных документов	Модельный (уметь)	5
В процессе защиты итоговой презентации формулирует предложения по использованию основных методов обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения	Модельный (уметь)	8
Всего:		**18**

ОС-4 Защита реферата

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
Приводит примеры о современных интерактивных (в том числе, дистанционных) образовательных технологии и формы электронного обучения	Теоретический (знать)	5
Умеет производить обоснованный выбор программно-аппаратной платформы для организации сетевого хранилища образовательного контента	Модельный (уметь)	5
Умеет организовать и поддерживать в актуальном состоянии базы данных: электронные библиотеки, медиатеки и др.	Модельный (уметь)	8
Всего:		18

ОС-5 Экзамен

При проведении экзамена учитывается уровень знаний обучающегося при ответах на вопросы (теоретический этап формирования компетенций), умение обучающегося отвечать на дополнительные вопросы по применению теоретических знаний на практике и по выполнению обучающемся заданий текущего контроля (модельный этап формирования компетенций).

Критерии и шкала оценивания экзамена:

Критерий	Этапы формирования компетенций	Количество баллов
Обучающийся знает методы обучения безопасному ведению работ и правила проведения инструктажей по охране труда	Теоретический (знать)	0-12
Обучающийся умеет применять интерактивные образовательные технологии для решения профессионально-педагогических задач	Модельный (уметь)	13-25
Обучающийся умеет организовывать и контролировать технологический	Модельный (уметь)	26-38

процесс в соответствии с требованиями нормативных документов;		
Обучающийся владеет методами обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения.	Практический (владеть)	39-51
Обучающийся владеет методами организации технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Практический (владеть)	52-64
Всего:		64

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

.

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
3. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
4. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
5. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
6. Принципы рационального питания и их характеристика.
7. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
8. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
9. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
10. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике
11. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».
12. Особенности традиций немецкой кухни.
13. Особенности традиций французской кухни.
14. Особенности традиций английской кухни.
15. Особенности традиций итальянской кухни.
16. Особенности традиций австрийской кухни.
17. Особенности традиций польской кухни.
18. Особенности традиций испанской кухни.
19. Особенности традиций финской кухни.
20. Особенности традиций американской кухни.
21. Особенности традиций греческой кухни.
22. Особенности традиций болгарской кухни.
23. Особенности традиций арабской кухни.
24. Особенности традиций израильской кухни.
25. Особенности традиций китайской кухни.
26. Особенности традиций индийской кухни.
27. Особенности традиций австралийской кухни.
28. Особенности традиций югославской кухни.
29. Особенности традиций турецкой кухни.
30. Особенности традиций корейской кухни.
31. Особенности традиций азербайджанской кухни

32. Особенности традиций узбекской кухни.
33. Особенности традиций казахской кухни.
34. Особенности традиций армянской кухни.
35. Особенности традиций таджикской кухни.
36. Особенности традиций грузинской кухни.
37. Особенности традиций туркменской кухни.
38. Особенности традиций украинской кухни.
39. Особенности традиций белорусской кухни.
40. Особенности традиций тайской кухни.
41. Особенности традиций литовской кухни.
42. Особенности традиций японской кухни.
43. Особенности традиций мексиканской кухни.
44. Особенности традиций эстонской кухни.
45. Особенности традиций молдавской кухни.
46. Особенности традиций русской кухни.
47. Особенности традиций киргизской кухни.
48. Особенности традиций венгерской кухни.
49. Особенности традиций шведской кухни.
50. Особенности традиций норвежской кухни.
51. Особенности традиций датской кухни.
52. Особенности традиций румынской кухни.
53. Особенности традиций чешской кухни.
54. Особенности традиций кухни народов Севера России.
55. Особенности традиций вьетнамской кухни.
56. Особенности традиций иранской кухни.
57. Особенности традиций алжирской кухни.
58. Особенности традиций тунисской кухни.
59. Особенности традиций ливанской кухни.
60. Особенности традиций иракской кухни

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.6 программы.

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

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и промежуточного контроля для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Контрольная работа	Контрольная работа выполняется в форме письменного тестирования по теоретическим вопросам курса. Регламент – 1-1.5 минуты на один вопрос.	Тестовые задания
2.	Доклад, устное сообщение (мини-выступление)	Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы. Тематика докладов выдается на первых семинарских занятиях,	Темы докладов

		выбор темы осуществляется студентом самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. На подготовку дается одна-две недели. За неделю до выступления студент должен согласовать с преподавателем план выступления. Регламент – 3-5 мин. на выступление. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие студенты группы.	
3.	Отчет по итоговой практической работе	Может выполняться индивидуально либо в малых группах (по 2 человека) в аудиторное и во внеаудиторное время (сбор материала по теме работы). Текущий контроль проводится в течение выполнения практической работы. Прием и защита работы осуществляется на последнем занятии или на консультации преподавателя.	Задания для выполнения итоговой работы
4.	Защита реферата	Реферат соответствует теме, выдержана структура реферата, изучено 85-100 % источников, выводы четко сформулированы	Темы рефератов
5.	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценки учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	Комплект примерных вопросов к экзамену.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний студентов по дисциплине
5 семестр

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	6	**12**
2.	Посещение практических занятий	3	**18**
3.	Работа на лабораторном занятии: - результат выполнения домашней работы; - работа на занятии.	40 20 20	**240**
4.	Контрольная работа	64	**66**
5.	Экзамен	64	**64**
ИТОГО:	4 зачетные единицы		**400**

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы студента

		Посещение	Посещение	Работа на	Контроль	Экзамен

		лекций	лабораторных занятий	лабораторных занятиях	ное меро-приятие	
5 сем естр	Разбалловка по видам работ	2 х 6=12 баллов	3 х 6=18 баллов	6 х 40=240 баллов	66 баллов	64 балла
	Суммарный макс. балл	12 баллов max	30 баллов max	270 балла max	336 баллов max	400 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам семестра

По итогам изучения, трудоёмкость которой составляет 4 ЗЕ и изучается во 5 семестре. Студент набирает определённое количество баллов, которое соответствует оценке по принятой четырёхбальной шкале, характеризующей качество освоения студентом знаний, умений и навыков по дисциплине согласно таблице:

Оценка	Баллы
«отлично»	271-300
«хорошо»	211-270
«удовлетворительно»	150-210
«неудовлетворительно»	менее 150

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1.Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 368 с [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 512140]

2.Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 518473]

Дополнительная литература

1.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с [Электронный ресурс: http://znanium.com/bookread2.php?book=415067]

2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с. [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 430422]

3.Липатова Л. П .Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 518473]

4..Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 519492]

5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 469955]

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Образовательный процесс обеспечивается достаточной информационно-библиографической базой, современными техническими средствами, информационными и коммуникационными технологиями.

В процессе проведения учебных занятий могут быть использованы мультимедийные технологии, аудиоаппаратура, видеоаппаратура.

Для подготовки к учебным занятиям используются университетский библиотечный фонд, кафедральная библиотека, современные информационные и коммуникационные технологии (Интернет), при необходимости аудио- и видеотека, видеокамера, фотоаппаратура, компьютерная и копировальная техника.

Лицензионные программы:

- Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
- Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows, лицензия EAV-0120085134, контракт №1110 от 15.12.2014 г., действующая лицензия.
- Операционная система WindowsPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc, Open License: 47357816, договор №17-10-оаэ ГК от 29.10.2010 г., действующая лицензия.
- Офисный пакет программ Microsoft Office Standard 2010 OLP NL Academic, OpenLicense: 60696830, договор №200712-1Ф от 20.07.2012 г., действующая лицензия.
- Программа для просмотра файлов формата Dj Vu Win Dj View, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
- Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
- Браузер Google Chrome, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

- ***Интернет-ресурсы***

- http://www.governement.ru (интернет-портал Правительства РФ)
- http://www.kremlin.ru (сайт Президента РФ)
- http://www.mcx.ru (сайт Министерства РФ)
- http://www.iprbookshop.ru/ ЭБС IPR books

Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

	библиотека онлайн»			

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Организация занятий по дисциплине «Кухни мира» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавр реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- выполнение заданий, представленных в учебно-методическом комплексе;
- оформление и подготовка рефератов, докладов;
- выполнение индивидуальных заданий исследовательского характера;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем)

1. Конспектирование. Существуют два разных способа конспектирования – непосредственное и опосредованное.

Непосредственное конспектирование – это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения.

Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно – перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание.

При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

2. Доклад, реферат, контрольная работа.

Доклад – вид самостоятельной работы, используется в учебных и внеклассных занятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает практически мыслить. При написании доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме привлекается несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно

практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

Реферат – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объём реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Структура реферата:

-Титульный лист.

- Оглавление.

- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).

Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).

Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).

Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8–10 различных источников.

Критерии оценки реферата: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений.

Планы практических занятий

Тема 1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов

План

1. Значение традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Формировании гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни разных народов.
3. Факторы, формирующие основу национальной кухни, и приведите примеры.

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с. 5ШТ.
2. Тютюнник А.И. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженов Ю.М., Волощук Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14091

Вопросы для самопроверки

1. Охарактеризуйте значение традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Расскажите о формировании гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни разных народов.
3. Назовите основные факторы, формирующие основу национальной кухни, и приведите примеры

Тема 2. Основы рационального питания

План

1. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
2. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
3. Принципы рационального питания.
4. Значение основных пищевых веществ для организма человека.

Рекомендуемая литература

1.Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат)

2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Е.А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. -М. : Издательский центр «Академия», 2011. - 272 с.

Вопросы для самопроверки

1. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
2. Дайте понятие обмена веществ и энергетического баланса.
3. Охарактеризуйте принципы рационального питания.
4. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека. Какие пути их сохранения вы знаете?
5. Приведите основные положения нетрадиционных систем питания и дайте их критический анализ.

Тема 3. Основы технологии приготовления кулинарной продукции

План

1. Классификация кулинарной продукции . Понятие о качестве кулинарной продукции.
2. Способы кулинарной обработки продуктов.
3. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».

Рекомендуемая литература

1. Тютюнник А.И. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженов Ю.М., Волощук Г.А.- Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.- 816 с.- Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/1409

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение кулинарной продукции, ее классификацию. Как вы понимаете понятие качества кулинарной продукции.
2. Назовите способы кулинарной обработки продуктов. Приведите их характеристику и использование в кулинарной практике.
3. Какие современные тенденции развития мировой «кулинарной моды» вы знаете.

Тема 4. Кухни народов стран Центральной, Западной, Южной и Восточной Европы; Скандинавии

План

1. Завтрак для гостей из Австрии.

2. Напитки предпочитающие гости из Германии.
3. Традиционные блюда швейцарской кухни
4. Характерная особенность итальянской кухни.
5. Французские вина.
6. Обслуживание туристов из Великобритании.

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.
2. Тютюнник А.И. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженов Ю.М., Волощук Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/1409

Вопросы для самопроверки

1. Что предпочитают на завтрак гости из Австрии?
2. Какие напитки предпочитают гости из Германии?
3. Какие традиционные блюда швейцарской кухни вы знаете?
4. Что является характерной особенностью итальянской кухни?
5. Туристы из каких стран предпочитают легкий завтрак?
6. Какие французские вина вы знаете?
7. Какой национальной кухне принадлежит блюдо паэлья? В чем состоит особенности приготовления и подачи этого блюда.
8. В какое время англичанам подают послеобеденный чай?
9. Какое обслуживание предпочитают туристы из Великобритании?
11. В какой стране бутерброд называют «королем кухни»?

Тема 5. Кухни народов стран Ближнего Востока

План

1. Особенность арабской кухни
2. Дайте характеристику кухни Израиля.
3. Традиционные блюда арабской кухни

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.
2. Тютюнник А.И. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженов Ю.М., Волощук Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/1409

Вопросы для самопроверки

1. Что является характерной особенностью арабской кухни?
2. Какую пищу называют кошерной? Дайте характеристику кухни Израиля.
2 . Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
3. Что предпочитают на завтрак гости из арабских стран?
4. Какие традиционные блюда арабской кухни вы знаете?
5. Какие напитки предпочитают гости из арабских стран?

Тема 6. АФРИКА: Египет, Алжир, Тунис, Марокко

План

1. Режим питания гостей стран Африки
2. Традиционные блюда марокканской кухни

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.

2. Тютюнник А.И. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженов Ю.М., Волощук Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/1409

Вопросы для самопроверки

1. Какой режим питания предпочитают гости стран Африки?
2. Какие напитки предпочитают гости из Африки?
3. Какие традиционные блюда марокканской кухни вы знаете?
4. Какой национальной кухне принадлежит блюдо кус-кус? Расскажите особенности его приготовления и подачи.

Тема 7. Кухни народов стран Северной и Южной Америки

План

1. Традиционные блюда кухни стран Северной Америки
2. Особенности южно-американской кухни

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.

2. Тютюнник А.И. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженов Ю.М., Волощук Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/1409

Вопросы для самопроверки

1. Какой режим питания предпочитают гости из американских стран?
2. Назовите основные факторы, формирующие основу американской кухни.
3. Какие традиционные блюда кухни стран Северной Америки вы знаете?
4. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?
5. Что является характерной особенностью южно-американской кухни?
6. Какие напитки являются традиционными для туристов из стран Южной Америки?

Тема 8. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии

План

1. Традиционные блюда японской кухни.
2. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.
3. Традиционные блюда китайской кухни
4. Традиционные блюда индийской кухни. Специи используемое при приготовлении блюд индийской кухни.

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.

2. Тютюнник А.И. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженов Ю.М., Волощук Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/1409

Вопросы для самопроверки

1. Какие общие особенности питания туристов из стран Азии вы знаете?
2. Какие традиционные блюда японской кухни вы знаете?
3. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.
4. Какое обслуживание предпочитают гости из Китая?

5. Какие традиционные блюда китайской кухни вы знаете?
6. Дайте характеристику кухонь различных провинций Китая.
7. Какие напитки предпочитают гости из стран Азии? Расскажите о чайной церемонии.
8. Какие традиционные блюда индийской кухни вы знаете?
9. Какие специи используются при приготовлении блюд индийской кухни.

Подготовка к устному докладу.

Доклады делаются по каждой теме с целью проверки теоретических знаний обучающегося, его способности самостоятельно приобретать новые знания, работать с информационными ресурсами и извлекать нужную информацию.

Доклады заслушиваются в начале лабораторного занятия после изучения соответствующей темы. Продолжительность доклада не должна превышать 5 минут. Тему доклада студент выбирает по желанию из предложенного списка.

При подготовке доклада студент должен изучить теоретический материал, используя основную и дополнительную литературу, обязательно составить план доклада (перечень рассматриваемых им вопросов, отражающих структуру и последовательность материала), подготовить раздаточный материал или презентацию. План доклада необходимо предварительно согласовать с преподавателем.

Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к простому воспроизведению текста, не допускается простое чтение составленного конспекта доклада. Выступающий также должен быть готовым к вопросам аудитории и дискуссии.

Выполнение итоговой практической работы.

Для закрепления практических навыков по использованию информационных технологий студенты выполняют итоговое задание - самостоятельно или работая в малых группах по 2 человека, под руководством преподавателя.

Текущая проверка разделов работы осуществляется в ходе выполнения работы на занятиях и на консультациях. Защита итоговой работы проводится на последнем занятии или на консультации преподавателя. Для оказания помощи в самостоятельной работе проводятся индивидуальные консультации.

Подготовка к **тесту.**

При подготовке к тесту необходимо изучить теоретический материал по дисциплине. С целью оказания помощи студентам при подготовке к тесту преподавателем проводится групповая консультация с целью разъяснения наиболее сложных вопросов теоретического материала.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

* Архиватор 7-Zip,
* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows,
* Операционная система Windows Pro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc,
* Офисный пакет программ Microsoft Office Professional 2013 OLP NL Academic,
* Программа для просмотра файлов формата DjVu WinDjView,
* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI,
* Браузер Google Chrome.

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

№ п\п	Наименование специальных* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1	Аудитория №101 Аудитория для лекционных занятий	Стол ученический - 20 шт., стул ученический – 41 шт., интерактивная доска – 1 шт. (ВА0000003767), доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол преподавателя – 1 тумб., компьютер (ВА0000001245), стойка Panasonic K X B061A (ВА0000003768), LCD/LED Телевизор ‘’46 Samsung’’ UE 46EH5057K (ВА0000005085), проектор VIEWSONIC (ВА0000007777).	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы *Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcdmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOf6ceProPlus 2010 RUSOLPNLAcdmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия EAV-0120085134, контракт №26О916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытоепрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSeeFree,0TkpbIToerrpowarv1MHoe обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для записи дисков ASHAMPUBurningstudiofree, открытоепрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа дляпроектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

			*Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.
2	Аудитория для практических занятий (ресторанный сервис)	Плита электрическая Брест 2180-00 (ВА0000003578), телевизор ‘’Samsung’’ LCD 2333HD (ВА0000003608), кухонная мебель ‘’Трапеза’’ (6811458), электрическая плита-духовка Мечта 15М бел. (ВА0000000668), холодильник ‘’Стинол 242’’ (ВА0000001271), водонагреватель ARISTON (ВА0000001272), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (ВА0000006080), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (ВА0000006081), шкаф навесной с стеклом 800-300*720 (ВА0000006082), шкаф навесной закрытый 800*300*720 (ВА0000006083), стол-мойка 800*600*850 (ВА0000006084), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (ВА0000006085), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (ВА0000006086), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (ВА0000006087), стол-рабочий узкий с 4- мя ящиками 400*600*850 (ВА0000006088), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006089), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006090), стол-остров 1800*600*850 (ВА0000006091), стол-остров 1800*600*850 (ВА0000006092), стол-обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006093), стол-обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006094), блендер BRAUN MR 400 Plus MN, весы кухонные Беккер ВК-3,2 кг миксер электрический, мясорубка MOULINEX ME 400.1 (ВА0000001197), мясорубка эл. Помощница-24 с шинковкой (ВА0000000671), электрическая плита (9123100), миксер BOSCH 3520.	
3	Аудитория 201 Аудитория для лекционных и практических	(ВА0000007124), стол ученический - 18 шт., стул ученический – 37 шт., доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол однотумбовый	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы *Операционная система

	занятий	(ВА0000006622), мультимедийный класс в составе: интерактивная система SMART Boaro SB685. ноутбук HP Pavilion g6-2364/мышь, кабель, коммутатор-D-Link (ВА0000005366).	MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcdmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOf6ceProPlus 2010 RUSOLPNLAcdmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия EAV-0120085134, контракт №26О916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытоепрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSeeFree,0TkpbIToerrpowarv1MHoe обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для записи дисков ASHAMPUBurningstudiofree, открытоепрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа дляпроектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.