Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 03.09.2025 08:57:49
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
**«Майкопский государственный технологический университет»**

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____Л.И. Задорожная
«_____» _____ 20___г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

| | |
|---|---|
| по дисциплине | **Б1.В.06 Кухни народов мира** |
| по направлению подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| по профилю подготовки (специализации) | Технология продуктов общественного питания |
| квалификация (степень) выпускника | бакалавр |
| форма обучения | Очная, Заочная, |
| год начала подготовки | 2025 |

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Составитель рабочей программы**:

| | | |
|---|---|---|
| Старший преподаватель кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания, | Подписано простой ЭП 15.07.2025 | Беретарь Сусанна Теучежевна |
| (должность, ученое звание, степень) | (подпись) | (Ф.И.О.) |

**Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:**

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

| | | |
|---|---|---|
| 30.07.2025 | Подписано простой ЭП 30.07.2025 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| | (подпись) | (Ф.И.О.) |

**Согласовано:**

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

| | | |
|---|---|---|
| 30.07.2025 | Подписано простой ЭП 30.07.2025 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| | (подпись) | (Ф.И.О.) |

**Согласовано:**

НБ МГТУ

(название подразделения)

| | | |
|---|---|---|
| 31.07.2025 | Подписано простой ЭП 31.07.2025 | И. Б. Берберьян |
| | (подпись) | (Ф.И.О.) |

## 1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Цель изучения учебной дисциплины:** формирование необходимых теоретических знаний, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира. Кроме теоретической части дисциплины, предусмотрено проведение практических и семинарских занятий с целью изучения технологии приготовления блюд русской и зарубежной кухни, национальных кухонь народов. Особое внимание уделяется вопросам отпуска и оформления блюд, в том числе банкетных, современных основ, стиля и направления европейской, русской, арабской, азиатской, мексиканской кухонь с учетом критериев качества и безопасности.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Кухни народом мира» является дисциплиной по выбору вариативной части ОП направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая химия», «Микробиология», «Физическая и коллоидная химия», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Биохимия», «Биохимия сельскохозяйственной продукции».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Основы биотехнологий переработки сельскохозяйственной продукции», «Технология сахара и сахаристых веществ», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технология молочных продуктов», «Технология мясных продуктов», «Санитария на перерабатывающих предприятиях», «Гигиена на перерабатывающих предприятиях».

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

| | |
|---|---|
| ПКУВ-3.2 | Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания |
| ПКУВ-6.1 | Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания |

## 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

| | | Формы контроля (количество) | | Виды занятий | | | | | Итого часов | з.е. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Эк | Контр | Лек | Лаб | КРАт | Контроль | СР | | |
| Курс 4 | Сем. 7 | 1 | 1 | 15 | 30 | 0.35 | 35.65 | 27 | **108** | 3 |

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

| | | Формы контроля (количество) | | Виды занятий | | | | | Итого часов | з.е. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Эк | Контр | Лек | Лаб | КРАт | Контроль | СР | | |
| Курс 4 | Сем. 7 | 1 | 1 | 4 | 2 | 0.35 | 8.65 | 89 | **104** | |

## 5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

| Сем | Раздел дисциплины | Неделя семестра | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах) | | | | | | | | Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лек | Лаб | ПР | СРП | КРАт | Контроль | СР | СЗ | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 7 | Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. 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. | | 2 | 5 | | | | | 6 | | Лекция-беседа |
| 7 | КУХНИ НАРОДОВ 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. | | 2 | 5 | | | | | 4 | | Лекция-беседа |
| 7 | Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка. 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. | | 2 | 5 | | | | | 4 | | Лекция-беседа |
| 7 | Раздел 4. КУХНИ НАРОДОВ. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малай-зия, Филиппины, Индонезия. ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония. 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. | | 2 | 5 | | | | | 4 | | Лекция-беседа |

| Сем | Раздел дисциплины | Неделя семестра | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах) | | | | | | | | Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лек | Лаб | ПР | СРП | КРАт | Контроль | СР | СЗ | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 7 | Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан. 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. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции | | 2 | 5 | | | | | 4 | | Лекция-беседа |
| 7 | Тема 6 Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Абхазия, Грузия, Азербайджан. 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. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции 4/0,11 Итого за семестр 34/0,94 Всего 34/0,94 | | 5 | 5 | | | 0,35 | 35,65 | 5 | | Экзамен |
| | **ИТОГО:** | | **15** | **30** | | | **0.35** | **35.65** | **27** | | |

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

| Сем | Раздел дисциплины | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Лек | Лаб | ПР | СРП | КРАт | Контроль | СР | СЗ |
| 1 | 2 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| | Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан. 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. | 2 | 2 | | | | | 30 | |

| Сем | Раздел дисциплины | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Лек | Лаб | ПР | СРП | КРАт | Контроль | СР | СЗ |
| 1 | 2 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| | Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции | | | | | | | | |
| | КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Абхазия, Грузия, Азербайджан. 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. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. | 2 | 2 | | | | | 30 | |
| | Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. 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. | 2 | 2 | | | 0,35 | 8,65 | 27 | |
| | **ИТОГО:** | **4** | **2** | | | **0.35** | **8.65** | **89** | |

## 5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Кухни народов мира», образовательные технологии

Лекционный курс

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 7 | Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. 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. | 3 | 2 | | Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | ПК-7 | знать: - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира. - новые цифровые инструменты, информационные источники и сервисы уметь: - подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями; - подбирать ассортимент, | Лекция-беседа |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья; - анализировать, оптимизировать и применять современные информационные технологии при решении научных задач (ПК-10);- ориентироваться в современных трендах технологий и материалах (ПК-1); - разрабатывать, осуществлять и корректировать технологические процессы в области профессиональной деятельности, анализировать области применения технологий с учетом их ограничений (ПК-1); - выбирать (разрабатывать) современные технологии осуществления результатов научного исследования (ПК-1); владеть: - навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира; - основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах; - технологическими терминами и | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | определениями (ПК-13, ПК-31). - знаниями о современном уровне и перспективах развития передовых производственных технологий, а также эффективности их использования при решении технологических задач развития производства с учетом мировых и Российских трендов (ПК-10). | |
| 7 | КУХНИ НАРОДОВ 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. | 4 | | | Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | ПК-7 ПК-22 | знать: - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира. - новые цифровые инструменты, информационные источники и сервисы уметь: - подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - подбирать | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями; - подбирать ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья; - анализировать, оптимизировать и применять современные информационные технологии при решении научных задач (ПК-10);- ориентироваться в современных трендах технологий и материалах (ПК-1); - разрабатывать, осуществлять и корректировать технологические процессы в области профессиональной деятельности, анализировать области применения технологий с учетом их ограничений (ПК-1); - выбирать (разрабатывать) современные технологии осуществления результатов научного исследования (ПК-1); владеть: - навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира; - основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах; - технологическими терминами и определениями (ПК-13, ПК-31). - знаниями о современном уровне и перспективах развития передовых производственных технологий, а также эффективности их использования при решении технологических задач развития производства с учетом мировых и Российских трендов (ПК-10). | |
| 7 | Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка. 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. | 2 | 2 | | Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | ПК-7 ПК-22 | знать: - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира. - новые цифровые инструменты, информационные источники и сервисы уметь: - подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | религиозных традиций - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями; - подбирать ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья; - анализировать, оптимизировать и применять современные информационные технологии при решении научных задач (ПК-10);- ориентироваться в современных трендах технологий и материалах (ПК-1); - разрабатывать, осуществлять и корректировать технологические процессы в области профессиональной деятельности, анализировать области применения технологий с учетом их ограничений (ПК-1); - выбирать (разрабатывать) современные технологии осуществления результатов научного исследования (ПК-1); владеть: - навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | изучении блюд национальной кухни народов мира; - основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах; - технологическими терминами и определениями (ПК-13, ПК-31). - знаниями о современном уровне и перспективах развития передовых производственных технологий, а также эффективности их использования при решении технологических задач развития производства с учетом мировых и Российских трендов (ПК-10). | |
| 7 | Раздел 4. КУХНИ НАРОДОВ. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малай-зия, Филиппины, Индонезия. ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония. 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 | 2 | | | Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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 | ПК-7 ПК-22 | знать: - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира. - новые цифровые инструменты, информационные источники и сервисы уметь: - подбирать ассортимент кулинарной | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | и подачи блюд и напитков. | | | | напитков. | | продукции в соответствии с основами рационального питания - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями; - подбирать ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья; - анализировать, оптимизировать и применять современные информационные технологии при решении научных задач (ПК-10);- ориентироваться в современных трендах технологий и материалах (ПК-1); - разрабатывать, осуществлять и корректировать технологические процессы в области профессиональной деятельности, анализировать области применения технологий с учетом их ограничений (ПК-1); - выбирать (разрабатывать) современные технологии осуществления | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | результатов научного исследования (ПК-1); владеть: - навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира; - основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах; - технологическими терминами и определениями (ПК-13, ПК-31). - знаниями о современном уровне и перспективах развития передовых производственных технологий, а также эффективности их использования при решении технологических задач развития производства с учетом мировых и Российских трендов (ПК-10). | |
| 7 | Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки | 2 | 2 | | Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые | ПК-7 ПК-22 | знать: - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции | | | | блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. | | туристам различных стран мира. - новые цифровые инструменты, информационные источники и сервисы уметь: - подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями; - подбирать ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья; - анализировать, оптимизировать и применять современные информационные технологии при решении научных задач (ПК-10);- ориентироваться в современных трендах технологий и материалах (ПК-1); - разрабатывать, осуществлять и корректировать технологические процессы в области профессиональной деятельности, | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | анализировать области применения технологий с учетом их ограничений (ПК-1); - выбирать (разрабатывать) современные технологии осуществления результатов научного исследования (ПК-1); владеть: - навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира; - основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах; - технологическими терминами и определениями (ПК-13, ПК-31). - знаниями о современном уровне и перспективах развития передовых производственных технологий, а также эффективности их использования при решении технологических задач развития производства с учетом мировых и Российских трендов (ПК-10). | |
| 7 | Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Абхазия, Грузия, Азербайджан. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные | 2 | | | Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки | ПК-7 ПК-22 | знать: - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | 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. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции | | | | пищевых продуктов. 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. | | приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира. - новые цифровые инструменты, информационные источники и сервисы уметь: - подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями; - подбирать ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья; - анализировать, оптимизировать и применять современные информационные технологии при решении научных задач (ПК-10);- ориентироваться в современных трендах технологий и материалах | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | (ПК-1); - разрабатывать, осуществлять и корректировать технологические процессы в области профессиональной деятельности, анализировать области применения технологий с учетом их ограничений (ПК-1); - выбирать (разрабатывать) современные технологии осуществления результатов научного исследования (ПК-1); владеть: - навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира; - основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах; - технологическими терминами и определениями (ПК-13, ПК-31). - знаниями о современном уровне и перспективах развития передовых производственных технологий, а также эффективности их использования при решении технологических задач развития производства с учетом мировых и Российских | |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) | | | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОФО | ЗФО | ОЗФО | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | трендов (ПК-10). | |
| | ИТОГО: | **15** | **4** | | | | | |

### 5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

### Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

### 5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

| Сем | № раздела дисциплины | Наименование лабораторных работ | Объем в часах | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ОФО | ЗФО | ОЗФО |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. Германия, Франция, Великобритания, Италия, Испания, Россия, Греция. | РАБОТА 1. РУССКАЯ КУХНЯ. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | 4 | 2 | |
| 7 | Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. | РАБОТА 2. НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | 4 | | |
| 7 | Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. Германия, Франция, Великобритания, Италия, Испания, Россия, Греция. | РАБОТА 3. АНГЛИЙСКАЯ КУХНЯ. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | 4 | | |
| 7 | Раздел 4. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. Германия, Франция, Великобритания, Италия, Испания, Россия, Греция. | РАБОТА 5. ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | 4 | | |
| 7 | Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. Германия, Франция, Великобритания, Италия, Испания, Россия, Греция. | РАБОТА 5. ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | 4 | 2 | |
| 7 | Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малай¬зия, Филиппины, Индонезия. ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония. | РАБОТА 6. КУХНИ НАРОДОВ ВОСТОКА КИТАЙСКАЯ КУХНЯ. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | 4 | | |

| Сем | № раздела дисциплины | Наименование лабораторных работ | Объем в часах | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ОФО | ЗФО | ОЗФО |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | Раздел 7. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малай¬зия, Филиппины, Индонезия. ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония. | РАБОТА 7.ЯПОНСКАЯ КУХНЯ. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | 4 | | |
| 7 | Раздел 8. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. Германия, Франция, Великобритания, Италия, Испания, Россия, Греция. | РАБОТА 8.ИСПАНСКАЯ КУХНЯ. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. 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. | 2 | 2 | |
| | **ИТОГО:** | | **30** | **2** | |

### 5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

## 5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

| Сем | Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения | Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения | Сроки выполнения | Объем в часах | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ОФО | ЗФО | ОЗФО |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 7 | Кухня Египта | Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине | 1 неделя | 3 | 8 | |
| 7 | Кухня Германии | Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине | 2 неделя | 3 | 8 | |
| 7 | Английская кухня | Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине | 3 неделя | 3 | 11 | |
| 7 | Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения). | Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине | 4 неделя | 3 | 10 | |
| 7 | Кухня Греции | Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине | 5 неделя | 3 | 10 | |
| 7 | Осетинская кухня | Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине | 6 неделя | 3 | 10 | |
| 7 | Таджикская кухня | Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине | 7 неделя | 3 | 10 | |
| 7 | Узбекская кухня | Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине | 8 неделя | 3 | 10 | |
| 7 | Швейцарская кухня | Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине | 9 неделя | 3 | 10 | |
| | **ИТОГО:** | | | **27** | **89** | |

## 5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

| Модуль | Дата, место проведения | Название мероприятия | Форма проведения мероприятия | Ответственный | Достижения обучающихся |
|---|---|---|---|---|---|
| Модуль 6 Досуговая, творческая и социально- | март, 2026,МГТУ | Кухни народов мира | Презетация | Беретарь С.Т. | ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; |

| Модуль | Дата, место проведения | Название мероприятия | Форма проведения мероприятия | Ответственный | Достижения обучающихся |
|---|---|---|---|---|---|
| культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий | | | | | |

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

### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

| Название | Ссылка |
|---|---|
| Бандурко, И.А. (Майкопский государственный технологический университет). В поисках староадыгских сортов яблони и груши / И.А. Бандурко, Н.А Кудаева ; М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО "МГТУ". - Майкоп : Полиграф-ЮГ, 2021. - 204 с. - Прил.: с. 159-203. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00061852 | http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00061852&DOK=0BA860&BASE=0007AA |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

### 6.2. Литература для самостоятельной работ

| Название | Ссылка |
|---|---|
| Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084179 | https://znanium.ru/catalog/document?id=431842 |
| Марченко, В.В. Кухня народов мира : учебное пособие / В.В. Марченко, Н.В. Судакова. - Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 149 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/66079.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397 | http://www.iprbookshop.ru/66079.html |
| Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов; под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 438 с. - ISBN 978-5-394-04939-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082492 | https://znanium.ru/catalog/document?id=431518 |
| Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2063303 | https://znanium.ru/catalog/document?id=430186 |
| Кухня народов Кавказа : практикум / составители: В.В. Марченко, А.М. Данилов, Н.В. Судакова, Ж.В. Бучахчян. - Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 171 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/66077.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397 | https://www.iprbookshop.ru/66077.html |
| | |

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,

- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

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

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-3.2** Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания | | | |
| 56 | 67 | | Технология продукции общественного питания |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа |
| 6 | 7 | | Технологическая практика |
| 4 | 4 | | Оборудование предприятий общественного питания |
| 7 | 8 | | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания |
| 3 | 4 | | Физико-химические методы анализа |
| 5 | 5 | | Экономика и организация производства |
| 3 | 7 | | Метрология, стандартизация и сертификация |
| 8 | 9 | | Теоретические основы технологии общественного питания |
| 1 | 3 | | Пищевые токсины |
| 1 | 3 | | Ферменты и витамины в пищевых продуктах |
| 7 | 8 | | Производство мясных полуфабрикатов |
| 7 | 8 | | Производство мучных полуфабрикатов |
| 8 | 9 | | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Кухни народов мира |
| 8 | 9 | | Организация мучного и кондитерского производства |
| 6 | 7 | | Барное дело |
| 8 | 9 | | Технологические процессы мучного и кондитерского производства |
| **ПКУВ-6.1** Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания | | | |
| 56 | 67 | | Технология продукции общественного питания |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа |
| 6 | 7 | | Технологическая практика |
| 24 | 46 | | Ознакомительная практика |
| 8 | 9 | | Технологические процессы |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | мучного и кондитерского производства |
| 3 | 4 | | Процессы и аппараты пищевых производств |
| 3 | 7 | | Метрология, стандартизация и сертификация |
| 8 | 9 | | Теоретические основы технологии общественного питания |
| 8 | 8 | | Холодильная техника и технология |
| 8 | 8 | | Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания |
| 7 | 8 | | Технология продуктов дошкольного питания |
| 7 | 8 | | Технология продуктов детского питания |
| 6 | 7 | | Барное дело |
| 8 | 9 | | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Основы пектинового производства |
| 6 | 6 | | Технология пектинопродуктов |
| 6 | 9 | | Гигиенические основы питания человека |
| 6 | 9 | | Основы конструирования функциональных пищевых продуктов |
| 6 | 7 | | Дизайн ресторанов |
| 6 | 7 | | Рестораны мира |
| 7 | 8 | | Производство мучных полуфабрикатов |
| 7 | 8 | | Производство мясных полуфабрикатов |
| 7 | 7 | | Кухни народов мира |
| 8 | 8 | | Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения |
| 7 | 9 | | Лечебно-профилактическое питание |
| 8 | 9 | | Организация мучного и кондитерского производства |
| 7 | 8 | | Контроль качества продукции общественного питания |
| 5 | 6 | | Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания |

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | | | | | |
| ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания | | | | | |
| **Знать:** | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-3: 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 | | | | | |
| ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания | | | | | |
| **Знать:** | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Задания для контрольной работы**

**Вариант 1**

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.

2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.

3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

**Вариант 2**

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырь, особенности его кулинарной обработки.

2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной

посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков испанской кухни.

**Вариант 3** \

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.

2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

3. Характеристика ассортимента напитков Японии.

**Вариант 4**

1. Кухня народов Франции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

**Вариант 5**

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.

2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.

3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

**Вариант 6**

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.

2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

**Вариант 7**

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.

2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

**Вариант 8**

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.

2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.

3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

**Вариант 9**

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.

2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.

3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

**Вариант 10**

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).

2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.

3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

**Вариант 11**

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

**Вариант 12**

1. Кухня Греции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и^ кулинарных изделий греческой кухни.

**Вариант 13**

1. Кухня Египта.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

**Вариант 14**

1. Кухня Германии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

**Вариант 15**

1. Кухня Англии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

**Вариант 16**

1. Кухня Индии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

**Вариант 17**

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

**Вариант 18**

1**.** Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и

аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

# 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

## 8.1. Основная литература

| Название | Ссылка |
|---|---|
| Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2063303 | https://znanium.ru/catalog/document?id=430186 |
| Любецкая, Т. Р., Кухни народов мира. Практикум : учебное пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2024. — 221 с. — ISBN 978-5-406-13109-1. — URL: https://book.ru/book/953671 | https://book.ru/book/953671 |
| Дранкевич, О. Г. Культура питания и кухни народов мира : учебно-методическое пособие / О. Г. Дранкевич. — Минск : БГУФК, 2023. — 175 с. — ISBN 978-985-569-687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404978 | https://e.lanbook.com/book/404978 |
| | |
| | |
| | |

## 8.2. Дополнительная литература

| Название | Ссылка |
|---|---|
| Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084179 | https://znanium.ru/catalog/document?id=431842 |
| Дранкевич, О. Г. Культура питания и кухни народов мира : учебно-методическое пособие / О. Г. Дранкевич. — Минск : БГУФК, 2023. — 175 с. — ISBN 978-985-569-687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404978 | https://e.lanbook.com/book/404978 |
| Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов; под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 438 с. - ISBN 978-5-394-04939-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082492 | https://znanium.ru/catalog/document?id=431518 |

## 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: https://mkgtu.ru/ 2. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.government.ru 3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.garant.ru/ 4. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: http://elibrary.ru/ 5. Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: //http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2; 6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: http://window.edu.ru/ 7.Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – http://docs.cntd.ru/ 8. Продовольственная политика и безопасность [Электронный ресурс]/ ООО «Изд-во «Креативная экономика». – Электрон.журн. – Москва: Креативная экономика. – Издается с 2014 года. – Режим доступа: https://creativeconomy.ru/journals/ppib. – Загл. с экрана. 9. Инновации и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]/ Новосибирск.гос. аграр. ун-т. – Электрон.журн. – Новосибирск: НГАУ. – Издается с 2013 года. –Режим доступа: https:// elibrary.ru/title_about.asp?id=51163. –Загл. с экрана. 10. Питание [Электронный ресурс]/ ООО «Гастро».– Электрон.журн. –Санкт-Петербург: Гастро.– Издается с 2002 года. –Режим

доступа:https://elibrary.ru/title_about.asp?id=64232. – Загл. с экрана. 11.Московский образовательный интернет-телеканал - объединяет на одной платформе различные медиа ресурсы, посвященные современному образованию, создает образовательные и просветительские программы и передачи, информационные сюжеты, авторские аналитические передачи, видеоматериалы школьного телевидения и интереснейшие ток-шоу https://mosobr.tv/about. IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/ Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today ) http://diss.rsl.ru/ eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru// - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/ Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления:

06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/ В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/ Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. - ..... – URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. https://www.cambridge.org/ Oxford University Press (OUP) : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Оксфордского университета. – Москва, 2013. - ..... – URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство, входящее в состав Оксфордского университета является одним из крупнейших в Великобритании. Главная цель, поставленная перед издательством – достижение высоких результатов в различных областях исследований, науки, образования путем издания книг по всему миру. В предлагаемой архивной коллекции 24 журнала по разным отраслям знания. Глубина архива: с 1-го выпуска до 1995г. http://www.oxfordjournals.org/ Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. – Москва, 2013. - ..... – URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. https://www.nature.com/ Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . – URL: https://www.pitportal.ru/. – Текст: электронный.Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технологу общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. http://www.pitportal.ru/ Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферопль, 1999. - . – URL: https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html. - Текст: электронный.На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. - . – URL: http://www.horeca.ru/. – Текст: электронный.HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. http://www.horeca.ru/

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебники, учебные пособия, устная речь.

Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.

Вебинар (решение задач, коллективные тренинги, тест-тренинги, деловая онлайн игра); Скайп-семинар/практическое занятие.ов, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.

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

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

| Название |
|---|
| Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют: - организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; - контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования; - автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы; - автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем. |
| 7-Zip Свободная лицензия |
| Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия |
| Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 |

### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

| Название |
|---|
| Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today ) http://diss.rsl.ru/ |
| eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/- Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp |
| CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru// - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/ |
| В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/ |
| Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

| Название |
| --- |
| Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/ |
| IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html |
| Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/ |
| eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/- Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp |
| CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru// - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/ |
| Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

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

| Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа |
|---|---|---|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: ауд. 2-42а, ул. Первомайская, 210, 4 этаж. Аудитория для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 2-27, ул. Первомайская, 210, 2 этаж. | Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 22 посадочных мест, оснащенный компьютером Pentium с выходом в Интернет Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 20 посадочных мест, оснащенный компьютером Pentium с выходом в Интернет | 1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader». |
| Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2 | компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран) | |
| Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ», для самостоятельной работы обучающихся: ул. Первомайская, 191, 3 этаж | Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ» имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение на 30 посадочных мест с выходом в ИНТЕРНЕТ; дистанционный (Wi-Fi) оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), оргтехника (мультимедийные проекторы, принтеры, сканеры, ксероксы). | 1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf«Adobereader». |