

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.10.2026 20:38:33
Уникальный идентификатор:
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
по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)
квалификация (степень) выпускника
форма обучения
год начала подготовки

Б1.В.06 Кухни народов мира

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Технология продуктов общественного питания
бакалавр
Очная, Заочная,
2026

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, <small>(должность, ученое звание, степень)</small>	Подписано простой ЭП 08.07.2026 <small>(подпись)</small>	<u>Беретарь Сусанна Теучежевна</u> <small>(Ф.И.О.)</small>
--	--	---

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания
(название кафедры)

Заведующий кафедрой: 18.09.2026	Подписано простой ЭП 18.09.2026 <small>(подпись)</small>	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u> <small>(Ф.И.О.)</small>
------------------------------------	--	---

Согласовано:

Руководитель ОПОП заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности) 18.09.2026	Подписано простой ЭП 18.09.2026 <small>(подпись)</small>	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u> <small>(Ф.И.О.)</small>
---	--	---

Согласовано:

НБ МГТУ <small>(название подразделения)</small>		
16.09.2026	Подписано простой ЭП 16.09.2026 <small>(подпись)</small>	<u>И. Б. Берберьян</u> <small>(Ф.И.О.)</small>



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.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- изучение ассортимента потребляемых продуктов питания;
- изучение основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах;
- использование цифровых технологий при решении учебных и организационных задач образовательные организации применяют разнообразные средства: обучающие компьютерные программы, инструменты компьютерного тестирования, цифровые справочники, энциклопедии и словари, учебные пособия и учебники, электронные библиотеки;
- использование современных цифровых инструментов всеми участниками образовательного процесса.



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

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата

Дисциплина «Кухни народов 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	2	0.35	35.65	27	80	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	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	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		2	2							
	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								
	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								
	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					10			
	Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Адыгея,		2					10			

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	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										
	Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ КAVKAZA: 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					15.65			
	Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ КAVKAZA: 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				0.35		27		
	Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ КAVKAZA: 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		1								экзамен

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции										
	ИТОГО:		15	2			0.35	35.65	27		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	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.	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.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1;	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, Лекции-визуализации, Слайд-лекция, Обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа), Типовые задания

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
							<p>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 изучения 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</p>	

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).	
	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			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.		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
							<p>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 изучения блюд национальной кухни народов мира; - основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией</p>	

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).	
	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			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.		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
							<p>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</p>	

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).	
	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		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 изучения 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).	
	Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ КAVKAZA: 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			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		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.		<p>туристам различных стран мира. - новые цифровые инструменты, информационные источники и сервисы</p> <p>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,</p>	

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 изучения 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).	
	Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ КAVKAZA: Абхазия, Грузия, Азербайджан. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные	2	2		Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки		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.				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 изучения 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
	Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ КAVKAZA: 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		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.		трендов (ПК-10). 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, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья; - анализировать, оптимизировать 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
							<p>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 изучения 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</p>	

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
							технологий, а также эффективности их использования при решении технологических задач развития производства с учетом мировых и Российских трендов (ПК-10).	
	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.	1			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.		<p>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</p> <p>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</p>	

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
							<p>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 изучения 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</p>	

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
							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).	
	ИТОГО:	15	4					

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

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование симуляционных занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

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
	ИТОГО:		2	2	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

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	2	8	
	Кухня Германии	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине	2 неделя	2	8	
	Кухня Греции	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине	3недел я	2	8	
	Английская кухня	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине	1 неделя	2	8	
	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	2	8	
	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	5 неделя	2	8	
	Осетинская кухня	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине	6 неделя	2	8	
	Таджикская кухня	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине		2	8	
	Узбекская кухня	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине		2	8	
	Швейцарская кухня	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине		2	8	
	Среднеземноморская кухня	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине		2	2	
	Среднеземноморская кухня	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине		2	2	
	Среднеземноморская кухня	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине		2	2	
	Среднеземноморская кухня	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Изучение нормативных		1	3	

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
		документов по курсу/дисциплине; Мониторинг и изучение полезные интернет-ссылок по курсу/дисциплине				
	ИТОГО:			27	89	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 1 Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся	МГТУ. Майкоп	Лабоаторная выпечка песочного печенья	Лабораторное занятие	Беретарь С.Т.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методические указания по дисциплине «Рестораны мира» : для студентов по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания» / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технол., Каф. технологии пищевых продуктов и организации питания ; составитель Беретарь С.Т. - Майкоп : Б/и, 2024. - 23 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр. : с. 20 (6 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100049593&DOK=0D24AD&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Любецкая, Т.Р. Кухни народов мира. Практикум : учебное пособие / Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. - Москва : КноРус, 2024. - 221 с. - Текст : электронный. - ЭБС Book.ru. - Book. - URL: https://book.ru/book/953671 . - Режим доступа: по подписке.	https://book.ru/book/953671
Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584690 (дата обращения: 16.09.2026).	https://urait.ru/bcode/584690
Васюкова, А.Т. Кухни народов мира : учебник / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина ; под ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - Текст : электронный. - ЭБС Знаниум. - Znanium. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2063302 . - Режим доступа: по подписке. -	https://znanium.com/catalog/product/2063302
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. Васюковой А.Т. - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - Текст : электронный. - ЭБС Знаниум. - Znanium. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084179 . - Режим доступа: по подписке. -	https://znanium.com/catalog/product/2084179
Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / под ред. А.Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 816 с. - Текст : электронный. - ЭБС Знаниум. - Znanium. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2063303 . - Режим доступа: по подписке. -	https://znanium.com/catalog/product/2063303
Воронина, М. С. Инновационные технологии европейской кухни : учебное пособие / М. С. Воронина, А. Н. Гуляева, С. А. Алексашина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 126 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/books/122203/details	https://www.iprbookshop.ru/books/122203/details

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 согласно 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
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Физико-химические методы анализа
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
5	5		Экономика и организация производства
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	7		Кухни народов мира
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
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
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
7	8		Контроль качества продукции общественного



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			питания
8	8		Холодильная техника и технология
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	8		Технология продуктов детского питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	7		Кухни народов мира
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
24	46		Ознакомительная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

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-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контрольные процедуры Системы «онлайн-тренажер»: - диагностическое тестирование; - тренировочное тестирование; - итоговое тестирование; - текущий тестовый контроль; - контроль остаточных знаний; экзамен
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать 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: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контрольные процедуры Системы «онлайн-тренажер»: - диагностическое тестирование; - тренировочное тестирование; - итоговое



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
учетом экологических последствий их применения.					тестирование; - текущий тестовый контроль; - контроль остаточных знаний; экзамен
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическо е 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

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 сырья, 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



Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

«Кухни народов мира»

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни.
2. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
3. Современные тенденции развития национальных кухонь.
4. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
5. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий российской кухни.
6. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
7. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
8. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.
9. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
10. Традиции национальной итальянской кухни.
11. Ассортимент и технология основных групп блюд итальянской кухни
12. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне.
13. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
14. Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
15. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
16. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
17. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд в японской кухне.
18. Ассортимент и технология подача традиционных блюд в японской кухне. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
19. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.



20. Традиции китайской кухни.
21. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.
22. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.
23. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.
24. Особенности турецкой кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
25. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
26. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
27. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в турецкой кухне.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Любецкая, Т.Р. Кухни народов мира. Практикум : учебное пособие / Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. - Москва : КноРус, 2024. - 221 с. - Текст : электронный. - ЭБС Book.ru. - Book. - URL: https://book.ru/book/953671 . - Режим доступа: по подписке.	https://book.ru/book/953671
Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584690 (дата обращения: 16.09.2026).	https://urait.ru/bcode/584690
Васюкова, А.Т. Кухни народов мира : учебник / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина ; под ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - Текст : электронный. - ЭБС Знаниум. - Znanium. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2063302 . - Режим доступа: по подписке. -	https://znanium.com/catalog/product/2063302
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. Васюковой А.Т. - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - Текст : электронный. - ЭБС Знаниум. - Znanium. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084179 . - Режим доступа: по подписке. -	https://znanium.com/catalog/product/2084179
Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / под ред. А.Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 816 с. - Текст : электронный. - ЭБС Знаниум. - Znanium. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2063303 . - Режим доступа: по подписке. -	https://znanium.com/catalog/product/2063303
Воронина, М. С. Инновационные технологии европейской кухни : учебное пособие / М. С. Воронина, А. Н. Гуляева, С. А. Алексашина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 126 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/books/122203/details	https://www.iprbookshop.ru/books/122203/details

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Слезко, Е. И. Кухня народов мира : учебное пособие для СПО / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Саратов : Профобразование, 2026. — 91 с. — ISBN 978-5-4488-2842-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/books/160953/details	https://www.iprbookshop.ru/books/160953/details

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>.



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

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
<p>Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия.</p> <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.</p> <p>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь. Видеолекции, Слайд-лекции;</p> <p>Вэбэссе;</p> <p>Индивидуальные скайп-тренинги Интернет-технология (сетевая технология)</p>	<p>ПК – 7 готовность составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни и религиозных традиций, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями</p> <p>ПК-22 владение навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучения блюд национальной кухни народов мира</p>
<p>КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко</p> <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.</p> <p>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь. Видеолекции, Слайд-лекции;</p> <p>Вэбэссе;</p> <p>Индивидуальные скайп-тренинги Интернет-технология (сетевая технология)</p>	<p>ПК – 7 готовность составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни и религиозных традиций, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями</p> <p>ПК-22 владение навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучения блюд национальной кухни народов мира</p>
<p>Раздел 3. КУХНИ</p>	<p>Лекция, конспектирование,</p>	<p>Изучение нового учебного</p>	<p>Учебники, учебные</p>	<p>ПК – 7 готовность составлять различные виды рационов с</p>

<p>НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка.</p> <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.</p> <p>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p>	<p>приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>пособия, устная речь.</p> <p>Видеолекции, Слайд-лекции;</p> <p>Вэбеэссе;</p> <p>Индивидуальные скайп тренинги Интернет-технология (сетевая технология)</p>	<p>учетом особенностей национальной кухни и религиозных традиций, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями</p> <p>ПК-22 владение навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира</p>
<p>Раздел 4. КУХНИ НАРОДОВ. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия. ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония.</p> <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.</p> <p>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p> <p>Видеолекции, Слайд-лекции;</p> <p>Вэбеэссе;</p> <p>Индивидуальные скайп тренинги Интернет-технология (сетевая технология)</p>	<p>ПК – 7готовность составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни и религиозных традиций, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями</p> <p>ПК-22 владение навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира</p>
<p>Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Адыгее, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан.</p> <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.</p> <p>Холодные блюда и закуски. Горячие</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p> <p>Видеолекции, Слайд-лекции;</p> <p>Вэбеэссе;</p> <p>Индивидуальные скайп тренинги Интернет-</p>	<p>ПК – 7готовность составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни и религиозных традиций, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями</p> <p>ПК-22 владение навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира</p>

<p>закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p> <p>Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.</p> <p>Основы технологии приготовления кулинарной продукции</p>			технология (сетевая технология)	
<p>Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ КAVKAZA: Абхазия, Грузия, Азербайджан.</p> <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.</p> <p>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p> <p>Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.</p> <p>Основы технологии приготовления кулинарной продукции</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p> <p>Видеолекции, Слайд-лекции;</p> <p>Вэбеэссе;</p> <p>Индивидуальные скайп-тренинги Интернет-технология (сетевая технология)</p>	<p>ПК – 7готовность составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни и религиозных традиций, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями</p> <p>ПК-22 владение навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира</p>

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
1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
AndroidStudio Свободная лицензия
Autodesk 3DMAX - учебная версия Свободная лицензия
Embarcadero RAD Studio C++ Builder Community Edition - учебная версия Свободная лицензия
Embarcadero RAD Studio Delphi - Community Edition - учебная версия Свободная лицензия
erwertwertwertwertwert
ExaHotelFree свободная лицензия
ExaHotelFree свободная лицензия
Git 2.18 Свободная лицензия
Gogs Свободная лицензия
K-Lite Codec Pack, Codec Guide свободное
K-Lite Codec Pack, Codec Guide свободное
Inno Setup 6 Свободная лицензия
Hibernate ORM 5 Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Lazarus the professional Free Pascal RAD IDE Свободная лицензия
Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Project Expert 7.57.9038 Свободная лицензия
PyCharm Community Edition Свободная лицензия
QGIS Свободная лицензия
Oracle VMVirtualBox Свободная лицензия
Notepad++ Свободная лицензия
NKscape Свободная лицензия
NetBeans 8.2 Свободная лицензия

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
Электронная библиотечная система издательства «Консультант студента» (http://www.studentlibrary.ru)
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИИ.УМ'. – Москва, 2011 - – URL: http://znaniy.com/catalog . - 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://znaniy.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.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . - URL: https://urait.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также используются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. – URL: http://www.consultant.ru . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.ЗАО 'КонсультантПлюс' (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (https://www.consultant.ru/about/ © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО 'ГАРАНТ': информационно-правовое обеспечение. – Москва, – URL: https://www.garant.ru/ . – Режим доступа: с



Название
компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный. Компания 'Гарант' - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО). В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. 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 изданий 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/ - 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. РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы открытого доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный. Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы открытого доступа” собрана информация о наиболее востребованных открытых библиотеках и онлайн-сервисах. РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы бессрочного доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/termless/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный. Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы бессрочного доступа” представлена информация о ресурсах, доступных организациям в рамках централизованной (национальной) подписки бессрочно, в соответствии с лицензионными соглашениями. РНЦИ (Российский центр научной информации) - Книги, изданные при поддержке РФФИ : сайт. – Москва. – URL: https://www.rfbr.ru/library/books - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный. Springer База данных, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания - 2023 г.), а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package на платформе: https://link.springer.com/ Nature Journals База данных, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Nature journals, Academic journals, Scientific American (год издания - 2023 г.) тематической коллекции Life Sciences Package на платформе https://www.nature.com/ 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/
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://arch.neicon.ru/xmlui/browse?type=journal&value=Nature . - 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



Название

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

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 – . – URL: http://znaniy.com/catalog . – 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://znaniy.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.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . – URL: https://urait.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. – URL: http://www.consultant.ru . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.ЗАО 'КонсультантПлюс' (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (https://www.consultant.ru/about/ © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО 'ГАРАНТ': информационно-правовое обеспечение. – Москва, – URL: https://www.garant.ru/ . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.Компания 'Гарант' - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО).В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. 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 изданиям, 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 населения России 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/rmb-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



Название
<p>языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp</p> <p>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.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы открытого доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы открытого доступа” собрана информация о наиболее востребованных открытых библиотеках и онлайн-сервисах.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы бессрочного доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/termless/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы бессрочного доступа” представлена информация о ресурсах, доступных организациям в рамках централизованной (национальной) подписки бессрочно, в соответствии с лицензионными соглашениями.РНЦИ (Российский центр научной информации) - Книги, изданные при поддержке РФФИ : сайт. – Москва. – URL: https://www.rfbr.ru/library/books - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Springer JournalsБаза данных, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания - 2023 г.),а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package на платформе: https://link.springer.com/ Nature JournalsБаза данных, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Nature journals, Academic journals,Scientific American (год издания - 2023 г.) тематической коллекции Life Sciences Package на платформе https://www.nature.com/ https://cyberleninka.ru/</p> <p>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/</p> <p>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://arch.neicon.ru/xmlui/browse?type=journal&value=Cambridge+Opera+Journal . - 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/</p>



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
<p>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». Помещения для самостоятельной работы 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</p>		



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
.pdf«Adobereader».		
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер;Кондитерская витрина;Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер;Кондитерская витрина;Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии	



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
	EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
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)	
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)	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная двояная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запайки пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная двояная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запайки пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD	



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
	т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
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)	
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)	
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)	
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)	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лопшережка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запайки пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
Кабинет проектирования предприятий общественного питания	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
(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		
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)	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковарка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковарка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея,	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
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		
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковарка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
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)	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковарка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для	



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковарка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
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)	

