

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.10.2026 20:42:36
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.О.03 Мировые кулинарные шедевры

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Технология продукции и организация общественного
питания
магистр
Очная, Заочная,
2026

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Доцент кафедры технологии
пищевых продуктов и
организации питания, доц.,
канд. техн. наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
06.04.2026

Едыгова Саида Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
10.06.2026

Подписано простой ЭП
10.06.2026

Хатко Зурет Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
10.06.2026

Подписано простой ЭП
10.06.2026

Хатко Зурет Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

07.05.2026

Подписано простой ЭП
07.05.2026

И. Б. Берберьян

(подпись)

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины - формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы, Америки и Ближнего Востока, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства зарубежных стран, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях.

Задачами дисциплины:

- изучение технологии национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы и их подачи;
- приобретение навыков разработки технико-технологических карт национальных блюд;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для самостоятельного освоения технологий и приготовления и сервировки национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы.



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

Дисциплина «Мировые кулинарные шедевры» входит в перечень дисциплин образовательной части ОПОП. Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Современные формы обслуживания на предприятиях питания». Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о технологии приготовления блюд и напитков, типах предприятий питания, используемом на предприятиях питания технологическом оборудовании.



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):

ОПК-1.1	Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания
ОПК-2.3	Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей



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.
			Лек	Пр	СРП	СР		
Курс 1	Сем. 1	1	16	16	0.25	39.75	72	2

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		За	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 1	1	1	2	6	0.25	3.75	60	72	



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 трудоемкость (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
1	Раздел 1. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.	1 неделя	1								Лекция-беседа
1	Раздел 2. Кухня народов России	2 неделя	3		4						Лекция-беседа
1	Раздел 3. Кухня стран СНГ	3 неделя	3		3						Лекция-беседа
1	Раздел 4. Кухня европейских стран	4 неделя	3		3						Лекция-беседа
1	Раздел 5. Кухня азиатских стран	5 неделя	3		3						Лекция-беседа
1	Раздел 6. Кухня американских стран	6 неделя	3		3						Лекция-беседа
	Промежуточная аттестация					0.25			39.75		
	ИТОГО:		16		16	0.25			39.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Раздел 2. Кухня стран СНГ	1		2				20	
1	Раздел 3. Кухня европейских стран	1		2				20	
1	Раздел 4. Кухня азиатских стран			2				20	
						0.25	3.75		
	ИТОГО:	2		6		0.25	3.75	60	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Мировые кулинарные шедевры», 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
1	Раздел 1. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.	1			Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Факторы, влияющие на развитие национальных кухонь. Классификация национальных кухонь. Исторические этапы развития национальных кухонь народов России. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства. Технология приготовления национальных блюд и напитков	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия	, Слайд-лекция

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
							питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества	

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
							продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы	

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
1	Раздел 2. Кухня народов России	3			Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов России. Технология приготовления национальных блюд и народов России.	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	исследовательской деятельности. Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии	, Слайд-лекция

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
							развития предприятия питания. Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии	

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
							с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.	
1	Раздел 3. Кухня стран СНГ	3	1		Кулинарные традиции, предпочтения народов стран СНГ. Технология	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства	Слайд-лекция

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 национальных блюд и напитков стран СНГ.		продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные	

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
							документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	

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
							процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.	
1	Раздел 4. Кухня европейских стран	3	1		Кулинарные традиции, предпочтения народов американских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов американских стран.	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; -	Слайд-лекция

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
					Кулинарные традиции, предпочтения народов европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов европейских стран.		основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов 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
							технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных	

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
							групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.	
1	Раздел 5. Кухня азиатских стран	3			Кулинарные традиции, предпочтения народов азиатских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов азиатских стран.	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. Уметь: - определять цели	Слайд-лекция

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 задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного	

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
							питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного	

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
							назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.	
1	Раздел 6. Кухня американских стран	3			Кулинарные традиции, предпочтения народов американских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков Америки	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его	Слайд-лекция

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
							финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при	

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
							производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную	

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
							программу предприятий питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.	
	ИТОГО:	16	2					

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
1	Раздел 1. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий	Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий	4		
1	Раздел 2. Кулинарные традиции, предпочтения правила гостеприимства народов стран СНГ	Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ	4	2	
1	Раздел 3. Кулинарные традиции, предпочтения народов европейских стран.	Технология приготовления национальных блюд и напитков народов европейских стран	4	2	
1	Раздел 4. Кулинарные традиции, предпочтения народов азиатских стран.	Технология приготовления национальных блюд и напитков народов азиатских стран	4	2	
	ИТОГО:		16	6	

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

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Тема. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	1 неделя	8	12	
1	Раздел 2. Тема: Кулинарные традиции, предпочтения правила гостеприимства народов стран СНГ. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	2 неделя	8	12	
1	Раздел 3. Тема: Кулинарные традиции, предпочтения народов европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов европейских стран	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	3 неделя	8	12	
1	Раздел 4. Тема: Кулинарные традиции, предпочтения народов азиатских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов азиатских стран.	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	4 неделя	8	12	
1	Кулинарные традиции, предпочтения народов американских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов американских стран.	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	5 неделя	8	12	
	ИТОГО:			40	60	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	12.2026 февраль, МГТУ	Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ	Презентация	Едыгова С.Н.	ОПК-1.1; ОПК-2.3;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Инновационная кулинарная продукция функционального назначения, обогащенная биологически активными веществами дикорастущих растений : монография / С.К. Куижева, Э.Н. Хатко, Т.Б. Колотий, А.И. Блягоз ; М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО	http://lib.mkgtu.ru:8002/utills/libdata.php?id=00067895&DOK=0BD287&BASE=00053F

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Марченко, В. В. Кухня народов мира : учебное пособие / В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/66079.html	https://www.iprbookshop.ru/66079.html
Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562089	https://urait.ru/bcode/562089

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	
ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Мировые кулинарные шедевры
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Дизайн пищевых продуктов
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей			
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Мировые кулинарные шедевры
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
2	2		Дизайн пищевых продуктов
2	2		Аутентичные продукты питания

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия					
ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания					
Знать: - отечественные и зарубежные	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические знания	Задание. контрольные вопросы.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.			пробелы знания		
Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
развития предприятия питания.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регла ментирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей фина нсово- хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Задание. контрольные вопросы.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по с овершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственну ю программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					

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

Выделите номер правильного ответа:

1. Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:

- а) бутерброды
- б) гастрономические продукты
- в) овощные салаты г)
- салаты с мясопродуктами

2. Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии:

- а) варка
- б) жарка
- г) тушение

3. Популярным горячим напитком в Болгарии является:

- а) кофе по-восточному
- б) кофе с молоком г)
- чай

4. Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации:

- а) суп молочный
- б) окрошка
- в) бульон куриный с яичным желтком
- г) суп-пюре из овощей
- д) рассольник

5. Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации:



- а) блюда из жареного мяса с овощным гарниром
- б) блюда из котлетной массы
- в) крупяные блюда
- г) рагу из баранины

6. Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:

- а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин
- б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин
- в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин

7. Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:

- а) овощи и корнеплоды
- б) мясопродукты
- в) рыба и морепродукты
- г) крупы и макаронные изделия
- д) молочные продукты, включая сыры
- е) яичные продукты

8. Какой продукт является основным в блюде «ризотто»?

- а) макаронные изделия
- б) рис
- в) мясо

9. Какой вид мяса не используется в арабской кулинарии?

- а) баранина
- б) говядина
- в) свинина

10. В этой стране не употребляют блюд из свинины:

- а) Япония
- б) Индия
- в) Китай
- г) Италия
- д) Россия
- е) Англия



ж) Турция

з) Франция

11. «Фуа-гра» - это национальное блюдо:

а) Итальянской кухни

б) Английской кухни

в) Французской кухни

г) Русской кухни

д) Испанской кухни

12. Макароны были изобретены в

а) Франции

б) Китае

в) России

г) Италии

13. Чтобы сохранить питательные и вкусовые качества пищи, её подвергают минимальной термической обработке в этой стране:

а) Япония

б) Индия

в) Китай

г) Италия

д) Россия

е) Англия

ж) Турция

з) Франция

14. В какой кухне используют кошерное питание?

а) Арабская

б) Еврейская

в) Индийская

15. В каком виде используют рыбу и нерыбные продукты моря в японской кулинарии?

а) Свежемороженом

б) Отварном

в) Свежевыловленном



16. Какая зелень характерна для стран Кавказа?

- а) Укроп
- б) Базилик
- в) Кориандр
- г) Тимьян

17. К какой группе блюд относятся чахохбили?

- а) Мясные
- б) Овощные
- в) Из птицы

18. Тонкие лепешки из кукурузы в латиноамериканской кухне называется:

- а) лаваш
- б) тортильяс
- в) хачапури

19. Укажите виды жиров, характерные для итальянской кухни:

- а) подсолнечное масло
- б) оливковое масло
- в) сливочное масло
- г) свиное сало

20. В качестве гарнира к горячим блюдам в Италии принято подавать:

- а) салаты
- б) овощные гарниры
- в) картофельное пюре
- г) жареный картофель

21. К региональным французским блюдам относятся:

- а) бифштекс с картофелем фри
- б) омлет
- в) тулузские бобы с сосисками



г) буйабесс

д) эльзасская тушеная капуста с сосисками

е) страсбургский паштет из гусиной печени.

Тематика контрольных работ для студентов ЗФО

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.



ТЕСТ №2.

Выберите правильный вариант ответа

1. Пудинг – это блюдо

A. английской кухни

B. немецкой кухни

C. казахской кухни

D. австрийской кухни

E. латышской кухни

2. Паста – это блюдо

A. итальянской кухни

B. немецкой кухни

C. казахской кухни

D. австрийской кухни

E. латышской кухни

3. Гуляш – это блюдо

A. английской кухни

B. венгерской кухни

C. болгарской кухни

D. австрийской кухни

E. латышской кухни



4. В немецкой кухни традиционно используют

A. мясо говядины

B. мясо баранины

C. мясо свинины

D. мясо оленей

E. мясо китов

5. Бифштекс – это блюдо

A. английской кухни

B. венгерской кухни

C. болгарской кухни

D. австрийской кухни

E. латышской кухни

6. Ризотто это блюдо

A. английской кухни

B. венгерской кухни

C. болгарской кухни

D. итальянской кухни

E. латышской кухни

7. Консоме это блюдо

A. английской кухни



В. венгерской кухни

С. болгарской кухни

Д. французской кухни

Е. латышской кухни

8. Кофе по турецки готовят

А. в турке

В. в кастрюле

С. в чашке

Д. в кувшине

Е. в чайнике

9. Классическую пиццу – готовят из

А. слоеного теста

В. дрожжевого теста

С. песочного теста

Д. заварного теста

Е. бисквитного теста

10. Карбонад готовят из мяса

А. говядины

В. свинины

С. баранины



D. курицы

E. утки

11. Зупа по-итальянски

A. Салат

B. Суп

C. Гарнир

D. Кисель

E. Компот

12. Традиционно в блюдах китайской кухни используют

A. рис

B. гречку

C. овсянку

D. пшено

E. манную крупу

13. Какой из сыров используется в итальянской кухне

A. сыр «Голландский»

B. сыр «Моцарелло»

C. сыр «Костромской»

D. сыр «Рокфор»

E сыр «Чеддер»



14. Рождественское блюдо американской кухни – это

- A. отварная курица
- B. жареный поросенок
- C. жареная индейка
- D. жареная говядина
- E. гусь с яблоками

15. Определите морепродукты

- A. лангуст, омар, паприкаш, крабы
- B. лангуст, омар, креветки, крабы
- C. тимьян, омар, креветки, крабы
- D. анис, омар, креветки, крабы
- E. лангуст, омар, креветки, зельц

16. Имамбаялда относится к

- A. турецкой кухни
- B. болгарской кухни
- C. венгерской кухни
- D. американской
- E. китайской кухни

17. Австрийская кухня славится

- A. выпечкой тортов



В. приготовлением мясных блюд

С. приготовлением пудингов

Д. приготовлением вторых блюд

Е. приготовлением первых блюд

18. Макароны это блюдо

А. французской кухни

В. киргизской кухни

С. итальянской кухни

Д. австрийской кухни

Е. болгарской кухни

19. Кисля мяко это блюдо

А. французской кухни

В. киргизской кухни

С. итальянской кухни

Д. австрийской кухни

Е. болгарской кухни

20. Равиоли это блюдо

А. французской кухни

В. киргизской кухни

С. итальянской кухни



D. австрийской кухни

E. болгарской кухни

21 . Равиоли

A. жарят

B. запекают

C. отваривают

D. пасеруют

E. тушат

22. Болгарская кухня связана

A. французской кухней

B. киргизской кухней

C. турецкой кухней

D. австрийской кухней

E. грузинской кухней

23. Соус Чили связан с

A. французской кухней

B. киргизской кухней

C. итальянской кухней

D. австрийской кухней

E. мексиканской кухней



24. Айнтопф – это блюдо

A. французской кухни

B. киргизской кухни

C. итальянской кухни

D. австрийской кухни

E. немецкой кухни

25. Марципаны – это

A. суп

B. каштаны

C. кондитерское изделие

D. сливы

E. конфеты

Вопросы к экзамену по курсу дисциплины: «Мировые кулинарные шедевры»

1. Характеристика и особенности русской кухни

2. Технология приготовления и особенности подачи гурьевской каши, ботвиньи, щей.

3. Характеристика и особенности адыгейской кухни

4. Технология приготовления и особенности подачи четлибжа, щипса, лилибжа.

5. Характеристика и особенности белорусской кухни

6. Технология приготовления и особенности подачи жура, драников, колдунов

7. Характеристика и особенности украинской кухни



8. Технология приготовления и особенности подачи борща по-украински, галушек, котлеты по-киевски
9. Характеристика и особенности грузинской кухни
10. Технология приготовления и особенности подачи харчо, лобио, хинкали, чахомбили
11. Характеристика и особенности армянской кухни
12. Технология приготовления и особенности подачи возбаша, долмы, кюфты
13. Характеристика и особенности азербайджанской кухни
14. Технология приготовления и особенности подачи супа - пити, кебаба, люля-кебаба
15. Характеристика и особенности узбекской и таджикской кухни.
16. Технология приготовления и особенности подачи шурпы, плова, манты
17. Характеристика и особенности молдавской кухни
18. Технология приготовления и особенности подачи чорбе /зама, мамалыги, митетеи
19. Характеристика и особенности татарской кухни
20. Технология приготовления и особенности подачи азу из говядины по-татарски, кубете, чак-чак
21. Характеристика и особенности туркменской кухни
22. Технология приготовления и особенности подачи фитчи, ишлекли, дограмы
23. Характеристика и особенности казахской кухни
24. Технология приготовления и особенности подачи бишбармак, казы
25. Технология приготовления и особенности калмыцкой кухни
26. Технология приготовления и особенности подачи кюр
27. Основные характеристики национальной кухни Германии.



28. Особенности приготовления и подачи супа «кюрбес» (феодалного супа) из тыквы, свинины по-баварски с хрустящей корочкой, бифштекса по-гамбургски.

29. Основные характеристики национальной кухни Франции

30. Особенности приготовления и подачи салата «нисуаз», лукового супа, говядины бургиньон и рататутя.

31. Основные характеристики национальной кухни Италии.

32. Особенности приготовления и подачи минестроне по-Генуэзски, ризотто, лозаньяи болоньезе, канеллони.

33. Основные характеристики национальной кухни Венгрии.

34. Особенности приготовления и подачи гуляша, паприкаша, пёркёльта.

35. Основные характеристики национальной кухни Японии

36. Особенности приготовления и подачи скияки, якитори, суши.

37. Основные характеристики национальной кухни Мексики.

38. Особенности приготовления и подачи чимичанги, кесадилаи.

39. Основные характеристики национальной кухни Вьетнама, Тайланда

40. Особенности приготовления и подачи супа Фа Бо, супа Том Ям, омлета по-тайски.

41. Основные характеристики национальной кухни Израиля. Что такое кашерность пищи.

42. Особенности приготовления и подачи хумуса, шакшуки.

43. Основные характеристики национальной кухни Англии.

44. Особенности приготовления и подачи говядины Велингтон, пирога с мясом и почками.

45. Основные характеристики национальной кухни Китая.

46. Особенности приготовления и подачи пекинского салата, свинина в остро-сладком соусе.

47. Основные характеристики национальной кухни США

48. Особенности приготовления и подачи салата «цезарь», джамболайи, стейка «по - куриному».

49. Основные характеристики национальной кухни Индии

50. Особенности приготовления и подачи бирьяни, самосы



51. Основные характеристики национальной кухни Греции.
52. Особенности приготовления и подачи салата по-гречески, мясного и рыбного мезе, мусаки.
53. Основные характеристики национальной кухни Швеции, Швейцарии.
54. Особенности приготовления и подачи фондю, раклета, фрикаделек.
55. Основные характеристики национальной кухни Чехии, Испании.
56. Особенности приготовления и подачи кнедликов, гаспачо, чанфайны.
57. Основные характеристики национальной кухни Марокко
58. Особенности приготовления и подачи Bastilla, тажина с курицей.
59. Основные характеристики национальной кухни Кореи.
60. Особенности приготовления и подачи кук-си, кимчи
61. Основные характеристики национальной кухни Ирана.
62. Особенности приготовления и подачи абгушта, кебаба

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

Требования к контрольной работе

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

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.



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

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

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;



- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата:	
«отлично»	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать



нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).— установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.



Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем магистрантам, которые активно участвовали всемирных занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Магистрант не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=431842
Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 816 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=430186
Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2021 -560 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=387355

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Авроров, В. А. Основы кулинарного мастерства : учебное пособие / В. А. Авроров. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 200 с. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=433422
Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 368 с. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=432087
Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562089	https://urait.ru/bcode/562089

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов.

<http://znanium.com/catalog/> IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". - Саратов, 2010 - . - URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.

<http://www.iprbookshop.ru/586.html> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при



поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/> eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/> В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. <http://www.neicon.ru/> Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. - - URL: <https://archive.neicon.ru/xmloi/handle/123456789/905824/browse?type=source> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. <https://www.cambridge.org/> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. [/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya](http://index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya) Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. – Москва, 2013. - - URL: <https://archive.neicon.ru/xmloi/handle/123456789/1947637/browse?type=source>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. <https://www.nature.com/> Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферополь, 1999. - . - URL: <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html>. - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html> HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. - . - URL: <http://www.horeca.ru/>. – Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. <http://www.horeca.ru/> Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . - URL: <https://www.pitportal.ru/>. – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технологи общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана.



<http://www.pitportal.ru/> Znaniyum.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011 - - URL: <http://znaniyum.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. [http://znaniyum.com/catalog/ IPRBooks](http://znaniyum.com/catalog/IPRBooks). Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . - URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <http://www.iprbookshop.ru/586.html> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/> Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . - URL: <https://www.pitportal.ru/>. – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технолог общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. <http://www.pitportal.ru/> Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферополь, 1999. - . - URL: <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html>. - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html> HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. - . - URL: <http://www.horeca.ru/>. – Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. <http://www.horeca.ru/> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. [/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya](#)



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

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Мировые кулинарные шедевры

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Раздел 1. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Кухня народов России	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-1.1.
Раздел 2. Кухня стран СНГ	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2,3
Раздел 3. Кухня европейских стран	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2,3
Раздел 4. Кухня азиатских и американских стран	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2,3

Учебно-методические материалы по практическим (семинарским) занятиям дисциплины

Мировые кулинарные шедевры

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование семинарского занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
Раздел 1. Тема: Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Кухня народов России	Тема: Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Кухня народов России	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Раздел 2. Кухня стран СНГ	Кухня стран СНГ	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Раздел 3 Кухня европейских стран	Кухня европейских стран	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Раздел 4 Кухня азиатских и американских стран	Кухня азиатских и американских стран	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос

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
Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

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 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://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. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. – Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/



Название
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . - URL: https://www.pitportal.ru/ . – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технолог общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. http://www.pitportal.ru/
Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферополь, 1999. - . - URL: https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html . - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html
HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. - . - URL: http://www.horeca.ru/ . – Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. http://www.horeca.ru/



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
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	14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765	Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензияMicrosoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

