

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

**Б1.В.ДВ.06.01**  
(индекс дисциплины)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация питания кухонь мира

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по курсам и видам занятий (по учебному плану)

|                          |          |        |   |                  |                 |   |       |
|--------------------------|----------|--------|---|------------------|-----------------|---|-------|
| Количество ЗЕТ           | 5        |        |   |                  |                 |   |       |
| Часов по РУП             | 180      |        |   |                  |                 |   |       |
| Виды контроля на курсах  | Экзамены | Зачеты |   | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы (для заочной формы обучения) |       |
|                          |          | 4      |   |                  |                 | 4   |       |
|                          | №№ курса |        |   |                  |                 |   |       |
|                          | 1        | 2      | 3 | 4                | 5               | 6   | Итого |
| ЗЕТ по курсам            |          |        |   | 5                |                 |   | 5     |
| Лекции                   |          |        |   | 4                |                 |   | 4     |
| Лабораторные             |          |        |   | 4                |                 |   | 4     |
| Практические             |          |        |   | 4                |                 |   | 4     |
| Промежуточная аттестация |          |        |   | 0,25             |                 |   | 0,25  |
| Контактная работа        |          |        |   | 12,25            |                 |   | 12,25 |
| Сам. работа              |          |        |   | 164              |                 |   | 164   |
| Контроль                 |          |        |   | 3,75             |                 |   | 3,75  |
| Итого                    |          |        |   | 180              |                 |   | 180   |

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

*(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)*

**Рецензирование рабочей программы дисциплины:**

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

\_\_\_\_\_  
*(должность, ученое звание, степень)*

\_\_\_\_\_  
*(подпись)*

\_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.**

**Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:**

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

*(выпускающей направление (специальность))*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
*(подпись)*

Т.П. Третьякова  
*(И.О. Фамилия)*

**АННОТАЦИЯ**  
**дисциплины (учебного курса)**  
**Б1.В.ДВ.06.01 Технология и организация питания кухонь мира**  
(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

---

**1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)**

Цель – знакомство студентов с основами приготовления пищи разных кухонь мира. Знакомство с историей зарождения и формирования национальной кухни, в основе которой лежат: гастрономические привычки, пристрастия к тому или иному продукту и способу его обработки, а также традиции и обычаи народа. Знакомство студентов с современным стилем и направлением европейской, арабской, азиатской, мексиканской кухонь при приготовлении, оформлении и подаче блюд, в том числе в банкетном исполнении, с учетом критериев качества и безопасности. Прививание необходимых умений, знаний и навыков для изучения специальных дисциплин.

Задачи:

1. Сформировать представление о многообразии кухонь мира.
2. Привить интерес к изучению особенностей национальных кухонь мира.
3. Изучить технологию приготовления и отличительные особенности национальных блюд кухонь народов мира.
4. Привить необходимые навыки и умения приготовления блюд кухонь народов мира.

**2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО**

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть), дисциплины по выбору.

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «История», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Ресторанное дело», «Современные технологии ресторанного сервиса».

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

| Формируемые и контролируемые компетенции | Планируемые результаты обучения |
|--|---------------------------------|
| - способность работать в                 | Знать:                          |

|  |   |
|--|---|
| <p>коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)</p>   | <p>традиции и национальные обычаи, этнические и конфессиональные различия народов, оказывающие влияние на формирование национальной кухни; историю возникновения кухни, ее развитие и современное состояние.</p>  |
|  | <p>Уметь:</p> <p>управлять работой коллектива и работать в команде; грамотно взаимодействовать со всеми участниками на предприятиях питания независимо от их этнических и культурных различий; преломлять национальные традиции в приготовлении национальных блюд к современным условиям.</p> |
|  | <p>Владеть:</p> <p>навыками организации коммуникации и организации социального взаимодействия на предприятиях питания; навыками приготовления блюд различных национальных кухонь.</p>   |
| <p>- готовность 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 (ПК-4)</p> | <p>Знать:</p> <p>основные приоритеты в сфере производства продукции питания; основные направления развития научно-технического прогресса в общественном питании.</p>  |
|  | <p>Уметь:</p> <p>разрабатывать аппаратно-технологическую схему производства продукции питания с учетом экологических требований.</p>  |
|  | <p>Владеть:</p> <p>методами выбора технологии и технических средств для производства продукции питания с учетом экологических последствий.</p>  |
| <p>- способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3)</p>   | <p>Знать:</p> <p>современные, прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции за рубежом.</p>   |
|  | <p>Уметь:</p> <p>использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в кулинарной практике</p>  |
|  | <p>Владеть:</p> <p>методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания</p>  |

## Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

| Раздел, модуль                                 | Подраздел, тема   |
|--|---|
| 1 Питание - часть материальной культуры народа | 1.1 Предмет и задачи курса «Технология и организация питания кухонь мира». Питание - часть материальной культуры народа   |
|  | 1.2 История и этапы развития традиций питания. Подходы к изучению мировых традиций и культуры питания разных народов  |
|  | 1.3 Принципы формирования национальных традиций и культуры питания народов. Влияние религий на формирование и развитие культуры питания.                                |
| 2 Кухни народов мира                           | 2.1 Кухни народов Восточной Европы: Болгарии, Венгрии, Румынии, Польши, Словакии, Чехии, Венгрии. Традиции, режим питания   |
|  | 2.2-Кухни народов Западной Европы: Австрии, Германии, Бельгии, Великобритании, Швейцарии, Франции. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения |
|  | 2.3 Кухни народов Северной Европы Дании, Исландии, Норвегии, Швеции, Финляндии. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.                   |
|  | 2.4 Кухни народов Южной Европы Греции, Испании, Италии, Португалии, Сербии, Хорватии.. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения             |
|  | 2.5 Кухни народов Африки: Египта, Алжира. Туниса, Марокко Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.   |
|  | 2.6 Кухня народов Восточной Азии: Китая, Кореи, Японии. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.   |
|  | 2.7 Кухня народов Южной и Юго-Восточной Азии: Индии, Шри-Ланка, Вьетнама, Индонезии.. Традиции, режим питания,  |
|  | 2.8 Кухни народов Кавказа: Армении, Грузии, Абхазии, Азербайджана Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.                                 |

**Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 5 ЗЕТ.**

#### 4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) Технология и организация питания кухонь мира

(наименование дисциплины (учебного курса))

##### Курс изучения 4

| Раздел,<br>модуль   | Подраздел, тема  | Виды учебной работы             |              |              |                                 |  |                        | Необходимые<br>материально-<br>технические<br>ресурсы  | Формы<br>текущего контроля   | Рекомен-<br>дуемая<br>литература<br>(№) |  |
|---|--|---------------------------------|--------------|--------------|---------------------------------|--|------------------------|--|--|---|--|
|   |  | Аудиторные занятия<br>(в часах) |              |              |                                 |  | Самостоятельная работа |  |  |   |  |
|   |  | всего                           |              |              | в т.ч. в интерактивной<br>форме | Формы проведе-<br>ния лекций, лабо-<br>раторных, прак-<br>тических занятий,<br>методы обучения,<br>реализующие<br>применяемую<br>образовательную<br>технологию | в часах                |  |  |   | формы организации<br>самостоятельной<br>работы |
|   |  | лекций                          | лабораторных | практических |                                 |  |                        |  |  |   |  |
| Модуль 1<br>Питание- часть<br>материальной<br>культуры народа | Тема 1.1<br>Питание - часть матери-<br>альной культуры народа  | 1                               |              |              |                                 | Изучение темы<br>курса с кон-<br>сультацией<br>преподавателя<br>на форуме  | 14                     | Изучение мате-<br>риала по теме<br>посредством<br>электронных<br>учебно-<br>методических<br>материалов, раз-<br>мещенных в<br>обучающей сре-<br>де с использова-<br>нием компьюте-<br>ра, подключен-<br>ного к сети Ин-<br>тернет. Выпол-<br>нение промежу-<br>точного теста в<br>системе «Росди-<br>стант». | Персональный ком-<br>пьютер, доступ к<br>сети «Интернет»,<br>учебно-<br>методическое и ин-<br>формационное<br>обеспечение дисци-<br>плины. | Промежуточный<br>тест № 1               | [1],[2],<br>[3]                                |
|   | Тема 1.2<br>История и этапы разви-<br>тия традиций питания.<br>Подходы к изучению<br>мировых традиций и<br>культуры питания раз-<br>ных народов. |                                 |              |              |                                 | Изучение темы<br>курса с кон-<br>сультацией<br>преподавателя<br>на форуме  | 16                     | Изучение мате-<br>риала по теме<br>посредством<br>электронных<br>учебно-<br>методических<br>материалов, раз-   | Персональный ком-<br>пьютер, доступ к<br>сети «Интернет»,<br>учебно-<br>методическое и ин-<br>формационное<br>обеспечение дисци-           | Промежуточный<br>тест № 1               | [1],[2]  |

|                             |   |   |  |   |  |  |   |  |                        |             |
|-----------------------------|---|---|--|---|--|--|---|--|------------------------|-------------|
|                             |   |   |  |   |  |  | мещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».   | плины.   |                        |             |
|                             | Тема 1.3<br>Принципы формирования национальных традиций и культуры питания народов. Влияние религий на формирование и развитие культуры питания.                                | 1 |  |   |  | Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме                      | 16<br>Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант». | Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины. | Промежуточный тест № 1 | [1],[2],[3] |
| Модуль 2 Кухни народов мира | Тема 2.1<br>Кухни народов Восточной Европы: Болгарии, Венгрии, Румынии, Польши, Словакии, Чехии, Венгрии. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. |   |  | 1 |  | Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме | 18<br>Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использова-  | Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины. | Промежуточный тест № 2 | [3],[2]     |

|  |   |   |   |  |  |   |   |   |  |                           |                 |
|--|---|---|---|--|--|---|---|---|--|---------------------------|-----------------|
|  |   |   |   |  |  |   | нием компьюте-<br>ра, подклю-чен-<br>ного к сети Ин-<br>тернет. Выпол-<br>нение промежу-<br>точного теста в<br>системе «Росди-<br>стант». |   |  |                           |                 |
|  | Тема 2.2<br>Кухни народов Западной<br>Европы:<br>Австрии, Германии,<br>Бельгии, Великобрита-<br>нии, Швейцарии, Фран-<br>ции.<br>Традиции, режим пита-<br>ния, особенности кухни и<br>кулинарные предпочте-<br>ния.         | 1 |   |  |  | Изучение темы<br>курса и выпол-<br>нение задания<br>с консульта-<br>цией преподава-<br>теля на форуме | 18  | Изучение мате-<br>риала по теме<br>посредством<br>электронных<br>учебно-<br>методических<br>материалов, раз-<br>мещенных в<br>обучающей сре-<br>де с использо-<br>ванием компьюте-<br>ра, подклю-чен-<br>ного к сети Ин-<br>тернет. Выпол-<br>нение промежу-<br>точного теста в<br>системе «Росди-<br>стант». | Персональный ком-<br>пьютер, доступ к<br>сети «Интернет»,<br>учебно-<br>методическое и ин-<br>формационное<br>обеспечение дисци-<br>плины. | Промежуточный<br>тест № 2 | [1],[2],<br>[3] |
|  | Тема 2.3<br>Кухни народов Север-<br>ной Европы<br>Дании, Исландии, Норве-<br>гии, Швеции, Финляндии.<br>Традиции, режим пита-<br>ния, особенности кухни и<br>кулинарные предпочте-<br>ния.<br>Холодные блюда и закус-<br>ки |   | 2 |  |  | Изучение темы<br>курса и выпол-<br>нение задания<br>с консульта-<br>цией преподава-<br>теля на форуме | 18  | Изучение мате-<br>риала по теме<br>посредством<br>электронных<br>учебно-<br>методических<br>материалов, раз-<br>мещенных в<br>обучающей сре-<br>де с использо-<br>ванием компьюте-<br>ра, подклю-чен-<br>ного к сети Ин-  | Персональный ком-<br>пьютер, доступ к<br>сети «Интернет»,<br>учебно-<br>методическое и ин-<br>формационное<br>обеспечение дисци-<br>плины. | Промежуточный<br>тест № 2 | [1],[4]         |



|  |   |  |   |   |  |  |  |   |  |                        |             |
|--|---|--|---|---|--|--|--|---|--|------------------------|-------------|
|  |   |  |   |   |  |  | тернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант». |   |  |                        |             |
|  | Тема 2.4<br>Кухни народов Южной Европы<br>Греции, Испании, Италии, Португалии, Сербии, Хорватии.<br>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. |  |   | 1 |  | Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме | 20   | Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант». | Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины. | Промежуточный тест № 3 | [1],[2],[3] |
|  | Тема 2.5<br>Кухни народов Африки: Египта, Алжира. Туниса, Марокко<br>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.                                |  | 2 |   |  | Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме | 14   | Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в                        | Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины. | Промежуточный тест № 3 | [3],[4]     |

|  |   |   |  |   |  |  |   |  |  |                           |         |
|--|---|---|--|---|--|--|---|--|--|---------------------------|---------|
|  |   |   |  |   |  |  |   | системе «Росди-<br>стант».   |  |                           |         |
|  | Тема 2.6<br>Кухня народов Восточ-<br>ной Азии:<br>Китая, Кореи, Японии.<br>Традиции, режим пита-<br>ния, особенности кухни и<br>кулинарные предпочте-<br>ния.                                 |   |  | 1 |  | Изучение темы<br>курса и вы-<br>полнение зада-<br>ния с консуль-<br>тацией препода-<br>вателя на<br>форуме | 8 | Изучение мате-<br>риала по теме<br>посредством<br>электронных<br>учебно-<br>методических<br>материалов, раз-<br>мещенных в<br>обучающей сре-<br>де с использова-<br>нием компьюте-<br>ра, подключен-<br>ного к сети Ин-<br>тернет. Выпол-<br>нение промежу-<br>точного теста в<br>системе «Росди-<br>стант». | Персональный ком-<br>пьютер, доступ к<br>сети «Интернет»,<br>учебно-<br>методическое и ин-<br>формационное<br>обеспечение дисци-<br>плины. | Промежуточный<br>тест № 4 | [1],[2] |
|  | Тема 2.7<br>Кухня народов Южной<br>и Юго-Восточной Азии:<br>Индии, Шри-Ланка, Вьет-<br>нама, Индонезии.<br>Традиции, режим пита-<br>ния, особенности кухни и<br>кулинарные предпочте-<br>ния. | 1 |  |   |  | Изучение темы<br>курса с кон-<br>сультацией<br>преподавателя<br>на форуме                                  | 8 | Изучение мате-<br>риала по теме<br>посредством<br>электронных<br>учебно-<br>методических<br>материалов, раз-<br>мещенных в<br>обучающей сре-<br>де с использова-<br>нием компьюте-<br>ра, подключен-<br>ного к сети Ин-<br>тернет. Выпол-<br>нение промежу-<br>точного теста в                               | Персональный ком-<br>пьютер, доступ к<br>сети «Интернет»,<br>учебно-<br>методическое и ин-<br>формационное<br>обеспечение дисци-<br>плины. | Промежуточный<br>тест № 4 | [1],[4] |

|          |   |     |   |   |  |  |                            |  |  |                           |                 |
|----------|---|-----|---|---|--|--|----------------------------|--|--|---------------------------|-----------------|
|          |   |     |   |   |  |  | системе «Росди-<br>стант». |  |  |                           |                 |
|          | Тема 2.8<br>Кухни народов Кавказа:<br>Армении, Грузии, Абха-<br>зии, Азербайджана<br>Традиции, режим пита-<br>ния, особенности кухни и<br>кулинарные предпочте-<br>ния. |     |   | 1 |  | Изучение темы<br>курса и выпол-<br>нение задания<br>с консультац-<br>ей преподава-<br>теля на форуме | 12                         | Изучение мате-<br>риала по теме<br>посредством<br>электронных<br>учебно-<br>методических<br>материалов, раз-<br>мещенных в<br>обучающей сре-<br>де с использо-<br>ванием компьюте-<br>ра, подключен-<br>ного к сети Ин-<br>тернет. Выпол-<br>нение промежу-<br>точного теста в<br>системе «Росди-<br>стант». | Персональный ком-<br>пьютер, доступ к<br>сети «Интернет»,<br>учебно-<br>методическое и ин-<br>формационное<br>обеспечение дисци-<br>плины. | Промежуточный<br>тест № 5 | [1],[2],<br>[3] |
| Всего    |   | 4   | 4 | 4 |  |  | 164                        |  |  |                           |                 |
| Контроль |   |     |   |   |  |  | 3,75                       |  |  |                           |                 |
| ПА       |   |     |   |   |  |  | 0,25                       |  |  |                           |                 |
| Итого:   |   | 180 |   |   |  |  |                            |  |  |                           |                 |

## 5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

| Формы текущего контроля                                 | Условия допуска | Критерии и нормы оценки   |
|---|-----------------|---|
| Промежуточное тестирование 1-5 по соответствующим темам | Допускаются все | Максимальное количество баллов 60 ( за каждый тест от 0 до 12 баллов), баллы начисляются пропорционально правильным ответам |
| Итоговое тестирование                                   |                 | Максимальное количество баллов 40, баллы начисляются пропорционально правильным ответам                                     |

| Форма проведения промежуточной аттестации | Условия допуска | Критерии и нормы оценки |   |
|---|-----------------|-------------------------|---|
| Зачет (по накопительному рейтингу)        | Допускаются все | «зачтено»               | Студент набрал 55 баллов и более по накопительному рейтингу |
|   |                 | «не зачтено»            | Студент набрал менее 54 баллов по накопительному рейтингу   |

## 6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

Курсовые работы и проекты не предусмотрены учебным планом.

## 7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)

Данный раздел учебным планом не предусмотрен

## 8. Вопросы к экзамену (зачету)

| № п/п | Вопросы  |
|-------|--|
| 1     | Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд румынской кухни. Приготовление супов в румынской кухне.   |
| 2     | Болгарская кухня – особенности приготовления и ассортимент блюд. Салат «София», Чорба из фасоли, таратор, Кебабчеба реване   |
| 3     | Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Венгерской кухни. Приготовление мучных блюд.  |
| 4     | Национальные особенности блюд немецкой кухни. Приготовление и отпуск блюд: суп с пивом, консоме по германски, айсбан с гарниром, нога баранья по-немецки, омлет конфитюр   |
| 5     | Особенности приготовления и характеристика блюд Английской кухни. Приготовление и отпуск блюд: салат английский, яйца по-английски, салат пиккадилли, форель, жареная по-шотландски, бифштекс по-английски, пудинг хемиширский, крем английский. |
| 6     | Особенности и характеристика Польской национальной кухни Марийского народа.  |
| 7     | Особенности приготовления и характеристика блюд Чешской национальной кухни.  |
| 8     | Венгерская кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: суп Уйхази, уха по-сегедски, суп Палоц, Перкельт из карпа, печенька по-венгерски, вырезка по-будапештски, гуляш по-секейски, Тархоня.   |
| 9     | Особенности приготовления и характеристика блюд Австрийской Национальной кухни   |
| 10    | Французская национальная кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: салат из сельдерея, суп луковый по-парижски, яйца по японски, суп-пюре по французски, осетрина под соусом бешалим, картофель «Дафни» каштаны тушеные.           |
| 11    | Особенности приготовления и характеристика блюд Бельгийской национальной кухни.  |
| 12    | Итальянская кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: суп Министра, суп-пюре по-милански, рыба по-сицилийски,  |

|    |  |
|----|--|
|    | плов по-милански, суфле по-сицилийски, полента   |
| 13 | Особенности приготовления и характеристика блюд народов Северной Европы.   |
| 14 | Скандинавская кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: салат из фасоли по-датски, салат норвежский из сельди, суп весенний, суп готовящийся по вторникам, коттбулар, картофель по датски, камкукка.     |
| 15 | Особенности приготовления и характеристика блюд Испанской национальной кухни   |
| 16 | Латиноамериканская кухня. особенности приготовления блюд: коктейль рыбный, свинина по-гуахирски (фри), филе по-креольски, свинина по-горски, суп бразильский, говядина тушеная по аргентински, картофель по перуански. |
| 17 | Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Грузинской кухни.   |
| 18 | Индийская кухня. Особенности приготовления блюд: рис по-индийски, суп-карри, рыба по-бенгальски, Пуди хаула, самоса по-индийски, намак-пара.   |
| 19 | Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Армянской кухни.  |
| 20 | Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Азербайджанской кухни..   |
| 21 | Японская национальная кухня. Особенности приготовления блюд, (роллы, суши, сашами)   |
| 22 | Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Китайской кухни.  |
| 23 | Национальная кулинария как часть национальной кухни.   |
| 24 | Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.  |
| 25 | Современные тенденции развития национальных кухонь.  |
| 26 | Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.   |
| 27 | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий российской кухни.  |
| 28 | Традиционная и современная кавказская национальная кухня.  |
| 29 | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.  |
| 30 | Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.   |
| 31 | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.   |
| 32 | Традиции национальной итальянской кухни.   |
| 33 | Ассортимент и технология основных групп блюд итальянской кухни   |

|    |   |
|----|---|
| 34 | Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне.                                      |
| 35 | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.  |
| 36 | Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.                            |
| 37 | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.  |
| 38 | Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.                             |
| 39 | Особенности подбора рецептурных компонентов блюд в японской кухне.  |
| 40 | Ассортимент и технология подача традиционных блюд в японской кухне. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.         |
| 41 | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.   |
| 42 | Традиции китайской кухни.   |
| 43 | Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.   |
| 44 | Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.                                    |
| 45 | Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи киргизской кухни.                                   |
| 46 | Особенности турецкой кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. |
| 47 | Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.         |
| 48 | Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.   |
| 49 | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в турецкой кухне.   |
| 50 | Норвежская кухня, особенности приготовления вторых горячих блюд .Ассортимент и особенности подачи                                 |
| 51 | Традиции кубинской кухни, используемое сырье, способы его обработки   |
| 52 | Мучные блюда грузинской кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.   |
| 53 | Грузинская кухня и ее отличительные особенности.  |
| 54 | Приготовление мясных блюд грузинской кухни  |
| 55 | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.   |
| 56 | Традиции шведской кухни, используемое сырье, способы его обработки, особенности приготовления блюд и способы подачи               |

|    |  |
|----|--|
| 57 | Азербайджанская кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. |
| 58 | Традиции и обычаи в питании Азербайджанского народа.   |
| 59 | Армянская кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд        |
| 60 | Мучные кулинарные изделия в армянской кухне. Особенности приготовления   |
| 61 | Традиции и обычаи в питании Армянского народа.   |
| 62 | Осетинская национальная кухня, традиции и обычаи.  |
| 63 | Особенности приготовления мучных изделий в осетинской кухне.   |
| 64 | Особенности приготовления блюд абхазской кухни.  |
| 65 | Абхазская кухня, традиции и обычаи.  |

## **9. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **9.1. Паспорт фонда оценочных средств**

| <b>№ п/п</b> | <b>Контролируемые разделы (темы) дисциплины</b>         | <b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b> | <b>Наименование оценочного средства</b>                       |
|--------------|---|--|---|
| 1            | Раздел 1 «Питание - часть материальной культуры народа» | ОК-6, ПК-4, ДПК-3                                    | Тест 1  |
| 2            | Раздел 2 «Кухни народов мира»                           | ОК-6, ПК-4, ДПК-3                                    | Тест 2,3,4.5<br>Выполнение заданий, проверяемых автоматически |

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

#### **9.2.1. Тестовые задания**

##### **ТЕСТ 1**

1. Ланч:

- а) второй завтрак
- б) обед
- в) кофейный перерыв

2. Особенностью питания французов является:

- а) вегетарианство
- б) разнообразная пища, употребляемая небольшими порциями
- в) большие порции



3. Во Франции принято различать:

- а) региональную общераспространенную изысканную кухню
- б) региональную
- в) вегетарианскую

4. Региональная кухня Франции подразделяется:

- а) на 6 кухонь
- б) на 3 кухни
- в) на 4 кухни

5. Праздник молодого вина:

- а) винный праздник Божеле
- б) винный праздник Бургундии
- в) винный праздник Нормандии

6. Арманьяк:

- а) напиток, полученный в результате медленной непрерывной дистилляции белых вин
- б) бренди сливовое
- в) VS спирт не менее чем двухлетней выдержки, средняя – 4-7 лет

7. Кальвадос:

- а) Х.О. (Extra Old) и именные коньяки содержание спирта не менее 60%, средняя – 10-20 лет
- б) (Vintage) в основе некупажированный спирт уровня одного конкретного года
- в) Благородный напиток на основе фруктового сидра

8. *Брассерия*:

- а) ассорти из морепродуктов
- б) горячая закуска
- в) особая разновидность бистро

9. Пастис:

- а) анисовая водка креп. 45 %
- б) крем-ликер
- в) напиток на основе фруктового сидра

10. Страна, в которой разработана и работает сеть туристических винно-гастрономических маршрутов, ориентированных на обзорные поездки и профессиональные дегустации:

- а) Италия
- б) Япония
- в) Франция

11. В этой стране к 1877 г. появился первый костюм для чая «Фрайф-о-клок»:

- а) Япония
- б) Англия
- в) Франция

12. Чай пьют не менее 6-7 раз в день, каждому времени дня соответствует определенный сорт чая:

- а) Индийцы
- б) Японцы

в) Англичане

## ТЕСТ 2

1. Кыстыбый – пирог с незащипанными краями относится
  - А. татарской кухне
  - В. чувашской кухне
  - С. удмурдской кухне
2. Блюдо «фаршированная индейка с овощным гарниром является праздничным и традиционным для
  - А. англичан
  - В. немцев
  - С. французов
3. Для англичан любимое блюдо на завтрак
  - А. овсяная каша
  - В. пшенная каша
  - С. гречневая каша
4. Ростбиф, бифштекс – национальные блюда
  - А. итальянской кухни
  - В. французской кухни
  - С. немецкой кухни
5. «Бифштекс по – гамбургски» - блюдо
  - А. татарской кухни
  - В. итальянской кухни
  - С. немецкой кухни
6. В какой стране производят сорта сыра: Рокфор, Грюер, Камамбер
  - А. Франция
  - В. Испания
  - С. Германия
7. Большое разнообразие соусов (свыше 3000 видов) характерно для:
  - А. итальянской кухни
  - В. испанской кухни
  - С. французской кухни
8. Для чьей кухни характерно приготовление многих блюд с использованием вина, коньяка, ликера
  - А. немецкой кухни
  - В. французской кухни
  - С. английской кухни
9. Блюдо «Бифштекс с жареным во фритюре картофелем» является традиционным для
  - А. англичан
  - В. немцев
  - С. французов
10. Макароны – излюбленная пища
  - А. итальянцев

В. испанцев

С. французов

11. Блюдо из макарон в итальянской кухне называют

А. «Паста»

В. «Ризото»

С. «Пармезан»

12. Популярное блюдо Равиоли – небольшие квадратные пельмени

А. итальянской кухни

В. английской кухни

С. испанской кухни

### **Критерии оценки:**

Максимальное количество баллов 60 ( за каждый тест от 0 до 12 баллов),

баллы начисляются пропорционально правильным ответам

### **9.2.2. Типовые практические работы**

Задание № 1 Особенности кухонь народов Северной Европы

Задание № 2,3 Особенности кухонь народов Восточной Азии: китайской, корейской, японской

### **Критерии оценки:**

Задания не оцениваются, но способствуют лучшему усвоению теоретического материала.

### **9.2.3. Типовые задания для лабораторных работ**

Лабораторная работа № 1 Технология приготовления блюд народов Восточной Европы

Лабораторная работа № 2 Технология приготовления блюд народов Южной Европы

Лабораторная работа № 3 Технология приготовления блюд народов Восточной Азии

Лабораторная работа № 4 Технология приготовления блюд народов Кавказа

### **Критерии оценки:**

Работы не оцениваются, но способствуют лучшему усвоению теоретического материала.

## **10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)**

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии, включающие лекции, практические за-

нения и лабораторные работы, посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет

## 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

### 11.1. Обязательная литература

| № п/п | Библиографическое описание  | Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.) | Количество в библиотеке |
|-------|---|---|-------------------------|
| 1     | <b>Васюкова А. Т.</b><br>Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.                                      | учебник   | ЭБС<br>"ZNANIUM.COM"    |
| 2     | <b>Технология продукции общественного питания</b> [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-131-0.   | учебник   | ЭБС<br>"ZNANIUM.COM"    |
| 3     | <b>Озерова Т. С.</b><br>Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. пособие / Т. С. Озерова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология пр-ва пищевой продукции и организация обществ. питания" . - ТГУ. - Тольятти : ТГУ, 2017. - 33 с. - Библиогр.: с. 23-25. - Прил.: с. 26-33. - ISBN 978-5-8259-1204-2. | учеб.-метод. пособие  | Репозиторий ТГУ         |
| 4     | <b>Кухня народов мира</b> [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Сев.-Кавказ. федерал. ун-т ; [авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова]. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 148 с.  | учебное пособие   | ЭБС "IPRbooks"          |

### 11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

| № п/п | Библиографическое описание | Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум и др.) | Количество в библиотеке |
|-------|----------------------------|--|-------------------------|
|-------|----------------------------|--|-------------------------|

| №<br>п/п | Библиографическое описание   | Тип (учебник,<br>учебное посо-<br>бие, учебно-<br>методическое<br>пособие,<br>практикум и<br>др.) | Количество в биб-<br>лиотеке |
|----------|--|---|------------------------------|
| 1        | <b>Технология продукции общественного пита-<br/>ния</b> [Электронный ресурс] : лаб. практикум:<br>учеб. пособие / под ред. Л. П. Липатовой. - 2-е<br>изд., испр. и доп. - Москва : Форум : ИНФРА-<br>М, 2016. - 376 с. : ил. - (Высшее образование.<br>Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-119-8. | лабораторный<br>практикум   | ЭБС<br>"ZNANIUM.COM"         |
| 2        | <b>Кухня народов Кавказа</b> [Электронный ресурс]<br>: практикум / Сев.-Кавказ. федерал. ун-т ; [сост.<br>В. В. Марченко и др.]. - Ставрополь : СКФУ,<br>2016. - 171 с.  | практикум   | ЭБС IPRbooks                 |
| 3        | <b>Сборник рецептур блюд и кулинарных изде-<br/>лий кухонь народов России для предприятий<br/>общественного питания</b> [Электронный ре-<br>сурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. -<br>Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. : ил. -<br>ISBN 978-5-394-01127-6.                          | сборник ре-<br>цептур   | ЭБС<br>"ZNANIUM.COM"         |

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

\_\_\_\_\_  
(подпись)

А.М. Асаева  
(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

### 11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
4. Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : [elibrary.ru](http://elibrary.ru). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

### 11.4. Перечень программного обеспечения

| № п/п | Наименование ПО  | Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)   |
|-------|--|---|
| 1     | Windows:<br>WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc                             | договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно;<br>контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно |
| 2     | Office Standard:<br>Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition | договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно  |
| 3     | Mirapolis Human Capital Management                                       | лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022                                     |

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

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий   | Перечень основного оборудования  | Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.                               | Площадь, м² | Количество посадочных мест |
|-------|---|--|--|-------------|----------------------------|
| 1     | Аудитория вебконференций.<br>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная | Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок | 445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16 В, позиция по ТП № 23, 8 этаж (УЛК-807) | 17,1        | 1                          |

| №<br>п/<br>п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий  | Перечень основного оборудования                      | Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.                              | Площадь, м² | Количество посадочных мест |
|--------------|--|--|---|-------------|----------------------------|
|              | аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций<br>Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.   |  |   |             |                            |
| 2            | Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. | Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет | 445020, Самарская область, г. Тольятти, ул. Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401) | 84,8        | 16                         |