

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор

по учебной работе

_____ Э.Ю. Майкова
« _____ » _____ 202_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

элективной дисциплины, части формируемой участниками образовательных
отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)»

«Кухни народов мира»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Тип задач профессиональной деятельности – технологический

Форма обучения – очная и заочная

Химико-технологический факультет
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Тверь 202_

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы:
доцент кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БХС
« ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Согласовано:
Начальник учебно-методического
отдела УМУ

Д.А.Барчуков

Начальник отдела
комплектования
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Кухни народов мира» является традиций питания и исторических особенностей формирования национальной кухни.

Задачами дисциплины являются:

- теоретические: формирование знаний о предпосылках и особенностях формирования национальной кухни народов мира; о столовом этикете и традициях питания народов мира;
- методологические: формирование способности использовать знания о национальных кухнях в практической деятельности; анализировать основные исторические тенденции развития пищевой индустрии;
- практические: формирование навыков определения принадлежности блюда к национальной кухне; владения столовым этикетом и традициями питания народов мира.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к элективным дисциплинам, части формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 ОП ВО. Для изучения курса требуются знания, полученные студентами при изучении дисциплин: «История науки и техники», «Пищевая химия».

Знания, полученные в данном курсе необходимы для последующего изучения таких дисциплин учебного процесса, как «Технология продукции общественного питания», «Основы безопасности пищевой продукции», «Валеология и здоровое питание», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Приобретенные знания в рамках данной дисциплины необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

3.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:

ПК-2. Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИПК-2.1. *Демонстрирует понимание основных закономерностей исторического развития науки, техники, и технологии, в том числе, в сфере общественного питания народов мира.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

31.1. Особенности формирования национальной кухни народов мира.

31.2. Исторические предпосылки формирования национальной кухни народов мира.

31.3. Особенности столового этикета и традиций питания народов мира.

Уметь:

У1.1. Использовать знания о национальных кухнях в практической деятельности.

У1.2. Анализировать основные исторические тенденции развития пищевой индустрии.

Иметь опыт практической подготовки:

ПП.1.1. Определения принадлежности блюда к национальной кухне.

ПП.1.2. Владения столовым этикетом и традициями питания народов мира.

3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	4	144
Аудиторные занятия (всего)		45
В том числе:		
Лекции		30
Практические занятия (ПЗ)		15
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		63+36(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим занятиям		40
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		23+36(экз)
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		15
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		15
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1б. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	4	144
Аудиторные занятия (всего)		10
В том числе:		
Лекции		6

Практические занятия (ПЗ)		4
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		125+9(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - изучение теоретической части дисциплины - подготовка к практическим занятиям		60 30
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		35+9(экз)
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		4
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		4
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Основные факторы формирования национальных кухонь	9	2	-	-	5+2(экз)
2	Русская национальная кухня	17	4	2	-	7+4(экз)
3	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	24	4	3	-	9+8(экз)
4	Национальные кухни европейских стран	27	6	4	-	9+8(экз)
5	Национальные кухни востока и юго-востока	17	4	2	-	7+4(экз)
6	Национальные кухни американских континентов	17	4	2	-	7+4(экз)
7	Национальные кухни Африки	12	2	1	-	7+2(экз)
8	Национальные кухни Австралии и Новой Зеландии	12	2	1	-	7+2(экз)
9	Особенности организации питания иностранных туристов в России	9	2	-	-	5+2(экз)
Всего на дисциплину		144	30	15	-	63+36(экз)

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Основные факторы формирования национальных кухонь	9	1	-	-	7+1(экз)
2	Русская национальная кухня	17	1	1	-	14+1(экз)
3	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	24	1	1	-	21+1(экз)
4	Национальные кухни европейских стран	27	1	1	-	24+1(экз)
5	Национальные кухни востока и юго-востока	17	1	1	-	14+1(экз)
6	Национальные кухни американских континентов	17	1	-	-	15+1(экз)
7	Национальные кухни Африки	12	-	-	-	11+1(экз)
8	Национальные кухни Австралии и Новой Зеландии	12	-	-	-	11+1(экз)
9	Особенности организации питания иностранных туристов в России	9	-	-	-	8+1(экз)
Всего на дисциплину		144	6	4	-	125+9(экз)

5.2. Содержание дисциплины

МОДУЛЬ 1 «Основные факторы формирования национальных кухонь»

Факторы, формирующие культуру питания. Этногенез как составляющая процесса формирования национальных кухонь. Системы и типы питания. Пищевые коды различных вероисповеданий.

МОДУЛЬ 2 «Русская национальная кухня»

Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов. Периоды становления русской кухни, этапы развития. Современная национальная русская кухня. Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления.

МОДУЛЬ 3 «Национальные кухни стран ближнего зарубежья»

Развитие белорусской национальной кухни. Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. Национальная кухня Украины, особенности ее развития. Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа. Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций. Прибалтийские кухни. Общие и отличительные особенности технологии приготовления национальных блюд прибалтийских народов.

МОДУЛЬ 4 «Национальные кухни европейских стран»

Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь. Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь Европы: Франция, Бельгия, Великобритания, Ирландия, Шотландия, Уэльс, Германия, Австрия, Швейцария, Венгрия, Чехия и Словакия, Польша, Дания, Швеция, Норвегия, Голландия, Болгария, Румыния, Греция, Италия, Испания, Португалия. Традиции питания. Столовый этикет.

МОДУЛЬ 5 «Национальные кухни востока и юго-востока»

Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь востока и юго-востока: Турция, Иран, Ирак; Израиль, ОАЭ, Индия; Китай, Япония, Корея, Вьетнам, Индонезия, Филиппины. Традиции питания. Столовый этикет.

МОДУЛЬ 6 «Национальные кухни американских континентов»

Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь стран Южной и Северной Америки: Мексика, Бразилия, Аргентина; Канада, США. Традиции питания. Столовый этикет.

МОДУЛЬ 7 «Национальные кухни Африки»

Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд магрибской кухни и кухонь народов Африки. Традиции питания. Столовый этикет.

МОДУЛЬ 8 «Национальные кухни Австралии и Новой Зеландии»

Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд кухонь Австралии и Новой Зеландии. Традиции питания. Столовый этикет.

МОДУЛЬ 9 «Особенности организации питания иностранных туристов в России»

Виды туризма. Организация питания иностранных туристов. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из различных стран.

5.3. Лабораторные работы

Учебным планом лабораторные работы не предусмотрены.

5.4. Практические занятия

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
<p>Модуль 2. Цель:изучить особенности русской национальной кухни</p>	<p>Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стола древнерусской кухни. Приготовление первых блюд русской национальной кухни. Составление технологических карт. Приготовление каш русской национальной кухни. Составление технологических карт. Особенности приготовления русских блинов.</p>	2
<p>Модуль 3. Цель:изучить особенности национальной кухни стран ближнего зарубежья</p>	<p>Особенности приготовления блюд из картофеля белорусской национальной кухни. Приготовление блюд украинской национальной кухни. Составление технологических карт. Приготовление национальных блюд народов Кавказа. Составление технологических карт. Приготовление блюд среднеазиатской кухни. Составление технологических карт.</p>	3
<p>Модуль 4. Цель:изучить особенности национальной кухни европейских стран</p>	<p>Особенности приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов в европейской кухне. Составление технологических карт. Немецкая кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Средиземноморская кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Французская кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Традиционная национальная английская кухня. Кухня скандинавских стран, традиции и технологии приготовления блюд.</p>	4
<p>Модуль 5. Цель:изучить особенности национальной кухни стран востока и юго-востока</p>	<p>Турецкая кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Кухни Ирана, Ирака, традиции и технологии приготовления блюд. Еврейская кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Китайская кухня: традиционных блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Составление технологических карт. Правила приготовления блюд из риса в японской кухне. Ассортимент. Блюда лапшовые - основная и дополнительная еда. Место бобовых продуктов (тофу и мисо), рыбы в японской кулинарии. Разновидности суши, роллы. Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Традиционные блюда индийской кухни.</p>	2

Модуль 6. Цель: изучить особенности национальной кухни стран американских континентов	Приготовление блюд американской кухни. Составление технологических карт. Приготовление блюд мексиканской кухни. Составление технологических карт. Приготовление блюд латиноамериканской кухни. Составление технологических карт.	2
Модуль 7. Цель: изучить особенности национальной кухни африканских стран	Магрибская кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Различие в кухнях народов Африки в зависимости от их географического положения.	1
Модуль 8. Цель: изучить особенности национальной кухни стран Австралии и Новой Зеландии	Кухня Австралии, традиции и технологии приготовления блюд. Кухня Новой Зеландии, традиции и технологии приготовления блюд.	1

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 2. Цель: изучить особенности русской национальной кухни	Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стола древнерусской кухни. Приготовление первых блюд русской национальной кухни. Составление технологических карт. Приготовление каш русской национальной кухни. Составление технологических карт. Особенности приготовления русских блинов.	1
Модуль 3. Цель: изучить особенности национальной кухни стран ближнего зарубежья	Особенности приготовления блюд из картофеля белорусской национальной кухни. Приготовление блюд украинской национальной кухни. Составление технологических карт. Приготовление национальных блюд народов Кавказа. Составление технологических карт. Приготовление блюд среднеазиатской кухни. Составление технологических карт.	1
Модуль 4. Цель: изучить особенности национальной кухни европейских стран	Особенности приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов в европейской кухне. Составление технологических карт. Немецкая кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Средиземноморская кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Французская кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Традиционная национальная английская кухня. Кухня скандинавских стран, традиции и технологии приготовления блюд.	1
Модуль 5. Цель: изучить особенности	Турецкая кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Кухни Ирана, Ирака, традиции и технологии	1

<p>национальной кухни стран востока и юго-востока</p>	<p>приготовления блюд. Еврейская кухня, традиции и технологии приготовления блюд. Китайская кухня: традиционных блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Составление технологических карт. Правила приготовления блюд из риса в японской кухне. Ассортимент. Блюда лапшовые - основная и дополнительная еда. Место бобовых продуктов (тофу и мисо), рыбы в японской кулинарии. Разновидности суши, роллы. Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Традиционные блюда индийской кухни.</p>	
---	--	--

6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль успеваемости

6.1. Цели самостоятельной работы

Основными целями самостоятельной работы бакалавров является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых, рациональных и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

6.2. Организация и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, к текущему контролю успеваемости; подготовке к экзамену.

После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, ее проблематика и практическая значимость, студентам выдаются задания на практические занятия. Студенты выполняют задания в часы СРС в течение семестра в соответствии с освоением учебных разделов. Защита выполненных заданий производится поэтапно в часы практических занятий. Оценивание осуществляется по содержанию и качеству выполненного задания путем проведения устного опроса.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература по дисциплине

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513829> (дата обращения: 20.03.2023).- (ID=140897-0)

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Высшее образование). —

ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513896> (дата обращения: 20.03.2023). - (ID=140895-0)

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862> (дата обращения: 20.03.2023).

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513322> (дата обращения: 20.03.2023). - (ID=148409-0)

5. Могильный, М.П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М.П. Могильный, А.Ю. Баласанян. - Москва : ДеЛи принт, 2004. - 176 с. - Библиогр. : с. 155 - 157. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-94343-059-8 : 228 р. - (ID=47561-18)

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2021. - (Учебные издания для бакалавров). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 18.08.2022. - ISBN 978-5-394-04506-6. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229874> . - (ID=112778-0)

7.2. Дополнительная литература по дисциплине

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415> (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - (ID=107767-0)

2. Общественное питание. Мир в твоей тарелке : учебное пособие / Д.В. Хрундин [и др.]; под ред. Е. И. Шевченко. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. - ЦОР IPR SMART. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-7882-0989-0. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=63746> . - (ID=142463-0)

3. Макарова, Н.В. Теоретические основы технологии общественного питания : учебное пособие : в составе учебно-методического комплекса / Н.В. Макарова. - Самара : Самарский государственный технический университет : ЭБС АСВ, 2015. - (УМК-У). - ЦОР IPR SMART. - Текст : электронный. - Режим

доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-7964-1796-6. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/90932.html> . - (ID=142872-0)

4. Кухня народов мира : учебное пособие / составители В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 149 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155486> (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - (ID=154321-0)

5. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Беспалова. — Мурманск : МГТУ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-86185-939-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142656> (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - (ID=154322-0)

7.3.Методические материалы

1. Учебно-методический комплекс дисциплины "Кухни народов мира" направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация предприятий общественного питания : ФГОС 3++ / Каф. Биотехнологии, химии и стандартизации ; сост. А.В. Гавриленко. - 2022. - (УМК). - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130549> . - (ID=130549-1)

7.4. Программное обеспечение по дисциплине

Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

Microsoft Office 2007 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

7.5. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, профессиональные порталы в Интернет

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭК ТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>
8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ": сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНИПы и др.]. Диск 1, 2, 3, 4. - М.:Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст: электронный. - 119600 р. – (105501-1)
9. База данных учебно-методических комплексов: <https://lib.tstu.tver.ru/header/umk.html>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Кухни народов мира» используются современные средства обучения, возможна демонстрация лекционного материала с помощью проектора. Аудитория для проведения лекционных занятий, проведения защит и презентаций курсовых работ оснащена современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть.

9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

9.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

1. Экзаменационный билет соответствует форме, утвержденной Положением о рабочих программах дисциплин, соответствующих федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования с учетом профессиональных стандартов. Типовой образец экзаменационного билета приведен в Приложении. Обучающемуся даётся право выбора заданий из числа, содержащихся в билете, принимая во внимание оценку, на которую он претендует.

Число экзаменационных билетов – 20. Число вопросов (заданий) в экзаменационном билете – 3 (1 вопрос для категории «знать» и 2 вопроса для категории «уметь»).

Продолжительность экзамена – 60 минут.

2. Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

3. Критерии оценки за экзамен:

для категории «знать»:

выше базового – 2;

базовый – 1;

ниже базового – 0;

критерии оценки и ее значение для категории «уметь»:

отсутствие умения – 0 балл;

наличие умения – 2 балла.

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2.

4. Вид экзамена – письменный экзамен, включающий решение задач с использованием справочного материала и непрограммируемого калькулятора.

5. База заданий, предъявляемая обучающимся на экзамене:

1) Факторы, формирующие культуру питания. Этногенез как составляющая процесса формирования национальных кухонь.

2) Системы и типы питания. Пищевые коды различных вероисповеданий.

3) Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов. Периоды становления русской кухни, этапы развития.

4) Современная национальная русская кухня. Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления.

5) Развитие белорусской национальной кухни. Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления.

6) Национальная кухня Украины, особенности ее развития. Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления.

7) Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа.

8) Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций.

9) Прибалтийские кухни. Общие и отличительные особенности технологии приготовления национальных блюд прибалтийских народов.

10) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь Западной Европы: Франция, Бельгия. Традиции питания. Столовый этикет.

11) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь Западной Европы: Великобритания, Ирландия, Шотландия, Уэльс. Традиции питания. Столовый этикет.

12) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь Центральной Европы: Германия, Австрия, Швейцария. Традиции питания. Столовый этикет.

13) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь Восточной Европы: Венгрия, Чехия и Словакия, Польша. Традиции питания. Столовый этикет.

14) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь Северной Европы: Дания, Швеция, Норвегия, Голландия. Традиции питания. Столовый этикет.

15) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд Балканской кухни: Румыния, Греция. Традиции питания. Столовый этикет.

16) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь средиземноморского побережья: Италия, Испания, Португалия. Традиции питания. Столовый этикет.

17) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд восточной кухни: Турция, Иран, Ирак. Традиции питания. Столовый этикет.

18) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд кухни Ближнего Востока: Израиль, ОАЭ, Индия. Традиции питания. Столовый этикет.

19) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь юго-восточной Азии: Китай, Япония, Корея, Вьетнам, Индонезия, Филиппины. Традиции питания. Столовый этикет.

20) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь востока и юго-востока: Турция, Иран, Ирак; Израиль, Индия; Китай, Япония, Корея, Вьетнам,. Традиции питания. Столовый этикет.

21) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь стран Южной Америки: Мексика, Бразилия, Аргентина. Традиции питания. Столовый этикет.

22) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд национальных кухонь стран Северной Америки: Канада, США. Традиции питания. Столовый этикет.

23) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд магрибской кухни и кухонь народов Африки. Традиции питания. Столовый этикет.

24) Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья, способы кулинарно-технологической обработки, основной ассортимент блюд кухонь Австралии и Новой Зеландии. Традиции питания. Столовый этикет.

25) Виды туризма. Организация питания иностранных туристов. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из различных стран.

Пользование различными техническими устройствами, кроме ЭВМ компьютерного класса и программным обеспечением, необходимым для решения поставленных задач, не допускается. При желании студента покинуть пределы аудитории во время экзамена экзаменационный билет после его возвращения заменяется.

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов на экзаменационные вопросы и решенных на компьютере задач задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках содержания экзаменационного билета, выданного студенту.

Иные нормы, регламентирующие процедуру проведения экзамена, представлены в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Учебным планом зачет по дисциплине не предусмотрен.

9.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсового проекта или курсовой работы

Учебным планом не предусмотрены.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Студенты перед началом изучения дисциплины ознакомлены с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой оценки.

Студенты, изучающие дисциплину, обеспечиваются электронными изданиями или доступом к ним, учебно-методическим комплексом по дисциплине, включая методические указания к выполнению практических работ, всех видов самостоятельной работы.

В учебный процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закрепленному за ним модулю дисциплины.

11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

Содержание рабочих программ дисциплин ежегодно обновляется протоколами заседаний кафедры по утвержденной «Положением о структуре, содержании и оформлении рабочих программ дисциплин по образовательным программам, соответствующим ФГОС ВО с учетом профессиональных стандартов» форме.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Кухни народов мира»

Семестр 4

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Задание для проверки уровня «знать» – или 0, или 1, или 2 балла:
Факторы, формирующие культуру питания. Этногенез как составляющая
процесса формирования национальных кухонь.
2. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:
Охарактеризовать общие и отличительные черты этнических кухонь
Испании и Португалии.
3. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:
Составить приблизительное меню завтрака для туриста из Турции.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2 балла;

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман