

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин

«04» апреля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А. С. Джангазиева

«04» апреля 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства национальных кухонь»

Составитель(и)

Палаткин В.В., к.культур.н., доцент каф-ры
ППСИ ;

Согласовано с работодателями:

Губа А.Е., генеральный директор ООО
«Комбинат общественного питания»
Ситкова В.Н., генеральный директор
AZIMUT Отель Астрахань;
43.04.03. Гостиничное дело

Направление подготовки /
специальность

Направленность (профиль) /
специализация ОПОП

Квалификация (степень)

Форма обучения

Год приёма

Курс

Семестр(ы)

«Ресторанный и ивент-сервис»

магистр

очная

2024

1-2 (по очной форме)

2-3 (по очной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология производства национальных кухонь» являются: формирование начальных знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы, взаимосвязи национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология производства национальных кухонь» являются: изучение технологии национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы и их подачи; приобретение навыков разработки техникотехнологических 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 В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Технология производства национальных кухонь» относится части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.01. и осваивается в 2-3 семестрах.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:

- «Основы ивент-технологий в индустрии гостеприимства»
- «Инновационные досуговые технологии в ресторанном сервисе»

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;

- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;

- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;

- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;

- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки и (или) опыт деятельности:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;

- способностью к самоорганизации и самообразованию.

2.3. Последующие учебные дисциплины, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- «Основы ивент-технологий в индустрии гостеприимства»
- «Инновационные досуговые технологии в ресторанном сервисе»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) универсальной (УК):

УК-5 – Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

в) профессиональной (ПК):

ПК-2 – способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
УК – 5	УК - 5.1. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	- национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные принципы межкультурного взаимодействия	- соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; создавать благоприятную среду для межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач	- навыками создания благоприятной среды для межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач
ПК-2	ОПК- 2.1. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий	Умеет выявлять и обосновывать конкурентные преимущества гостиничных продуктов и технологий предприятий сферы	Умеет составлять прогноз развития сферы гостеприимства и общественного питания в стране, регионе на основе использования форсайт-	- Умеет применять технологии стратегического планирования, организовывать и контролировать деятельность предприятий

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	сферы гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания	технологий	сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 2,3 зачетные единицы (180 часов).

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2,3
Объем дисциплины в академических часах	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	66,00
- занятия лекционного типа, в том числе:	-
- практическая подготовка (если предусмотрена)	66
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	-
- практическая подготовка (если предусмотрена)	4
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	114,00
Форма промежуточной аттестации обучающегося	зачет – 2 семестр диф. зачет – 3 семестр

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>[по семестрам]</i>
	Л		ПЗ		ЛР		К Р / К П			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	Л Р	в т.ч. ПП				
Семестр 2.										
Тема 1. Особенности национальной кухни славянских народов.			13					22	35	собеседование контрольная работа индивидуальное творческое задание
Тема 2. Кавказская национальная кухня.			13					22	35	собеседование контрольная

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>[по семестрам]</i>
	Л		ПЗ		ЛР		К Р / К П			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	Л Р	в т.ч. ПП				
										работа индивидуальное творческое задание
Тема 3. Национальная кухня народов средней Азии.			13					22	35	собеседование индивидуальное творческое задание
Консультации										
Контроль промежуточной аттестации										Зачет
ИТОГО за семестр:		-	39					66	105	
Семестр 3.										
Тема 4. Национальная кухня прибалтийских народов.			13				4	22	39	собеседование кейс-задача
Тема 5. Европейская кухня			14					26	40	собеседование контрольная работа творческое задание
Консультации	-									
Контроль промежуточной аттестации	-									
ИТОГО за семестр:			27				4	114	79	
Итого за весь период			66				4	114	180	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции		общее количество компетенций
		УК-5	ПК-2	
Тема 1. Особенности национальной кухни славянских народов.	36	+	+	2
Тема 2. Кавказская национальная кухня.	36	+	+	2
Тема 3. Национальная кухня народов средней Азии.	36	+	+	2
Тема 4. Национальная кухня прибалтийских народов.	36	+	+	2
Тема 5. Европейская кухня	36	+	+	2
Консультации	-			
Контроль промежуточной аттестации	-			
Итого	180	1	1	2

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1. Особенности национальной кухни славянских народов.

Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приёмов приготовления кулинарной продукции кухонь славянских народов. Технология приготовления холодных и горячих блюд национальных кухонь. Качество, особенности отпуска.

Тема 2. Кавказская национальная кухня.

Основные факторы, определяющие особенности кавказской кухни. Сходство и различия национальных кухонь народов Закавказья. Грузинская кухня: Традиции, режим питания, особенности грузинской кухни и кулинарные предпочтения. Особенности приготовления и оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста. Широкое использование зелени, пряностей и приправ, сыров, фасоли. Основные кулинарные приемы, виды тепловой обработки. Ассортимент наиболее популярных национальной кухни различных районов Грузии. Технология приготовления лобио, харчо, хаши, хинкали, чихиртмы, сациви, хачапури, цыплят табака, шашлыков. Их особенность. Подача и оформление. Азербайджанская кухня: история развития Азербайджанской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. Армянская кухня: история развития Армянской кухни. Основные кулинарные приемы, виды тепловой обработки. Широкое использование зелени, пряностей и приправ. Особенности приготовления и оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста. Ассортимент наиболее популярных национальной кухни различных районов Армении. Их особенность. Подача и оформление.

Тема 3. Национальная кухня народов средней Азии.

Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приёмов приготовления кулинарной продукции кухонь народов Европы. Технология приготовления холодных и горячих блюд национальных кухонь. Качество, особенности отпуска.

Тема 4. Национальная кухня прибалтийских народов.

Особенности национальных прибалтийских кухонь. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд.

Тема 5. Европейская кухня.

Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь. Особенности национальных кухонь народов европейских стран Италии, Франции, Венгрии, Германии, Англии и др. Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приёмов приготовления кулинарной продукции кухонь народов Европы. Технология приготовления холодных и горячих блюд национальных кухонь. Качество, особенности отпуска.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной

дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология производства национальных кухонь» составляет 114,00 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков по профорientационной работе; действиями по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся
для очной формы обучения**

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. 1. Национальные блюда русской кухни. Традиционные	22	письменное домашнее

национальные блюда белорусской и украинской кухни		задание
Тема 2. 1. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни.	22	письменное домашнее задание
Тема 3. 1. Традиционные национальные блюда армянской, азербайджанской кухни	22	письменное домашнее задание
Тема 4. 1. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни.	22	письменное домашнее задание
Тема 5. Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь. Особенности национальных кухонь народов европейских стран Италии, Франции, Венгрии, Германии, Англии и др. Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приёмов приготовления кулинарной продукции кухонь народов Европы.	26	письменное домашнее задание

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;

- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, круглый стол, кейс - задачи, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое	Лабораторная

		занятие, семинар	работа
Тема 1. Особенности национальной кухни славянских народов.	Обзорная лекция	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 2. Кавказская национальная кухня.	Лекция-диалог	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 3. Национальная кухня народов средней Азии.	Обзорная лекция	собеседование, практическая подготовка	Не предусмотрено
Тема 4. Национальная кухня прибалтийских народов.	Обзорная лекция	собеседование, кейс-задача	Не предусмотрено
Тема 5. Европейская кухня	Обзорная лекция	собеседование, контрольная работа, творческое задание	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- - использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- - использование возможностей электронной почты преподавателя
- - использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- - использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- - использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор

Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология производства национальных кухонь» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1,2,3,4,5	УК-5, ПК-2	собеседование
Тема 1,2,3,5	УК-5, ПК-2	творческое задание
Тема 1,2,5	УК-5, ПК-2	контрольная работа
Тема 4	УК-5, ПК-2	кейс-задача

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. Особенности национальной кухни славянских народов.

Темы эссе

1. Особенности формирования традиций русской кухни.
2. Культура питания славян.
3. Славянская кухня на Руси-история и традиции

Тест

1. Любимое блюдо русских солдат. Его готовили, перемешивая капусту, рыбу, муку и толчёные сухари. А сейчас так называют беспорядок, неразбериху
 - a. Полба
 - b. Кавардак
 - c. Бардак
2. Ботва какого овоща используется для холодного русского супа ботвинья?
 - a. Морковь
 - b. Свекла
 - c. Репа
3. О каком продукте на Руси говорили – «творить», а не «готовить»?
 - a. О киселе
 - b. О супе
 - c. О тесте
4. Что на Руси первоначально означало слово «пирог»?
 - a. Рог изобилия
 - b. Пир
 - c. Корабль
5. Кашу из какой крупы на Руси называли чёрной кашей?
 - a. Овсяной
 - b. Манной
 - c. гречневой

Тема 2. Кавказская национальная кухня.

Темы эссе

1. Особенности приготовления блюд Армянской кухни
2. Традиции Грузинской кухни
3. Блюда Кавказской кухни.
4. Праздничные блюда Казахской кухни.
5. Кухня Армении

Тест

1. Это блюдо традиционно едят ранним утром, до завтрака или на завтрак. Как правило, оно варится и подается несоленым, без заправки. В отдельной тарелке к нему подают соль, измельченный чеснок, рубленную зелень и т.п. Что это за блюдо?
 - a. Хаш
 - b. Кюфта-бозбаш
 - c. Лагман
 - d. Шурпа
2. Чанахи и чахохбили - все это, несомненно, очень вкусно. Но, хоть и в первом, и во втором блюде есть овощи и мясо, готовятся и подаются они совершенно по-разному. Как именно?
 - a. Чанахи в глубокой тарелке, а чахохбили в глиняных горшочках
 - b. Нет, все наоборот: чанахи подаются в глиняном горшочке, а чахохбили в тарелке

- c. Да оба блюда подаются в горшочках
 - d. Да оба блюда подаются в тарелках
3. Это блюдо называют армянской пиццей. Как оно называется?
- a. Фокачча
 - b. Кесадилья
 - c. Лахмаджун
 - d. Матнакаш
4. У него десятки имен и видов: вкусный хачапури из сыра имеет столько разных вариаций, что не все и запомнишь. А насчет какого вида хачапури мы вас все-таки обманываем?
- a. Хачапури - ачма
 - b. Аджарское хачапури
 - c. Имеретинское хачапури
 - d. Хачапури - кубдари
5. Мцвади, хоровац - о чем мы говорим?
- a. Это название кавказских салатов
 - b. Это название шашлыка из разных языков
 - c. Ни о чем. Это просто набор разных слов

Тема 3. Национальная кухня народов средней Азии.

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Кухня народов Средней Азии»

1. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, брынза, бараньи колбасы, колбасы из субпродуктов, фаршированные овощи, отварное и жареное мясо с овощным гарниром, лепешки с кислым молоком и др.).
2. Технология супов (супы с рисом, бобовыми, домашней лапшой, бульоны мясные, холодные супы - окрошка ашхабадская, суп холодный с простоквашей).
3. Технология горячих блюд из овощей, мяса и рыбы (пловы, шашлыки, жаркое с айвой, рыба тушения, овощи фаршированные, лагман, манты и др.).
4. Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (оладьи с яблоками, булочки, лепешки, хворост и др.).
5. Технология сладких блюд и напитков (халва, яблоки печеные, шербеты, кисломолочные напитки, напитки из алычи, сливы, граната и винограда). Чай с молоком, чай черный и зеленый. Напиток из шиповника и урюка

Тема 4. Национальная кухня прибалтийских народов.

Вопросы для письменной работы.

1. Основными приемами тепловой обработки кухни эстонцев, латвийцев, литовцев.
2. Перечислите правила приготовления прибалтийских супов.
3. Приготовление блюда «мульги капсад».

4. Приготовление блюда «вертиняй по-литовски».
5. Приготовление «цеппелины».
6. Приготовление «клопс»
7. Сладкие изделия народов Прибалтики.

Тема 5. Европейская кухня

Тест

1. **Баумкухен** — это выпечка, срез которой напоминает спил дерева с годовыми кольцами. В какой стране она пользуется большой популярностью?
 - a. Франция
 - b. Германия
 - c. Италия
2. **Лефсе** — это ...
 - a. французский соус
 - b. итальянский суп
 - c. традиционные норвежские блины
3. **Калакейтто** — блюдо, которое очень популярно в Карелии и Финляндии. А чем оно является по своему типу?
 - a. Десерт
 - b. Суп
 - c. Закуска
4. **Знаменитый салат французского города Ниццы** — это ...
 - a. Нисуаз
 - b. Тимбаль
 - c. Попьет
5. **Как называются традиционные бельгийские и голландские пончики, которые готовят во фритюре? Их подают на новогодний стол.**
 - a. Паасброд
 - b. Поффертъе
 - c. Олибол
6. **Каким блюдом является граавилохи (гравлакс)? Оно очень популярно в североевропейских странах.**
 - a. Фруктовым
 - b. Рыбным
 - c. Овощным
7. **Сюрстрёмминг** — это ...
 - a. консервированная квашенная сельдь
 - b. фруктовый десерт
 - c. традиционный скандинавский напиток
8. **Из каких фруктов готовится традиционное венгерское повидло из Тополовени?**
 - a. Яблоки
 - b. Сливы
 - c. Груши
9. **Из чего чаще всего готовят русское кондитерское изделие мазюню?**
 - a. Из яблок
 - b. Из капусты
 - c. Из редьки

10. Что внутри котлеты по-киевски?

- а. Сало
- б. Сливочное масло
- с. Яйцо

Перечень вопросов для зачета

1. Самый широко используемый жир в украинской кухне? _____
2. Как называется польское блюдо из квашеной или свежей капусты, с рыбой или мясом? _____
3. Использование в пищу, каких изделий является особенностью национальной немецкой кухни? _____
4. Основной продукт прибалтийской кухни _____
5. Как называется в Италии тертый сыр - спутник многих первых блюд? _____
6. Во Франции из печени, какой птицы готовится «Фуа-гра»? _____
7. Любимая выпечка французов – _____
8. Как называется соево-бобовая приправа в японской кухне, внешне напоминающая творог? _____
9. Национальный армянский хлеб? _____
10. Каша из кукурузной крупы - это _____
11. Основной продукт в ризотто – это _____
12. Популярный острый суп грузинской кухни _____
13. Паста – это блюдо _____ кухни
14. Хачапури – это национальное блюдо _____ кухни
15. Холодный напиток в русской кухне, приготовленный из ржанных сухарей, сахара, воды и дрожжей _____

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции УК-5 – Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия				
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Традиционная русская еда Масленичной недели: а) Блины + б) Оладушки в) Пельмени	А	1
2.	Задание закрытого типа	Прочитайте текст, выберите один	Б	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
	(на выбор одного варианта ответа)	правильный вариант ответа Какой популярный русский десерт производится из яблочного пюре: а) Меренги б) Зефир + в) Марципан		
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Как называется кухонный инструмент в виде деревянной лопаты для извлечения хлеба из пещи: а) Садник + б) Лопатка в) Ухват	а	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор нескольких вариантов ответов)	Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответов Название какого русского блюда происходит от названия французского соуса: а) Пряник б) Щи в) Винегрет +	В	1
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа В традиционной русской кухне яичница была ритуальным блюдом. А на какой праздник она готовилась: а) На Троицу + б) На Пасху в) На свадьбу	А День Святой Троицы отмечается на 50-й день после праздника Христово Воскресения. Поэтому Пятидесятница — второе название этого дня. Поскольку дата Пасхи плавающая, то и Троица выпадает на разные даты.	5
6.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Какова максимальная крепость традиционных русских алкогольных напитков:	6% об	5
7.	Задание открытого типа	Прочитайте текст и напишите развернутый	кваса	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
	(ситуационная задача)	ответ Разновидность сортов какого напитка на Руси к XV веку насчитывала более 500 наименований		
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Что такое «парёнки»	Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы	8
9.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Какое мясное блюдо самое распространённое в русской кухне	буженина	8
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Что в XVI и XVII веках в России не добавляли в мучные изделия	соль	8
№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)

Код и наименование проверяемой компетенции

ПК-2 – способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

11.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Отварное мясо в крепком застывшем бульоне. Его готовят из говядины, свинины, птицы, мясо перед заливкой бульоном приправляют чесноком: а) Студень + б) Шурпа в) Уха	а	1
12.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Мясной или рыбный суп с овощами, крупой и солеными огурцами. Кисловатый вкус усиливают добавлением сметаны: а) Сорпа б) Рассольник + в) Орома	б	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
13.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Суп, как правило, из речной рыбы: а) Похлебка б) Рыбник в) Уха +	в	1
14.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Наваристый и пряный суп из нескольких сортов мяса и субпродуктов. В нее также обязательно кладут соленые огурцы, часто добавляют лимон и оливки: а) Солянка + б) Солевик в) Солонник	а	1
15.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Наши предки готовили его из самых разных ингредиентов, благодаря чему у него был кислый или сладкий вкус, темный или светлый цвет, различная резкость и аромат: а) Казы б) Кумыс в) Квас +	в традиционный славянский и балтский кислый напиток, который готовят на основе брожения из ржаной муки и солода (ржаного, ячменного) или из сухого ржаного хлеба	5
16.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Салат из отварной свеклы, картофеля и моркови с зеленым горошком и солеными огурцами. Огурцы иногда заменяют квашеной капустой или солеными грибами, а горошек – фасолью:	Винегрет	8
17.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Она сытная и одновременно легкая, замечательно освежает и не дает чувства тяжести,	окрошка	8

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		свойственного наваристым супам:		
18.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Это сытное мясное кушанье упоминалось еще на страницах «Домостроя», составленного в XVI веке. Однако в то время позволить себе его могли далеко не все, ведь готовилось оно из цельного куска свинины	буженина	8
19.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Традиционная русская выпечка из несдобного дрожжевого теста. Вначале эти пирожки с открытым верхом подавали в трактирах к супам и похлебкам:	расстегай	8
20.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Это русское национальное блюдо — визитная карточка русской кухни. В основе рецепта — наваристый бульон из говядины на косточке, много капусты, картофель и морковь:	Щи	8

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому

				плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			10	
Итого:			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие	-2
Нарушение учебной дисциплины	-4
Неготовность к занятию	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине

по десятибалльной шкале		
Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).
2. Кухня народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо - Кавказский федеральный университет»; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. - Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

8.2. Дополнительная литература

1. 1. Методология и методы психолого-педагогических исследований: учеб. пособие для аспирантов и магистрантов по направлению «Педагогика» / Л. А. Шипилина. - 3-е изд., стереотип. - М.: ФЛИНТА, 2011." - Электронный ресурс]. URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976511736.html>
2. Научно-исследовательская деятельность студентов высших учебных заведений в России (1950-2000-е гг.): исторические предпосылки, концепции, подходы [Электронный ресурс] / Демченко З.А. - Архангельск: ИД САФУ, 2014. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785261007975.html>

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». www.studentlibrary.ru
2. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ <https://urait.ru/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы,

письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).