

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

«19» мая 2025 г.

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

«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технология производства национальных кухонь

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Хаджаева А.А. ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж» 43.03.03 Гостиничное дело
Согласовано с работодателями:	Гостеприимство и ресторанный сервис
Направление подготовки / специальность	
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	очная
Год приёма	2025
Курс	4 (по очной форме)
Семестр(ы)	7 (по очной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология производства национальных кухонь» является: получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд национальных кухонь

1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология производства национальных кухонь»:

изучение особенностей технологии наиболее популярных национальных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий; проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ; изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технология производства национальных кухонь» относится к *части, формируемой участниками образовательного процесса* и осваивается в 7 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «Технология производства национальных кухонь» являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

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

- «Технология и организация здорового питания».

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:

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

- способностью к самоорганизации и самообразованию.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

- «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»
- «Молодежный туризм».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

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

а) Профессиональной(ые) ПК:

ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации и питания

ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-9	ПК-9.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания	Факторы, влияющие на производство; Производственные процессы; Методы оценки	Анализировать сырьевую базу; Оценивать оборудование и технологии; Управлять трудовыми ресурсами; Организовывать логистику; Следить за соблюдением санитарных норм	Инструментами анализа; Навыками управления; Практическим опытом
	ПК-9.2 Разрабатывает планы основного производства организации питания по отдельным видам процессов	Виды процессов в производстве питания; Методы планирования; Нормативные акты и стандарты;	Составлять планы закупок; Планировать производственный процесс; Организовывать контроль качества; Планировать утилизацию отходов	Инструментами планирования; Навыками управления временем; Лидерскими качествами;

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-10	ПК-10.1 Осуществляет входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	Типы контроля; Методы контроля; Нормативные требования;	Осуществлять входной контроль; Проводить текущий контроль; Выполнять итоговый контроль;	Инструментами контроля; Навыками документооборота; Лидерскими качествами
	ПК-10.2 Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания	Система контроля; Признаки неэффективности системы контроля; Причины возникновения проблем;	Идентифицировать проблемы; Оценивать степень серьезности проблем; Предлагать меры по устранению проблем	Инструментами анализа; Навыками коммуникации; Опыт внедрения улучшений
	ПК-10.3 Использует информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства	Информационные технологии в организации питания; Делопроизводство; Регламенты организации работы;	Работать с ERP-системами; Автоматизировать делопроизводство; Соблюдать регламенты;	Навыками работы с программным обеспечением; Организационными навыками; Технические навыки

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

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	4
Объем дисциплины в академических часах	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	34
- занятия лекционного типа, в том числе:	17

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	17
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	110
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Дифференцированный зачет – 7 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. Основные особенности молдавской кухни	4		4					22	30	Эссе
Тема 2. Основные особенности русской кухни	3		3					22	28	тест.
Тема 3. Основные особенности украинской кухни	3		3					22	28	реферат
Тема 4. Особенности приготовления блюд немецкой кухни	4		4					22	30	Тест
Тема 5. Особенности приготовления блюд венгерской кухни	3		3					22	28	Опрос
Контроль промежуточной аттестации										дифференцированный зачет
Консультация										
ИТОГО за семестр:	17		17					110	144	
Итого за весь период	17		17					110	144	

Таблица 3. Матрица соотношения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема	Кол-во	Код компетенции	Общее
--------------	--------	-----------------	-------

дисциплины (модуля)	часов	ПК-9	ПК-10			количество компетенций
Тема 1. Основные особенности молдавской кухни	30	+	+			2
Тема 2. Основные особенности русской кухни	28	+	+			2
Тема 3. Основные особенности украинской кухни	28	+	+			2
Тема 4. Особенности приготовления блюд немецкой кухни	30	+	+			2
Тема 5. Особенности приготовления блюд венгерской кухни	28	+	+			2
Контроль промежуточной аттестации	-					
Консультация	-					
Итого	144					

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. Основные особенности молдавской кухни

Основные особенности молдавской кухни. Ассортимент и характеристика блюд молдавской кухни. Фирменные блюда молдавской кухни.

Тема 2. Основные особенности русской кухни

Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд русской кухни. Продукты и фирменные блюда русской кухни.

Тема 3. Основные особенности украинской кухни

Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд украинской кухни. Продукты, используемые в украинской кухне. Технологический процесс приготовления блюд украинской кухни

Тема 4. Особенности приготовления блюд немецкой кухни

Основные особенности Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни. Продукты, используемые в немецкой кухне Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по – германски, суп-пюре из томатов с рисом, бифштекса из сырого мяса, шницеля со свиной, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по-немецки.

Тема 5. Особенности приготовления блюд венгерской кухни.

Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд венгерской кухни. Продукты, используемые в венгерской кухне. Технологический процесс приготовления блюд венгерской кухни: суп- гуляш,», супы со сметаной; карп по-венгерски, сом с квашеной капустой, щука с сахаром, филе судака по-венгерски; крема яблочные, по-задунайски

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

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 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

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 и производство национальных кухонь» составляет 110 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 действий 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	Форма работы
Тема 1. Основные особенности молдавской кухни	22	Эссе
Тема 2. Основные особенности русской кухни	22	тест.
Тема 3. Основные особенности украинской кухни	22	реферат
Тема 4. Особенности приготовления блюд немецкой кухни	22	Тест
Тема 5. Особенности приготовления блюд венгерской кухни	22	Опрос

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 экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен 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 зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

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

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменного подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Основные особенности молдавской кухни	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. Основные особенности русской кухни	<i>Лекция-диалог</i>	тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. Основные особенности украинской кухни	<i>Обзорная лекция</i>	реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. Особенности приготовления блюд немецкой кухни	<i>Обзорная лекция</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. Особенности приготовления блюд венгерской кухни	<i>Лекция-диалог</i>	Опрос	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

– использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.);

– использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников 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 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 <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
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 (МОДУЛЮ)

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 (модулей) 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 (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Основные особенности молдавской кухни	ПК-9, ПК-10	Эссе
Тема 2. Основные особенности русской кухни	ПК-9, ПК-10	тест.
Тема 3. Основные особенности украинской кухни	ПК-9, ПК-10	реферат
Тема 4. Особенности приготовления блюд немецкой кухни	ПК-9, ПК-10	Тест
Тема 5.	ПК-9, ПК-10	Опрос

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Особенности приготовления блюд венгерской кухни		

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. Основные особенности молдавской кухни

Примерный перечень тем для эссе

1. Историческое развитие и влияние на молдавскую кухню.

2. Традиционные блюда и ингредиенты молдавской кухни.
3. Влияние соседних культур на молдавскую кухню.
4. Особенности приготовления и подачи блюд в Молдавии.
5. Взаимосвязь молдавской кухни с виноделием.
6. Региональные различия в молдавской кулинарной традиции.
7. Современные тенденции и изменения в молдавской гастрономии.
8. Вклад молдавской кухни в мировую гастрономию.
9. Культурное значение молдавских блюд и праздников.
10. Будущее молдавской национальной кухни: вызовы и перспективы.

Тема 2. Основные особенности русской кухни

Примерные задания для тестирования

1. Когда появились первые упоминания о русской кухне?
 - А) IX век
 - В) XI век
 - С) XIII век
2. Какие блюда считаются классическими в русской кухне?
 - А) Щи, борщ, окрошка
 - В) Пельмени, блины, рассольник
 - С) Селёдка под шубой, оливье, холодец
3. Какие напитки традиционно употребляются в русской культуре?
 - А) Чай, квас, медовуха
 - В) Пиво, кофе, глинтвейн
 - С) Сок, лимонад, молоко
4. Какое влияние оказала французская кухня на русскую?
 - А) Она значительно изменила русскую кухню, внедрив новые техники и рецепты
 - В) Она почти не повлияла на русскую кухню
 - С) Она добавила некоторые элементы, но в целом оставила русскую кухню без изменений
5. Какие овощи и фрукты широко используются в русской кухне?
 - А) Картофель, капуста, яблоки
 - В) Морковь, свекла, клубника
 - С) Лук, чеснок, помидоры
6. Какую роль играют мучные изделия в русской кухне?
 - А) Они являются основным источником углеводов
 - В) Они служат закусками и дополнением к основным блюдам
 - С) Они используются редко и только в особых случаях
7. Какие мясные блюда характерны для русской кухни?
 - А) Котлеты, шашлык, отбивные
 - В) Борщ, пельмени, котлеты
 - С) Бифштекс, свиная рулька, цыпленок табака
8. Какие рыбные блюда присутствуют в русской кухне?
 - А) Рыбные супы, уха, запеченная рыба
 - В) Жареная рыба, копченая сельдь, рыбные салаты
 - С) Креветочный салат, кальмары, морские гребешки
9. Какие ингредиенты часто встречаются в русских десертах?
 - А) Мед, ягоды, орехи
 - В) Шоколад, карамель, мармелад
 - С) Мороженое, желе, сливки
10. Какие традиционные способы приготовления пищи используются в русской кухне?
 - А) Жарка, тушение, запекание

- В) Варка, маринование, консервирование
- С) Копчение, вяление, сушка

Тема 3. Основные особенности украинской кухни

Примерный перечень тем для рефератов

1. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции украинской кухни.
2. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции русской кухни.
3. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции литовской кухни.
4. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции татарской кухни.
5. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции латвийской кухни.

Тема 4. Особенности приготовления блюд немецкой кухни

Примерные задания для тестирования

1. Какие блюда считаются классическими в немецкой кухне?
 - А) Шницель, колбаски, штрудель
 - В) Паста, пицца, фокачча
 - С) Шаурма, плов, манты
2. Какие ингредиенты чаще всего используются в немецкой кухне?
 - А) Картофель, капуста, мясо
 - В) Макароны, сыр, грибы
 - С) Рис, бобовые, курица
3. Какие напитки традиционно употребляются в Германии?
 - А) Пиво, шнапс, кофе
 - В) Чай, лимонад, сок
 - С) Вино, коктейли, вода
4. Какие способы приготовления пищи предпочитают немцы?
 - А) Гриль, барбекю, фритюр
 - В) Тушение, варка, запекание
 - С) Маринование, консервация, сушка
5. Какие региональные различия существуют в немецкой кулинарной традиции?
 - А) Север и юг Германии имеют разные предпочтения в еде
 - В) Восточная и западная части Германии имеют разный подход к приготовлению пищи
 - С) Кулинарные традиции различаются в зависимости от города проживания
6. Какую роль играют хлеб и мучные изделия в немецкой кухне?
 - А) Они являются основным источником углеводов
 - В) Они служат закусками и дополнением к основным блюдам
 - С) Они используются редко и только в особых случаях
7. Какие мясные блюда характерны для немецкой кухни?
 - А) Бургеры, стейки, отбивные
 - В) Братвурст, леберкезе, хампкнёпель
 - С) Телятина, баранина, кролик
8. Какие рыбные блюда присутствуют в немецкой кухне?
 - А) Форель, карп, камбала
 - В) Лосось, креветки, устрицы
 - С) Осётр, сом, угорь
9. Какие десерты распространены в Германии?

- А) Шварцвальдский торт, яблочный штрудель, блинчики
- В) Сырники, мороженое, желе
- С) Чизкейк, тирамису, панакота

10. Какие ингредиенты часто встречаются в немецких соусах?

- А) Горчица, майонез, кетчуп
- В) Томатная паста, чеснок, лук
- С) Йогурт, мед, имбирь

Тема 5. Особенности приготовления блюд венгерской кухни

Примерный перечень вопросов

1. Какие блюда считаются классическими в венгерской кухне?
2. Какие ингредиенты чаще всего используются в венгерской кухне?
3. Какие напитки традиционно употребляются в Венгрии?
4. Какие способы приготовления пищи предпочитают венгры?
5. Какие региональные различия существуют в венгерской кулинарной традиции?
6. Какую роль играют мучные изделия в венгерской кухне?
7. Какие мясные блюда характерны для венгерской кухни?
8. Какие рыбные блюда присутствуют в венгерской кухне?
9. Какие десерты распространены в Венгрии?
10. Какие специи и травы часто используются в венгерских блюдах?

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет

1. Какие основные этапы производства национальных блюд?
2. Какие технологии и оборудование используются в производстве национальных блюд?
3. Какие ингредиенты типичны для национальных кухонь разных стран?
4. Какие методы приготовления пищи используются в национальных кухнях?
5. Какие национальные блюда стали популярными за пределами своих стран?
6. Какие региональные особенности существуют в национальных кулинарных традициях?
7. Какие факторы влияют на выбор методов и технологий производства национальных блюд?
8. Какие инновации и современные тенденции наблюдаются в производстве национальных кухонь?
9. Какие риски и проблемы могут возникнуть при производстве национальных блюд?
10. Какие стандарты и нормы безопасности должны соблюдаться при производстве национальных кухонь?
11. Какие исторические и культурные факторы влияют на формирование национальных кулинарных традиций?
12. Какие виды национальных блюд существуют и какие из них наиболее популярны?
13. Какие национальные блюда стали символами своих стран и почему?
14. Какие материалы и инструменты используются в приготовлении национальных блюд?
15. Какие современные технологии применяются в производстве национальных блюд и как они влияют на вкус и качество продуктов?
16. Какие культурные и социальные аспекты связаны с производством и потреблением национальных блюд?
17. Какие международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов применяются при производстве национальных кухонь?
18. Какие мероприятия проводятся для сохранения и популяризации национальных кухонных традиций?
19. Какие образовательные программы и курсы существуют для изучения технологии и производства национальных кухонь?
20. Какие экономические и рыночные факторы влияют на производство и потребление национальных блюд в современном мире?

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания;				
ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания				
1	Задание закрытого типа	Когда появились первые упоминания о русской кухне? А) IX век В) XI век С) XIII век	А	3 мин.
2		Какие блюда считаются классическими в русской кухне? А) Щи, борщ, окрошка В) Пельмени, блины, рассольник С) Селёдка под шубой, оливье, холодец	В	3 мин.
3		Какие напитки традиционно употребляются в русской культуре? А) Чай, квас, медовуха В) Пиво, кофе, глинтвейн С) Сок, лимонад, молоко	А	3 мин.
4		Какое влияние оказала французская кухня на русскую? А) Она значительно изменила русскую кухню, внедрив новые техники и рецепты В) Она почти не повлияла на русскую кухню С) Она добавила некоторые элементы, но в целом оставила русскую кухню без изменений	А	3 мин.
5	Задания комбинированного типа (с обоснованием выбора ответа)	Какие овощи и фрукты широко используются в русской кухне? А) Картофель, капуста, яблоки В) Морковь, свекла, клубника С) Лук, чеснок, помидоры	А В русской кухне используются следующие овощи Картофель, капуста, яблоки	3 мин.
6	Задание открытого типа	Какие региональные особенности существуют в национальных кулинарных традициях?	Региональные особенности в национальных кулинарных традициях проявляются в использовании местных ингредиентов и специфических методов приготовления, а также в различиях в составе и вкусовых характеристиках блюд. Например, китайская кухня отличается в северных и южных	3 мин.

			регионах, а испанская - в Каталонии и Андалусии.	
7		Какие факторы влияют на выбор методов и технологий производства национальных блюд?	Выбор методов и технологий производства национальных блюд зависит от множества факторов, включая доступность ингредиентов, климатические условия, культурные традиции, а также экономические и технологические возможности.	3 мин.
8		Какое национальное блюдо Италии стало ее символом и почему?	Пицца - стала символом итальянской кухни благодаря своему простому, но насыщенному вкусу и универсальности.	3 мин.
9		Какое национальное блюдо Индии стало ее символом и почему?	Карри - символ индийской кухни с её богатым разнообразием специй и ароматов, отражающий разнообразие и культуру Индии.	3 мин.
10		Какое национальное блюдо Грузии стало ее символом и почему?	Хинкали - символ грузинской кухни своей уникальной формой и содержанием, воплощает традиции и культуру Грузии.	3 мин.

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

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

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	<i>Ответ на занятии</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i>	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

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

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 (модуля) 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 (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Кухни народов мира, Н.И. Куткина, М.Н., Кравцова, В.А. Ковалев. Сальникова; Технология приготовления пищи.-М.: Деловая литература, 2006, 180с. Гриф: МинобрНауки РФ.

2. Н. С. Митрофанов, Ю.А. Плясов, Е.Г. Шумков др. Переработка птицы - М.: Агропромиздат, 1990. - 303 с.
3. П. М. Частный, И.А. Черехаева Мясо и мясные блюда. Алма-Ата, «Кайнар», 1979. 224 с.

8.2. Дополнительная литература

4. Содержание и разведение куриных К. Шима и Т. Ли (1984)
5. Барановский В.А. Повар - технолог. Учебное пособие Ростов - на - Дону «Феникс» 2003 г.
6. Поскребышева Г.И. Блюда из птицы. - М.: ОЛМА - ПРЕСС Инвест, 2004 г. (Приготовлено со вкусом).
7. Ополченев И.И., Управление качеством в сфере услуг: учебник / И. И. Ополченев. - М.: Советский спорт, 2008. - 246 с. (Профессиональное туристское образование) - ISBN 978-5-9718-0331-7 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. ЭБС "Консультант студента" [сайт]. - URL <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

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

Рабочая программа дисциплины (модуля) 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).