

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Башкирский институт технологий и управления (филиал) федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор БИТУ (филиала)

Е.В. Кузнецова
«29» мая 2024 г.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.09 Кухни мира и региональные кухни России

Кафедра:	Пищевые технологии и промышленная инженерия
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2024
Общая трудоемкость:	180 часов/5 з.е.

Мелеуз, 2024 г.

Программу составил(и):

- Ст. преподаватель Ларионова Светлана Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины (модуля)

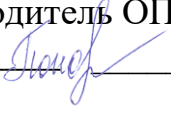
"Кухни мира и региональные кухни России"

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии

с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП

 _____ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 мая 2024 г. № 10

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**1.1. Цели:**

Цель учебной дисциплины заключается в приобретении студентами знаний в области развития и становления международных традиций гостеприимства, кулинарного искусства зарубежных стран и изучение национальных черт характера, которые в совокупности позволяют сформировать комплекс профессиональных знаний.

1.2. Задачи:

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии приготовления блюд кухонь мира и регионов России;
- овладение знаниями и умениями по организации питания народов мира;
- создание у обучающихся системы знаний об истории кухонь народов, их особенностях и традициях;
- готовности применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания кухонь мира и регионов России;
- понимание культуры профессиональной деятельности в сфере организации питания иностранных граждан.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Проектирование и дизайн ресторана	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Технология изготовления ресторанных блюд	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Техническое оснащение ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Технологическое оборудование ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
6	Нутрициология	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	14 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	12	12
Практические	12	12	12	12
В том числе электрон.	18	18	18	18
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	24	24	24	24
Сам. работа	156	156	156	156
Итого	180	180	180	180

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 8 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интегракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1. Традиции и культура питания народов мира						
1.1	Тема 1.1.Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания . Краткое содержание: Смешение кухонь. Национальные особенности кухонь славянских народов. Русское хлебопечение. Традиционная и православная русская кухня, взвары, изделия из каш, напитки, блюда из потрохов. Развитие пищевого этикета. Знать: историю культуры питания. Пищевой этикет /Лек/	8	2	0	0	ПКС-1.1	конспект; устный опрос
1.2	Тема 1.1.Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания . Краткое содержание: Смешение кухонь. Национальные особенности кухонь славянских народов. Русское хлебопечение. Традиционная и православная русская кухня, взвары, изделия из каш, напитки, блюда из потрохов. Развитие пищевого этикета. Знать: историю культуры питания. Пищевой этикет.Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне. Уметь: понимать особенности приготовления салатов, закусок и изделий из теста в славянской кухне Владеть: Характеристикой сырья, приемами кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России /Ср/	8	15	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
1.3	Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе .Периоды формирования русской кухни . Краткое содержание: Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной	8	2	0	0	ПКС-1.1	конспект; устный опрос

	<p>обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.</p> <p>Знать: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира в современной интерпретации. /Лек/</p>						
1.4	<p>Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе .Периоды формирования русской кухни . Краткое содержание: Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.</p> <p>Знать: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов.</p> <p>уметь: применять способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира в современной интерпретации.</p> <p>Владеть: методикой и технологией приготовления блюд различных кухонь мира /Ср/</p>	8	15	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
1.5	<p>Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд. Краткое содержание: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд.</p> <p>Знать: Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни. /Лек/</p>	8	2	0	0	ПКС-1.1	конспект; устный опрос
1.6	<p>Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд.</p>	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе, тестирование

	<p>Краткое содержание: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд. Уметь: применять характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания. Владеть: техникой и приемами приготовления блюд национальной кухни. /Пр/</p>						
1.7	<p>Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд. Краткое содержание: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд. Знать: Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни. Уметь: применять характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания. Владеть: техникой и приемами приготовления блюд национальной кухни. /Ср/</p>	8	16	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
1.8	<p>Тема 1.4 Кухня народов Дальнего Востока. Краткое содержание: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд. Традиции, быт и культура народов Дальнего Востока. Знать: Культуру, традиции, обычаи и быт народов Дальнего Востока. Уметь: применять самобытные национальные блюда. Владеть: методами и правилами подачи блюд. Особенности приготовления блюд из олеины и дикорастущих ягод. /Ср/</p>	8	30	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
1.9	<p>Тема 1.4 Кухня народов Дальнего Востока. Краткое содержание:</p>	8	2	0	1	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе, тестирование

	<p>Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд. Традиции, быт и культура народов Дальнего Востока.</p> <p>Уметь: применять самобытные национальные блюда.</p> <p>Владеть: методами и правилами подачи блюд. Особенности приготовления блюд из оленины и дикорастущих ягод. /Пр/</p>						
	<p>Раздел 2.Раздел 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.</p>						
2.1	<p>Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока.</p> <p>Краткое содержание: Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни.</p> <p>Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.</p> <p>Приготовление напитков и особенности их подачи</p> <p>Знать: Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни.</p> <p>Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.</p> <p>/Лек/</p>	8	2	0	0	ПКС-1.1	конспект; устный опрос
2.2	<p>Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока.</p> <p>Краткое содержание: Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни.</p> <p>Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.</p> <p>Приготовление напитков и особенности их подачи</p> <p>Уметь: Применять на практике технологию приготовления первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. /Пр/</p>	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе, тестирование
2.3	<p>Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока.</p> <p>Краткое содержание: Кухня народов Средней Азии. Связь</p>	8	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке

	<p>религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи</p> <p>Знать: Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.</p> <p>Уметь: Применять на практике технологию приготовления первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. /Ср/</p>						
2.4	<p>Тема 2.2 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран.</p> <p>Краткое содержание: Особенности национальных кухонь народов стран Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Великобритании, Америки, Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование европейской кухни. Традиции и режим питания.</p> <p>Знать: Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд, режим питания.</p> <p>/Лек/</p>	8	2	0	0	ПКС-1.1	конспект; устный опрос
2.5	<p>Тема 2.2 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран.</p> <p>Краткое содержание: Особенности национальных кухонь народов стран Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Великобритании, Америки, Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование европейской кухни. Традиции и режим питания.</p> <p>Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд европейской кухни.</p> <p>Владеть: технологическими</p>	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе, тестирование

	методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд европейской кухни. /Пр/						
2.6	<p>Тема 2.2 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран.</p> <p>Краткое содержание: Особенности национальных кухонь народов стран Европы: Италии, Франции, Германии, Англии, Великобритании, Америки, Японии.</p> <p>Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование европейской кухни. Традиции и режим питания.</p> <p>Знать: Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд, режим питания.</p> <p>Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд европейской кухни.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд европейской кухни. /Ср/</p>	8	25	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.7	<p>Тема 2.3 Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни. Популярные блюда и режим питания итальянцев.</p> <p>Краткое содержание: Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни</p> <p>Знать: Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.</p> <p>/Лек/</p>	8	2	0	0	ПКС-1.1	конспект; устный опрос
2.8	<p>Тема 2.3 Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни. Популярные блюда и режим питания итальянцев.</p> <p>Краткое содержание: Французская кухня. Франция - основоположник</p>	8	2	0	1	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе, тестирование

	<p>Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни</p> <p>Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд французской и итальянской кухни.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд французской и итальянской кухни. /Пр/</p>						
2.9	<p>Тема 2.3 Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни. Популярные блюда и режим питания итальянцев.</p> <p>Краткое содержание: Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни</p> <p>Знать: Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.</p> <p>Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд французской и итальянской кухни.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд французской и итальянской кухни. /Ср/</p>	8	10	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.10	<p>Тема 2.4 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.</p> <p>Краткое содержание: Традиционная и современная кавказская национальная кухня.</p> <p>Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской</p>	8	25	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке

	кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи. Знать: Традиции, быт и современную кавказскую национальную кухню. Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд кавказской национальной кухни. Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд кавказской национальной кухни. /Ср/						
2.11	Тема 2.4 Самобытность и своеобразии грузинской и армянской национальных кухонь. Краткое содержание: Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи. Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд кавказской национальной кухни. Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд кавказской национальной кухни. /Пр/	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе, тестирование
	Раздел 3.Раздел 3. Итоговая аттестация						
3.1	Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /ЗаО/	8	0	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к зачету с оценкой, итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Игровые технологии

Технологии игрового обучения — это способы, методы и приемы, с помощью которых преподаватель задает ситуации, в которых должны оказаться ученики для получения знаний или практического полезного опыта; формирует обстоятельства, побуждающие учеников к самостоятельному принятию решений — чтобы потом сделать выводы, проработать ошибки; предлагает выбор - разные социальные роли и «маски», варианты решения задач, которые позволяют лучше узнать себя, проконтролировать свое поведение, эффективнее справиться со сложным делом; создает среду для повышения мотивации с помощью активизации воображения, «духа соперничества», азарта, групповой деятельности

Компьютерная технология обучения

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся

Технология контекстного обучения

Контекстное обучение отражает тенденцию соединения обучения с будущей профессиональной деятельностью, интеграцию обучения, науки и производства. Основной единицей работы преподавателей и студентов становится здесь не порция информации, а ситуация в ее предметной и социальной определенности; деятельность обучающихся обретает черты, в которых проявляются особенности учебной и будущей профессиональной деятельности»

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

Технология поиска информации (Информационная технология)

Информационная технология неотделима от субъектов образовательной деятельности, она является определяющим фактором технологии работы с информацией, применяемой в образовательной практике

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомым уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведенных на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный

анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Недостаточный уровень:

Не знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

Не умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля

Не владеет методикой создания системы внутреннего контроля

Пороговый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля

Продвинутый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции

Высокий уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы.	2. Пороговый: компетенции сформированы.	3. Продвинутый: компетенции сформированы.	4. Высокий: компетенции сформированы.
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сути дополнительных вопросов в рамках заданий билета;	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сути излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сути и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и
--	---	---	--

- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
0 - 59 баллов	60 - 69 баллов	70 - 89 баллов	90 - 100 баллов
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «отлично»

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Не знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
Не умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля
Не владеет методикой создания системы внутреннего контроля
2. Пороговый уровень
Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля
3. Продвинутый уровень
Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции
4. Высокий уровень
Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов

"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

ПКС-1

Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет.

Перечень вопросов для устного опроса

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов мира.
2. Формирование гастрономических привычек и характерные особенности национальной кухни
3. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов мира.
4. Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.
5. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека. Какие пути их сохранения вы знаете?
6. Какое влияние на жизнедеятельность человека оказывает количество, качество, ассортимент пищи, своевременность и регулярность приема
7. Какие гастрономические привычки, пристрастия и характерные особенности национальной кухни разных народов
8. Какое значение национальная кухня имеет в развитии национальной культуры народов
9. Какие факторы формируют основу национальной кухни. Приведите примеры
10. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Охарактеризуйте и дайте характеристику пищевых обрядов и традиций в православии.
2. Дайте характеристику пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
3. Дайте характеристику пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
4. Расскажите нетрадиционные системы питания и их критический анализ
5. Охарактеризуйте питание и здоровье.
6. Охарактеризуйте влияние науки на культуру питания народов мира.
7. Охарактеризуйте современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
8. Опишите культуру и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
9. Опишите культуру и традиции питания в произведениях европейских художников.
10. Охарактеризуйте отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников.

Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе. Периоды формирования русской кухни.

Перечень вопросов для устного опроса

1. Охарактеризуйте национальные особенности Русской кухни
2. Охарактеризуйте развитие индустрии питания народов мира на современном этапе.
3. Охарактеризуйте современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».
4. Охарактеризуйте особенности застолья и традиций русской кухни.
5. Обоснуйте характерные особенности национальных кухонь народов России.
6. Обоснуйте факторы, которые оказали влияние на формирование русской и других славянских кухонь.
7. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян
8. Каким видам хлеба отдают предпочтения в славянских кухнях
9. Как происходило формирование культуры питания в России
10. Обоснуйте традиции и ритуалы русской трапезы

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Охарактеризуйте формирование региональных традиций питания в России.
2. Охарактеризуйте традиции питания и национальные блюда славянских народов.
3. История кулинарного искусства в России
4. Перечислите продукты, наиболее применяемые для приготовления 15 блюд в русской кухне.
5. Какие национальные супы в русской кухне.
6. Какие виды круп предпочитают для приготовления блюд русской кухни.
7. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян
8. Как влияет религия на формирование и становление традиций и культуры питания в русской кухне
9. Характеристика пищевых обрядов и традиций
10. Охарактеризуйте современные взгляды на потребление пищи и питания человека.

Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд.

Перечень вопросов для устного опроса

1. Особенности национальной кухни и режима питания народов Болгарии
2. Какие традиционные блюда югославской кухни вы знаете
3. Какие напитки предпочитают гости из Болгарии
4. Какой режим питания предпочитают гости Югославии
5. Что предпочитают на завтрак гости из Болгарии
6. Что является характерной особенностью Югославской кухни
7. Назовите основные факторы, формирующие основу Болгарской кухни

9. Какое обслуживание предпочитают гости из Болгарии
10. Классические блюда Болгарии

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Какие напитки предпочитают гости из Югославии?
2. Какой режим питания предпочитают гости из Болгарии
3. Что предпочитают на завтрак гости из Югославии
4. то является характерной особенностью Болгарской кухни
5. Назовите основные факторы, формирующие основу югославской кухни
6. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для болгарской кухни.
7. Какое обслуживание предпочитают гости из Югославии
8. Классические блюда Югославии
9. Влияние различных стран на кухню Болгарии и ее индивидуальные особенности
10. Роль овощей и специй в болгарской кухне. Виды, применение.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

Задания для практической работы:

1. Составить технико-технологическую карты на блюдо Болгарской кухни «Ошав» и блюдо Югославской кухни «Плескавица».
3. Описать органолептическую оценку качества готовых блюд. Методы подачи и температура подачи блюда
4. Рассчитать калорийность блюда Болгарской кухни «Ошав» и блюдо Югославской кухни «Плескавица».
5. Составить технологическую схему на блюдо Болгарской кухни «Ошав» .
6. Составить технологическую схему на блюдо Югославской кухни «Плескавица».
7. Составить технико-технологическую карту на «Салат со свеклой и тофу»
8. Рассчитать калорийность блюда на «Салат со свеклой и тофу»
9. Составить технологическую схему на блюдо «Салат со свеклой и тофу»
10. Дать кратко характеристику Болгарской и Югославской кухне.

Тестирование по практической работе.

1. Назовите самый популярный болгарский салат, который во многом похож на греческий, но все же отличается от него
 - А- Овчарска (Пастуший)
 - Б- Шопска (Шопский)
 - В- Снежанка (Снегурочка)
2. Как называется вкусный слоеный пирог на тонком бездрожжевом тесте в Болгарии
 - А-Яблоков пай
 - Б-Пататник
 - В-Баница
3. Мясные котлеты с начинкой – это....
4. Концентрат – фюме добавляют в соусы для
5. Салат-коктейль – это
 - А- нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
 - Б- нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
 - в- нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями
6. Для приготовления тефтелей используют соус:
 - А- грибной;
 - Б- томатный;
 - В- сметанный
7. Паштеты можно хранить:
 - А- 12 часов
 - Б- 24 часа
 - В- 36 часов
 - Г- не подлежат хранению
8. При варке бобовых соль добавляют:
 - А- в конце варки;
 - Б- в начале варки;
 - В- не добавляют
9. Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:
 - А - сметана;
 - Б - кефир;
 - В - кумыс;
 - Г-все ответы верны
- 10.Пельмени и вареники готовят из теста:
 - А - пресного;
 - Б - дрожжевого
 - В - сдобного
 - Г - слоеного

Тема 1.4 Кухня народов Дальнего Востока.

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Какие традиционные блюда дальневосточной кухни вы знаете

2. Какие напитки предпочитают народы дальнего востока
3. Что является характерной особенностью дальневосточной кухни
4. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для дальневосточной кухни.
5. Дайте характеристику кухонь различных провинций дальнего востока
6. Исторические этапы формирования кухни дальнего востока
7. Особенности «фаст-фуда» на дальнем востоке
8. Классические блюда дальнего востока
9. Особенности подачи блюд дальнего востока
10. Формирование традиций и культура питания дальневосточной кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

Задания для практической работы:

1. Охарактеризуйте и дайте оценку Дальневосточной кухне
2. Составить технико-технологическую карту на блюдо "Паровой пирожок пян-се"
3. Рассчитать калорийность блюда "Паровой пирожок пян-се"
4. Оцените качество готового блюда по органолептическому методу.
5. Составить технологическую схему на "Паровой пирожок пян-се"
6. Составить технико-технологическую карту на блюдо "Пельмени с кальмаром"
7. Рассчитать калорийность блюда "Пельмени с кальмаром"
8. Составить технологическую схему на "Пельмени с кальмаром"
9. Составить меню дальневосточной кухни для ресторана высшего класса
10. Составить технико-технологическую карту на блюдо "Скобянка из Кукумари"

Тестирование по практической работе.

1. Какое ритуальное блюдо готовят на Руси в День Жен-мироносиц (в бабью братчину), во второе воскресенье после Пасхи?
 - А - кутья
 - Б- калитки
 - В- вареники
 - Г -яичница
2. Сушено-вяленое мясо рыб, один из основных традиционных продуктов питания народов Дальнего Востока, называется:
 - А- Балык
 - Б- Строганіна
 - В- Талá
 - Г- Юкола
3. Культура питания включает в себя
 - А- набор пищевого сырья и репертуар блюд
 - Б-специфическую обработку сырья
 - В- сервировку стола и блюд
 - Г- все перечисленное
4. В узбекской кулинарии предпочтительно:
 - А- мясо говядины
 - Б- мясо свинины
 - В- мясо говядины
 - Г - мясо баранины
5. Что представляет собой русское старинное блюдо «Растегаи»
 - А-блины с начинкой
 - Б -открытые пирожки
 - В - сладкие пирожки
 - Г -закрытые пирожки
6. Где находятся салфетки перед началом застолья:
 - А-На тарелках
 - Б- Справа от тарелок
 - В-Развешены на спинках стульев
 - Г-Лежат на сиденьях стульев
7. Какая из этих стран известна своим шоколадом...
 - А-франция
 - Б-швейцария
 - В-Россия
 - Г-Дания
8. Определите среди перечисленных ниже видов приемов наименее почетный:
 - А-ужин
 - Б-завтрак
 - В-бокал шампанского
 - Г-обед
9. Во Франции принято различать:
 - А-региональную общераспространенную изысканную кухню
 - Б-региональную
 - В-вегетарианскую

10. Что такое «парёнки»:

А- Котлеты, приготовленные на пару

Б-Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы

В- Вареники с пареной репой

Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока.

Перечень вопросов для устного опроса

1. Какие напитки предпочитают гости из стран Азии? Расскажите о чайной церемонии.

2. Исторические этапы формирования азиатской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.

3. Какой национальной кухне принадлежит блюдо кус-кус, Расскажите особенности его приготовления и подачи.

4. Какую пищу называют кошерной? Дайте характеристику кухни Израиля

5. Что является характерной особенностью арабской кухни

6. Какие традиционные блюда арабской кухни вы знаете

7. Исторические этапы формирования китайской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие

8. Чайная церемония в Китае.

9. Какие традиционные блюда марокканской кухни вы знаете

10. Какие традиционные блюда таджикской кухни вы знаете

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Какие традиционные блюда азербайджанской кухни вы знаете

2. Исторические этапы формирования казахской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие

3. Исторические этапы формирования таджикской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие

4. Какие общие особенности питания туристов из стран Азии вы знаете

5. Какое обслуживание предпочитают гости из Китая

6. Какие особенности традиций национальной турецкой кухни

7. Влияние национальных особенностей на развитие кухни стран Азии.

8. Перечислите особенности традиций Арабской кухни.

9. Перечислите основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов мира.

10. Перечислите основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов мира.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

Практические задания:

1. Охарактеризуйте и дайте оценку Иранской кухне

2. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Кебаб винный из баранины»

3. Составить технологическую схему на блюдо «Кебаб винный из баранины»

4. Охарактеризуйте и дайте оценку кухням Иордании, Ливана и Сирии

5. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Суп-пюре из помидоров, риса и сладкого перца»

6. Составить технологическую схему на блюдо «Суп-пюре из помидоров, риса и сладкого перца»

7. Охарактеризуйте и дайте оценку Турецкой кухне

8. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Шиш-кебаб»

9. Составить технологическую схему на блюдо «Шиш-кебаб» и рассчитать калорийность

10. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Кокореч»

Тестирование по практической работе

1. Концепция функционального (позитивного) питания впервые возникла:

А- в Японии

Б-в Китае

В-в России

Г-в Канаде

2. Мучные восточные изделия – это:

А- пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;

Б- пралине, кандир, марципан;

В- сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная;

Г-пряники, коврижка «Медовая», коржики молочные.

3. Верны ли определения:

1. У американцев наиболее популярны креветки, крабы, соленья и маринованные овощи

2. У канадцев наиболее популярны креветки, крабы, соленья и маринованные овощи

А -Только 1

Б- Только 2

В -Оба верны

4. Выбери верное время обслуживание иностранных туристов завтраком и ужином:

А-20 минут

Б- 30 минут

В-40 минут

Г- 50 минут

4. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

А - От 12 до 15 часов

Б -От 8 до 10 часов

В -От 10 до 12 часов

Г- От 6 до 9 часов

5. Выбери правильный способ перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:

А-Французский способ

Б-Русский способ

В-Английский способ

Г-Европейский способ

6. Классы вина для международных дегустаций и конкурсов:

А-вина "строго натуральные", жемчужные и искристые, игристые

Б-вина тихие, специальные и особые

В-ординарные, марочные, коллекционные

Г-столовые, крепленые, десертные

7. Отличительная черта немецкой национальной кухни:

А-большое количество употребление свинины

Б-многообразие сосисок

В-картофель фри с различными добавками

8. Сюрстрёмминг — это ...

А-фруктовый десерт

Б-скандинавский напиток

В-консервированная квашеная сельдь

9. Из каких фруктов готовится традиционное венгерское повидло из Тополовени

А-яблоки

Б-сливы

В-груши

10. Кашанка — это ...

А-вид колбасы

Б-вид хлеба

В-вид каши

Тема 2.2 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран.

Перечень вопросов для устного опроса

1. Назовите какие традиционные блюда кухни стран Северной Америки вы знаете

2. Какой режим питания предпочитают гости из американских стран

3. Назовите основные факторы, формирующие основу американской кухни

4. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады

5. Охарактеризуйте особенности национальной кухни и режима питания народов Англии

6. Охарактеризуйте особенности национальной кухни Чехии и Словакии и режима питания народов

7. Охарактеризуйте особенности национальной кухни Испании и Португалии и режима питания народов

8. Назовите особенности традиций Мексиканской кухни

9. Какие особенности традиций Немецкой кухни.

10. Охарактеризуйте национальные традиции питания европейских стран.

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Назовите особенности традиций Японской кухни.

2. Охарактеризуйте особенности традиций национальной кухни Швейцарии.

3. Расскажите развитие индустрии питания народов мира на современном этапе.

4. Назовите особенности традиций Английской кухни.

5. Обоснуйте организация питания по дипломатическому протоколу.

6. Какие особенности традиций Немецкой кухни.

7. Охарактеризуйте национальные традиции питания европейских стран

8. Какие особенности традиций Греческой кухни.

9. Какие особенности традиций Австрийской кухни.

10. Назовите какие блюда и напитки рекомендуются туристам из Скандинавских стран.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

Практические задания:

1. Охарактеризуйте и оцените Японскую кухню

2. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Эби тьяхан- с креветками»

3. Составить технологическую схему на блюдо «Эби тьяхан- с креветками»

4. Составить технико-технологическую карту на блюдо немецкой кухни «Зáуэрбрáтен»

5. Составить технологическую схему на блюдо «Зáуэрбрáтен»

6. Составить технико-технологическую карту на блюдо средиземноморской кухни «Канноли с рикотой»

7. Составить технологическую схему на блюдо «Канноли с рикотой»

8. Составить технико-технологическую карту на блюдо португальской кухни «Асорда»

9. Составить технологическую схему на блюдо «Асорда»

10. Составить технико-технологическую карту на блюдо испанской кухни «Сарсуэла»

11. Составить технологическую схему на блюдо «Сарсуэла»

Тестирование по практической работе

1. Что такое Барбареско?

А – салат

Б– вино

В – паста

Г – вермут

2. Основное предназначение маринованного имбиря ..

А - разделять вкусы разных суши и роллов;

Б - освежать полость рта после острых спайс-суши или после васаби;

В - разнообразить вкусы суши и роллов;

Г - поддерживать аппетит во время еды;

3. Какие водоросли используют для приготовления риса?

А - Нори

Б- Вакаме

В - Конбу

Г- Хияше вакаме

4. Мясные котлеты с начинкой – это:

А - котлета отбивная;

Б- зразы;

В - шницель;

Г - рагу;

Д- антрекот.

5. Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

А- поджарка;

Б- бифштекс;

В - азу;

Г- лангеты.

6. Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

А - бефстроганов;

Б- ромштекс;

В - бифштекс;

4Г- шницель.

7. Лъезон это....

А- смесь взбитых яиц

Б- смесь соли и воды

В - смесь яиц и молока

Г– смесь молока и муки

8. Какой продукт добавляют при приготовлении в супы-пюре, чтобы продукты находились во взвешенном состоянии?

А - суповую засыпку

Б- крахмал

В - белый соус

Г– побольше жира

9. Какой вид завтрака включает в себя сахар, булочные изделия, тосты, масло, джем, мед, варенье. Может дополняться блюдами из яиц, рыбными блюдами, блюдами из злаковых:

А-Английский завтрак;

Б- Американский завтрак;

В-Расширенный завтрак;

Г- Континентальный завтрак

10. English breakfast это:

А-Полный завтрак, обычно включает сок, яичницу, тосты, масло, джем и кофе или чай.

Б-Аналогичен континентальному завтраку, включает в себя обычно ещё и яичницу с беконом.

В-Завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема.

Тема 2.3 Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни. Популярные блюда и режим питания итальянцев.

Перечень вопросов для устного опроса

1. Особенности итальянской трапезы – тапас.

2. Какие напитки предпочитают гости из Франции

3. Какие традиционные блюда итальянской кухни вы знаете

4. Что является характерной особенностью итальянской кухни

5. Туристы из каких стран предпочитают легкий завтрак

6. Какие французские вина вы знаете

7. Какой национальной кухне принадлежит блюдо паэльля? В чем состоит особенности приготовления и подачи этого блюда

8. Исторические этапы формирования французской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.

9. Исторические этапы формирования итальянской кухни.

10. Особенности традиций Итальянской кухни.

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Особенности традиций Французской кухни.

3. Какие напитки предпочитают итальянцы на завтрак
4. Какой вид завтрака предпочитают французы
5. Различие итальянской кухни в зависимости от географических особенностей страны.
6. Формирование традиций и культура питания итальянской кухни.
7. Роль пряностей и трав в итальянской кухне. Виды, применение.
8. Разнообразие французской кухни.
9. Классические блюда Франции.
10. Классические блюда Италии.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

Практические задания:

1. Охарактеризуйте и оцените Французскую кухню.
2. Составить технико-технологическую карту на «Суп-пюре Биск»
3. Составить технологическую схему на блюдо «Суп-пюре Биск»
4. Составить технико-технологическую карту на знаменитый "Луковый суп"
5. Составить технологическую схему на блюдо "Луковый суп"
6. Охарактеризуйте и оцените Итальянскую кухню
7. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Овощной суп Минестроне»
8. Составить технологическую схему на блюдо «Овощной суп Минестроне»
9. Составить технико-технологическую карту на блюдо "Равиоли со шпинатом"
10. Составить технологическую схему на блюдо "Равиоли со шпинатом"

Тестирование по практической работе

1. Знаменитый салат французского города Ниццы — это...

А-попьет

Б-нисуаз

В-тимбаль

2. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

А - сливках 36%;

Б - яйцах;

В - молоке;

Г - сметане.

3. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?

А- жаркое по-домашнему

Б- паста

В- каши

4. Воскресный бранч - это:

А-семейный обед

Б ритуальный обед

В комплексный обед.

5. Фуа-гра это..

А- паштет из печени

Б-паштет из мяса

В-паштет из сыра.

6. Назовите самый популярный сорт риса для ризотто?

А - арборио

Б - басмати

В - паэлья

Г - камолино

7. Определите что это? "...– типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо

города», именно ее, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе. Одна из разновидностей - пиццокери.

А - Пенне

Б - Тальятелле

В - Лингуине

Г - Фарфалле

8. Название какого итальянского блюда переводится как "прыгни в рот!?"

А - Сальтимбокка

Б - Оссобуко

В - Фламенкин

9. Как переводится название пасты "фарфалле"?

А - перышки

Б - Бабочки

В – ракушки

10. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

А - суфле;

Б - желе;

В - самбук;

Г - мусс;

Д - кисель.

Тема 2.4 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Национальные особенности Грузинской кухни
2. Различие грузинской кухни в зависимости от географических особенностей страны.
3. Формирование традиций и культура питания грузинской кухни.
4. Формирование традиций и культура питания армянской кухни.
5. Роль пряностей и специй в грузинской кухне. Виды, применение.
6. Исторические этапы формирования грузинской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
7. Особенности подачи грузинских блюд
8. Какие традиционные блюда армянской кухни вы знаете
9. Какие традиционные блюда грузинской кухни вы знаете
10. Что является характерной особенностью грузинской кухни

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

Практические задания:

1. Охарактеризуйте и оцените традиции и культуру Грузинской кухни
2. Составить технико-технологическую карту на блюдо "Лобио с фасолью"
3. Составить технологическую схему на блюдо "Лобио с фасолью"
4. Составить технико-технологическую карту на блюдо "Хачапури по-Аджарски"
5. Составить технологическую схему на блюдо "Хачапури по-Аджарски"
6. Составить технико-технологическую карту на блюдо "Чвиштари"
7. Составить технологическую схему на блюдо "Чвиштари"
8. Составить технико-технологическую карту на блюдо "Бадриджани"
9. Составить технологическую схему на блюдо "Бадриджани"
10. Составить технико-технологическую карту на блюдо "Чашушули"
11. Составить технологическую схему на блюдо "Чашушули"

Тестирование по практической работе

1. Что скрывается за красивым словом "Аджапсандали":
 - а) Сладкое блюдо на основе орехов и изюма киш-миш
 - б) Кукурузная каша с большим количеством сыра
 - в) Овощное рагу с баклажанами, помидорами, чесноком и пряными травами
 - г) Картофель с бараниной, обжаренные на специальной глиняной сковороде
2. Что из перечисленного не относится к национальной грузинской кухне...
 - а) Хачапури
 - б) Айлазан
 - в) Чахохбили
 - г) Сациви
3. Хачапури какой разновидности выглядят как лодочки с сыром и яйцом:
 - а) Аджарские
 - б) Гагаузские
 - в) Тбилисские
4. К какой категории блюд относится «сацебели»:
 - а) К гарнирам
 - б) К соусам
 - в) К основным блюдам
5. Какой из этих сыров не является грузинским:
 - а) Калти
 - б) Сулугуни
 - в) Пекорино
6. Найдите лишний ингредиент в составе блюда Пхали:
 - а) Кабачок
 - б) Лук
 - в) Фасоль
7. Под каким из этих названий подразумевается не только грузинский соус, но и готовое блюдо из птицы с этим соусом:
 - а) Ткемали
 - б) Сацебели
 - в) Сациви
8. Найдите лишний ингредиент в составе блюда Сациви:
 - а) Орехи
 - б) Сливки
 - в) Курица
9. Что такое тклапи? Кстати, это один из главных ингредиентов супа харчо:
 - а) Томаты в собственном соку
 - б) Овощи высушенные
 - в) Высушенное сливовое пюре

10. Как называются грузинские пресные кукурузные лепёшки:

- а) Мчади
- б) Гради
- в) Чири

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Промежуточный контроль:

ПКС-1

Вопросы к зачету с оценкой

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Назовите, роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов мира.
2. Назовите, особенности традиций национальной турецкой кухни.
3. Назовите, роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов мира.
4. Перечислите характерные особенности кухонь народов Северной Америки.
5. Дайте определение организации питания по дипломатическому протоколу.
6. Перечислите особенности традиций Югославской кухни.
7. Назовите, формирование гастрономических привычек и характерные особенности национальной кухни Африки.
8. Перечислите особенности традиций Австралийской кухни.
9. Перечислите основные факторы, формирующие основу национальной кухни Австралии.
10. Перечислите особенности традиций Итальянской кухни.
11. Назовите влияние национальных особенностей на развитие кухни стран Азии.
12. Назовите особенности традиций Грузинской кухни.
13. Назовите особенности традиций Французской кухни.
14. Назовите особенности традиций Немецкой кухни.
15. Назовите технологические особенности приготовления старинных блюд русской кухни.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Проанализируйте, влияние религии на формирование традиций и культуры питания народов мира.
2. Дайте характеристику особенностям традиций Мексиканской кухни.
3. Проанализируйте, влияние национальных особенностей на развитие кухни Южной Америки.
4. Дайте характеристику особенностям традиций национальной кухни Швейцарии.
5. Дайте характеристику развитию индустрии питания народов мира на современном этапе.
6. Дайте характеристику особенностям традиций Английской кухни.
7. Проанализируйте, национальные традиции питания европейских стран.
8. Дайте характеристику особенностям традиций Японской кухни.
9. Дайте характеристику особенностям застолья и традиций русской кухни.
10. Проанализируйте, характерные особенности национальных традиций Болгарской кухни.
11. Проанализируйте, основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов мира.
12. Проанализируйте, особенности традиций кухонь Арабских стран.
13. Проанализируйте, характерные особенности национальных кухонь народов России.
14. Дайте характеристику особенностям традиций Испанской кухни.
15. Проанализируйте, характерные особенности национальных кухонь Средней Азии.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Определить пищевую и энергетическую ценность салата Шопска
2. Составьте технологическую карту на блюдо Аджахури
3. Рассчитайте энергетическую ценность блюда пасты Корбанара
4. Составьте технологическую карту на блюдо плов по Узбекски
5. Составьте технологическую карту на блюдо Сациви
6. Рассчитайте энергетическую ценность блюда Равиоли
7. Рассчитайте энергетическую ценность десерта Макаронс
8. Составьте технологическую карту на блюдо Риззото
9. Рассчитайте энергетическую ценность блюда Хинкали
10. Составьте технологическую карту на блюдо Пенне
11. Рассчитайте энергетическую ценность блюда шашлык Харовац
12. Составьте технологическую карту на блюдо Хаш
13. Составьте технологическую карту на блюдо луковый суп
14. Составьте технологическую карту на блюдо салат Нисуаз
15. Рассчитайте энергетическую ценность блюда Дальневосточной ухи

Итоговое тестирование

1. Назовите самый популярный болгарский салат, который во многом похож на греческий, но все же отличается от него

А-Овчарска (Пастуший)
Б-Шопска (Шопский)
В-Снежанка (Снегурочка)

2. Как называется вкусный слоеный пирог на тонком бездрожжевом тесте в Болгарии

А-Яблоков пай
Б- Пататник
В- Баница

3. Культура питания включает в себя

А-набор пищевого сырья и репертуар блюд
Б-специфическую обработку сырья
В- сервировку стола и блюд
Г-все перечисленное

4. Какое ритуальное блюдо готовят на Руси в День Жен-мироносиц (в бабью братчину), во второе воскресенье после Пасхи?

А-кутья
Б-калитки
В-вареники
Г-яичница

5. Сушено-вяленое мясо рыб, один из основных традиционных продуктов питания народов Дальнего Востока, называется:

А-Балык
Б-Строганина
В-Тала
Г-Юкола

6. В узбекской кулинарии предпочтительно:

А-мясо говядины
Б-мясо говядины
В-мясо курицы
Г-мясо баранины

7. Что представляет собой русское старинное блюдо «Растегаи»

А-блины с начинкой
Б-открытые пирожки
В-сладкие пирожки
Г-закрытые пирожки

8. Какая из этих стран известна своим шоколадом...

А-Франция
Б-Швейцария
В-Россия
Г-Дания

9. Во Франции принято различать:

А-региональную общераспространенную изысканную кухню
Г -региональную
В-вегетарианскую

10. Что скрывается за красивым словом "аджапсандали":

А-Сладкое блюдо на основе орехов и изюма киш-миш
Б-Кукурузная каша с большим количеством сыра
В-Овощное рагу с баклажанами, помидорами, чесноком и пряными травами
Г-Картофель с бараниной, обжаренные на специальной глиняной сковороде

11. Что из перечисленного не относится к национальной грузинской кухне...

А-Хачапури
Б-Айлазан
В-Чахохбили
Г-Сациви

12. Итальянские макаронные изделия из теста, вроде пельменей с разнообразной начинкой, называются...

А-Пенне
Б-Равиоли
В-Тальятелле
Г-Лингуин

13. Классы вина для межлунных полетов и конквистов:

А-вина "строго натуральные", жемчужные и искристые, игристые

Б-вина тихие, специальные и особые

В-ординарные, марочные, коллекционные

Г-столовые, крепленые, десертные

14. Отличительная черта немецкой национальной кухни:

А-большое количество употребление свинины

Б-многообразии сосисок

В-картофель фри с различными добавками

15. Название какого итальянского блюда переводится как "прыгни в рот!"?

А- Сальтимбокка

Б- Оссобуко

В- Фламенкин

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

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

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементами:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:

1. Титульный лист

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырём сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не менее 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного

исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.

5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложения. Может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму

следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.

Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.

Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.

Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.

Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы,

связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Куткина М. Н., Елисеева С. А., Симакова И. В., Иринаева О. И. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. - 672 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619038
Л.1.2	Ратушный А. С., Баранов Б. А., Элиарова Т. С., Липатова Л. П., Аминов С. С., Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - Москва: Дашков и К°, 2021. - 336 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621693
Л.1.3	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 196 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130189

Л.1.4	Маюрникова Л. А., Крапива Т. В., Давыденко Н. И., Кокшаров А. А. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастротуры [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 80 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/352649
Л.1.5	Маюрникова Л. А., Крапива Т. В. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастротуры [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 80 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/199526
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Сборник текстов для чтения и заданий по английскому языку для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции общественного питания» [Электронный ресурс]:практикум. - Нижний Новгород: ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2016. - 34 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/152857
Л.2.2	Попов В. Г. Основы технологии и организация работы предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Тюмень: ТюмГНГУ, 2015. - 106 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=84158
Л.2.3	Мишина О. Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. - 76 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/112368
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.6	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.7	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.8	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.9	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.10	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.11	Университетская информационная система "РОССИЯ". Режим доступа: https://uisrussia.msu.ru/
7.3.12	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.13	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 - Лаборатория «Учебный ресторан»</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочее место преподавателя; Компьютер; Проектор переносной; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов, бармена; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, шипцы, блендер; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашинa; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина, открытая с посудой.</p>
8.2	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 а - Лаборатория Технологии продукции общественного питания</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: разделочные столы, посуда, формы и листы для выпечек, микроволновая печь, весы, фризер, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, плита индукционная кухонная двухкомфорочная, печь электрическая конвекционная, шкаф расстоечный, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда, плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, блинница электрическая двухкомфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машина; Холодильник.</p>

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ

ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____
И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____
И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2028 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2028 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____