

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Технология блюд национальных кухонь народов мира
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология блюд национальных кухонь народов мира» является подготовка выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке;
- на основе современных научных технологий и процессов решать задачи по разработке стратегии и тактики предприятий питания с позиций удовлетворения потребностей человека;
- осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины в процессе приготовления продукции, ее оформления и отпуска с целью удовлетворения социальных и культурных потребностей индивида.
- на основе анализа состояния и динамики развития современных технологий и оборудования разрабатывать и обеспечивать деятельность предприятия по повышению качества услуг, оказываемых предприятиями питания.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продукция питания различного назначения;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Владеть
	ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с	Основные технические средства и технологии при производстве продукции питания	Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

		учетом экологических последствий их применения			
	ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Методами и процедурами оценки качества сырья, методами и подходами выявления и анализа причин возникновения брака продукции и подходами к его устранению, навыками осуществления технологического процесса производства продукции
	ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Основную нормативную, техническую, технологическую документацию, применяемую в условиях производства продукции питания	Использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Организовывать документооборот по производству на предприятии питания
	ПК-31	Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	Основные маркетинговые мероприятия, принципы ценообразования	Составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции	Принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технология блюд национальных кухонь народов мира» относится к блоку дисциплины по выбору ОП и ее части: вариативная.

Дисциплина базируется на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: «Технология мучных кондитерских изделий», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология и организация производства блюд русской кухни», «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Основы экономики».

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	76	76
Лекции	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Лабораторные работы (ЛБ)	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Консультации текущие	1,8	1,8
Проведение консультаций перед экзаменом	2	2
Виды аттестации (зачет, экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	70,2	70
Подготовка реферата	20	12
Проработка материалов по конспекту лекций	20	12
Подготовка к лабораторным работам и защите	10	12
Подготовка к выполнению тестовых заданий, решению ситуационных задач	20,2	34
Подготовка к экзамену (контроль)	33,8	33,8

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Технология блюд европейской кухни	<p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд итальянской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд французской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд греческой кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p>	38	6
2	Технология блюд азиатской кухни	<p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд узбекской и таджикской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд японской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников</p>	26	6

		<p>организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд китайской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p>		
3	Технология блюд американской кухни	<p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд мексиканской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд североамериканской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p>	26	6
4	Технология блюд кавказской кухни	<p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд грузинской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд армянской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p>	26	6

5	Технология блюд славянской кухни	<p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд украинской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд белорусской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p>	26,2	6
---	----------------------------------	--	------	---

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ПЗ (или С), Час	ЛР, Час	СРО, час
1	Технология блюд европейской кухни	12		12	14
2	Технология блюд азиатской кухни	6		6	14
3	Технология блюд американской кухни	6		6	14
4	Технология блюд кавказской кухни	6		6	14
5	Технология блюд славянской кухни	6		6	14,2

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	Технология блюд европейской кухни	Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд итальянской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.	4
		Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд французской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.	4
		Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд	4

		греческой кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.	
2	Технология блюд азиатской кухни	<p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд узбекской и таджикской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд японской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд китайской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
3	Технология блюд американской кухни	<p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд мексиканской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд североамериканской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p>	<p>3</p> <p>3</p>
4	Технология блюд кавказской кухни	<p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд грузинской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.</p> <p>Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и</p>	<p>3</p>

		технологии при производстве блюд армянской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.	3
5	Технология блюд славянской кухни	Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд украинской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий. Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд белорусской кухни. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.	3 3

5.2.2 Практические занятия (семинары) не предусмотрены.

5.2.3 Лабораторный практикум

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование раздела дисциплины</i>	<i>Наименование лабораторных работ</i>	<i>Трудоемкость, Час</i>
1	Технология блюд европейской кухни	Технологический процесс производства блюд итальянской кухни. Оценка качества, составление технологической документации на готовую продукцию.	6
		Технологический процесс производства блюд итальянской кухни. Оценка качества, составление технологической документации на готовую продукцию.	6
2	Технология блюд азиатской кухни	Технологический процесс производства блюд узбекской кухни. Оценка качества, составление технологической документации на готовую продукцию.	6
3	Технология блюд американской кухни	Технологический процесс производства блюд мексиканской кухни. Оценка качества, составление технологической документации на готовую продукцию.	6
4	Технология блюд кавказской кухни	Технологический процесс производства блюд грузинской кухни. Оценка качества, составление технологической	6

		документации на готовую продукцию.	
5	Технология блюд славянской кухни	Технологический процесс производства блюд украинской кухни. Оценка качества, составление технологической документации на готовую продукцию.	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Технология блюд европейской кухни	Подготовка реферата	4
		Проработка материалов по конспекту лекций	4
		Подготовка к лабораторным работам и защите	2
		Подготовка к выполнению тестовых заданий, решению ситуационных задач	4
2	Технология блюд азиатской кухни	Подготовка реферата	4
		Проработка материалов по конспекту лекций	4
		Подготовка к лабораторным работам и защите	2
		Подготовка к выполнению тестовых заданий, решению ситуационных задач	4
3	Технология блюд американской кухни	Подготовка реферата	4
		Проработка материалов по конспекту лекций	4
		Подготовка к лабораторным работам и защите	2
		Подготовка к выполнению тестовых заданий, решению ситуационных задач	4
4	Технология блюд кавказской кухни	Подготовка реферата	4
		Проработка материалов по конспекту лекций	4
		Подготовка к лабораторным работам и защите	2
		Подготовка к выполнению тестовых заданий, решению ситуационных задач	4
5	Технология блюд славянской кухни	Подготовка реферата	4
		Проработка материалов по конспекту лекций	4
		Подготовка к лабораторным работам и защите	2
		Подготовка к выполнению тестовых заданий, решению ситуационных задач	4,2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

1. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1 Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. — Москва : Дашков и К, 2017. — 368 с. — ISBN 978-5-394-02237-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93458> (дата обращения: 10.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://bibli-online.ru/bcode/452876> (дата обращения: 22.03.2020).

6.2 Дополнительная литература

1. Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2265-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/89937> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Нормативная документация. Сборники рецептов.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05

2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6

3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Биб-лиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 :

4. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 :

5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6.

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Ки-ев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0

8. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9
9. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев : Арий , 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - I Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. — 4-е изд., стер. . — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 832 с. — ISBN 978-5-98879-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4885> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. SBN 978-5-98879-132-4 :
12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0101-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90667> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания:

- 1 Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология»
- 2 Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология»
- 3 Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия»
- 4 Журнал «Вестник международной академии холода» // Вестник международной академии холода [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8494 - Журнал «Вестник международной академии холода»
- 5 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»
- 6 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК»
- 7 Журнал «Здоровье»

- 8 Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»
- 9 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 -
- 10 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
- 11 Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции»
- 12 Журнал «Масла и жиры. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
- 13 Журнал «Масложировая промышленность» // Масложировая промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7872 - Журнал «Масложировая промышленность»
- 14 Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7906 - Журнал «Молочная промышленность»
- 15 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»
- 16 Журнал «Пищевая промышленность»
- 17 Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»
- 18 Журнал «Ресторанные ведомости»
- 19 Журнал «Ресторатор»
- 20 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД
- 21 Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»
- 22 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
- 23 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264 - Журнал «Хлебопечение России»
- 24 Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248 - Журнал «Хлебопродукты»
- 25 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265 - Журнал «Холодильная техника»

- 26 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
- 27 Журнал «Школа гастронома»
- 28 Журнал «Vitamin De»
- 29 Журнал «Food Technology»
- 30 РЖ Оборудование пищевой промышленности»
- 31 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
- 32 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
- 33 Журнал «Гастроном»

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине "Кухня народов мира" [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, дневной и заочной форм обучения / Н. С. Родионова, М. И. Корыстин ; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 16 с. <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96714>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
 - «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;
 - «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;
 - Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
 - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)
- Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)
- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;
 Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «BaРИАНт Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;
 Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;
 Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ А
к рабочей программе дисциплины
«ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ МИРА»

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего часов	8 семестр
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	24,2	24,2
Лекции	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	8	8
Лабораторные занятия (ЛР)	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации текущие	1,2	1,2
Проведение консультаций перед экзаменом	2	2
Виды аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Рецензирование контрольных работ	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	149	149
Подготовка реферата	42,5	42,5
Проработка материалов по конспекту лекций	42,5	42,5
Подготовка к лабораторным работам и защите	21,2	21,2
Подготовка к выполнению тестовых заданий, решению ситуационных задач	42,8	42,8
Контроль	6,8	6,8

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ МИРА»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- Основные технические средства и технологии при производстве продукции питания;
- Основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- Основную нормативную, техническую, технологическую документацию, применяемую в условиях производства продукции питания;
- Основные маркетинговые мероприятия, принципы ценообразования;

уметь:

- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- Использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- Составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции;

владеть:

- Способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- Методами и процедурами оценки качества сырья, методами и подходами выявления и анализа причин возникновения брака продукции и подходами к его устранению, навыками осуществления технологического процесса производства продукции;

- Организовывать документооборот по производству на предприятии питания;

- Принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

Содержание разделов дисциплины: Особенности выбора сырья и его свойства. Основные технические средства и технологии при производстве блюд национальных кухонь народов мира. Обзор меню, интерьера, тематических праздников организаций общественного питания для планирования маркетинговых мероприятий.