

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.)

«25» 05 2023 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 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. - | 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 «ВаРИАНТ 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.

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации
по дисциплине**

Технологию блюд национальных кухонь народов мира

В ходе изучения дисциплины «Технология блюд национальных кухонь народов мира» бакалавр осваивает следующие компетенции:

ПК-6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-1 - 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-4 - 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-31 - 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

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Владеть
	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	государственные стандарты, технические условия, санитарные нормы и правила, требования к качеству производимой продукции и услуг	использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; устанавливать соответствие качества производимой продукции и предоставляемых услуг требованиям нормативно-технологических документов	использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; способен применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; способен критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет соответствия нормативным документам

	ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабриката и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	особенности организации производственного процесса на современном предприятии	организовывать этапы производственного процесса на современном предприятии	навыками организации этапов производственного процесса на современном предприятии.
	ПК-4	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	способы кулинарной обработки различных видов сырья; рецептуры кулинарной продукции; технологические процессы производства кулинарной продукции и оборудование	проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; анализировать сырье, полуфабрикаты; эффективно контролировать выполнение технологических процессов и соблюдение параметров и работы оборудования	современными технологиями производства национальных блюд с использованием традиционного и новейшего оборудования
	ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением	основные маркетинговые технологии и предприятий питания	находить информацию о маркетинговых мероприятиях предприятий питания	анализировать и обобщать опыт маркетинговой деятельности предприятий питания

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

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

В ходе формирования компетенции при изучении дисциплины существуют следующие показатели и критерии оценивания

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	
1.	Особенности питания народов Европы	ПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-31	Тест	Процентная шкала
			Собеседование (зачет)	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Лабораторная работа	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Домашнее задание (кейс-задачи)	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Творческое задание	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
2.	Особенности питания народов Азии	ПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-31	Тест	Процентная шкала
			Собеседование (зачет)	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Лабораторная работа	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Домашнее задание (кейс-задачи)	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Творческое задание	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
3	Особенности питания народов Африки и Южной Америки	ПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-31	Тест	Процентная шкала
			Собеседование (зачет)	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Лабораторная работа	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Домашнее задание (кейс-задачи)	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Творческое задание	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
4	Особенности питания Славянских народов	ПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-31	Тест	Процентная шкала
			Собеседование (зачет)	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Лабораторная работа	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Домашнее задание (кейс-задачи)	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Творческое задание	Отметка в системе «зачтено-незачтено»

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен) (типичные контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1. ПК-1 - 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

Номер задания	Текст задания
	A
1.	1. Какой продукт в Японии считается не столько пищей, сколько лекарством, т.к. является очень редким? а) а) рыба; б) б) мясо; в) в) овощи; г) г) фрукты.
2.	2. Что занимает главное место в японском меню? а) мясо; б) овощи; в) фрукты; г) рыба.
3.	3. Большинство японских национальных блюд обязательно подается: а) с острыми приправами; б) с маслом; в) со сладкими приправами; г) с уксусом
4.	4. Без чего немыслима японская кухня? а) без масла; б) без соевого соуса; в) без уксуса; г) без майонеза.
5.	5. Какой напиток в Японии пьют перед едой, во время и после каждой трапезы? а) чай; б) кофе; в) какао; г) сакэ.
6.	6. Что такое – сакэ? а) чай; б) ликер; в) рисовое вино; г) рисовое пиво.
7.	7. Меню торжественного японского обеда включает блюд. а) семь; б) восемь; в) девять; г) десять.

8.	<p>8. К сакэ подается определенная закуска, называемая</p> <p>a) нимоно; b) суномоно; c) гимми; d) сакэна</p>
9.	<p>9. Японские столовые приборы – это...</p> <p>a) деревянные палочки хаси; b) деревянные палочки маси; c) стеклянные палочки хаси; d) стеклянные палочки маси.</p>
10.	<p>10. Чайная церемония (тя-но-ю) – что это?</p> <p>a) искусство приготовления и питья зеленого чая; b) искусство приготовления и питья черного чая; c) искусство приготовления и питья белого чая; d) искусство приготовления и питья сакэ.</p>
11.	<p>11. Какого понятия нет в Японии?</p> <p>a) «первое блюдо»; b) «второе блюдо»; c) «главное блюдо»; d) «десерт».</p>
12.	<p>12. Во сколько в Англии подают ленч, или второй завтрак?</p> <p>a) в двенадцать; b) в половине первого; c) в час; d) в половине второго.</p>
13.	<p>13. Англичане потребляют много</p> <p>a) мяса; b) рыбы; c) овощей; d) фруктов.</p>
14.	<p>14. На гарнир в Англии предлагаются только ...</p> <p>a) овощи; b) фрукты;</p>
	<p>c) макароны; d) крупы.</p>

15.	<p>15. Что особенно строго англичане соблюдают в 17 часов?</p> <p>a) завтрак; b) ланч; c) обед; d) чаепитие.</p>
16.	<p>16. Сейчас в Великобритании насчитывают около пабов</p> <p>a) 50 тысяч; b) 70 тысяч; c) 100 тысяч; d) 120 тысяч.</p>
17.	<p>17. Ale – это какой сорт английского пива?</p> <p>a) крепкое пиво верхней ферментации; b) сладкое пиво верхней ферментации из поджаренного несоложенного ячменя; имеет обильную пену и характерный темно-коричневый цвет; c) светлое пиво с фруктовым привкусом, полученное при быстром брожении в тепле.</p>
18.	<p>18. У шотландцев очень распространены....</p> <p>a) супы; b) пудинги; c) бифштексы; d) роллы.</p>
19.	<p>19. Что производят в Шотландии из ячменя, который предварительно просушивается на открытом огне?</p> <p>a) водку; b) пиво; c) вино; d) виски.</p>
20.	<p>20. Что не предпочитают есть англичане?</p> <p>a) рыбные супы; b) куриные бульоны; c) мясные бульоны; d) ростбиф.</p>
21.	<p>21. Из чего состоит классический итальянский завтрак?</p> <p>a) из маленькой чашки кофе и круассана; b) из стакана молока и печенья; c) из кружки чая и двух пирожных; d) из большой чашки капучино и маленькой булочки с сыром</p>

22.	22. Основа практически всех национальных блюд –это? а) тесто; б) рыба; в) мясо; г) крупы.
23.	23. Какое блюдо является визитной карточкой Италии? а) борщ; б) пицца; в) паста; г) роллы.
24.	24. Греческое слово «лагонон» в I тысячелетии до нашей эры использовалось для обозначения – чего? а) сырных шариков; б) блюда из овощей; в) напитков; г) большого пласта теста, нарезанного полосками.
25.	25. Что представляет собой паста «капеллини»? а) длинные, плоские и широкие макароны; б) длинные и очень тонкие; в) длинные и очень широкие макароны; очень короткие спиральки.

3.1.2. **ПК-4** - 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

Номер задания	Текст задания
26.	26. Знаменитый итальянский суп минестронне готовят из а) пяти видов овощей, пяти сортов мяса и пяти приправ; б) шести видов овощей, шести сортов мяса и шести приправ; в) семи видов овощей, семи сортов мяса и семи приправ; г) восьми видов овощей, восьми сортов мяса и восьми приправ.
27.	27. Из чего готовится ризотто? а) из риса; б) из пасты; в) из теста; г) из рыбы.
28.	28. Что в Италии является неотъемлемой частью пиццы? а) Огурцы и лук; б) Ветчина и оливки; в) томаты и моцарелла; г) мясо и зелень.

29.	<p>29. Какой итальянский торт в переводе означает "подними меня вверх"?</p> <p>a) Макароне; b) Тирамису; c) Кростата; d) Бомболоне.</p>
30.	<p>30. Какой кофе в Италии не принято пить после 12 часов?</p> <p>a) эспрессо; b) латте; c) гляссе; d) капучино.</p>
31.	<p>31. В какой кухне популярны хлебный и пивной супы?</p> <p>a) немецкой; b) итальянской; c) русской; d) японской.</p>
32.	<p>32. Weisswurst – что это за блюдо?</p> <p>a) сильно перченая колбаска; широко распространена по всей Германии; b) сосиска из телятины; широко распространена на юге Германии; c) мозговая колбаса (содержащая мозги); распространена, главным образом, в Нижней Саксонии; d) тюрингская сосиска: длинная, тонкая, острая; распространена в Тюрингии (Саксония).</p>
33.	<p>33. Rolwurst (черный пудинг) – что это?</p> <p>a) закуска; b) первое блюдо; c) второе блюдо; d) десерт.</p>
34.	<p>34. Традиционный гарнир почти любого немецкого второго блюда – это?</p> <p>a) паста; b) рис; c) картофель; d) крупы.</p>
35.	<p>35. В немецкой кухне «RoteGrütze»—это?</p> <p>a) первое блюдо на мясном бульоне с овощами; b) второе блюдо из рыбы с картофелем; c) десерт из свежих ягод и фруктов под мороженым; d) фруктовый компот под ванильным кремом и мороженым.</p>

36.	<p>36. Что в немецкой гастрономической традиции не принято подавать в качестве десерта?</p> <p>a) пирожные; b) мороженое; c) кисели; d) муссы.</p>
37.	<p>37. Сколько марок пива насчитывается в Германии?</p> <p>a) около 1000; b) около 5000; c) около 7000; d) около 10000.</p>
38.	<p>38. Сколько длится мюнхенский пивной фестиваль октоберфест, который проводится в столице Баварии в конце сентября?</p> <p>a) 5 дней; b) неделю; c) две недели; d) месяц.</p>
39.	<p>39. Что является основной трапезой дня в Германии?</p> <p>a) завтрак; b) ланч; c) полдник; d) ужин.</p>
40.	<p>40. Какая кухня в XV столетии считалась лучшей в Европе?</p> <p>a) венская; b) болгарская; c) французская; d) чешская.</p>
41.	<p>41. Какой город является родиной таких общеизвестных хлебобулочных изделий, как булочки-рогалики и батоны-багеты?</p> <p>a) Вена; b) Чехия; c) Болгария; d) Париж.</p>
42.	<p>42. Национальные кухни каких стран объединяют под общим названием «скандинавская кухня»?</p> <p>a) Дания, Норвегия, Финляндия, Швеция; b) Германия, Австрия, Швейцария, Люксембург; c) Испания, Португалия; d) Украина, Россия, Беларусь.</p>
43.	<p>43. Что играет основную роль в скандинавской кухне?</p> <p>a) мясо; b) рыба; c) макароны; d) овощи.</p>

44.	<p>44. Как называется национальное блюдо в Норвегии, которое представляет собой высушенную на скалах и обезглавленную треску?</p> <p>a) «кетбуллер»; b) «окс-бринга»; c) «клипфис»; d) «стект-флекс».</p>
45.	<p>45. Считается, что какую рыбу никто в мире не может приготовить так, как шведы?</p> <p>a) треска; b) сельдь; c) форель; d) угорь.</p>
46.	<p>46. Что, уже несколько столетий, остается «королем» финского рождественского стола?</p> <p>a) краб; b) телячьи почки; c) говяжья грудинка; d) окорок.</p>
47.	<p>47. Нарезанная ломтиками говядина, прослоенная луком и картофелем и запеченная в духовом шкафу – как называется это блюдо?</p> <p>a) мясо по-французски; b) бифтминдстрели; c) кетбуллер; d) мясо по-матроски.</p>
48.	<p>48. Какое мясо чаще всего используют в финской национальной кухне?</p> <p>a) свинина; b) говядина; c) баранина; d) оленина.</p>
49.	<p>49. Традиционное детское блюдо в скандинавской кухне – это?</p> <p>a) каша из круп; b) йогуртовый пудинг; c) яичница; d) картофельная запеканка.</p>
50.	<p>50. Какой месяц в Финляндии считается самым «урожайным»?</p> <p>a) май; b) июнь; c) июль; d) август.</p>

3.1.3. ПК-6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

51.	<p>51. Какого числа в Финляндии открывается сезон ловли раков?</p> <p>a) 20 июня; b) 21 июля; c) 22 августа; d) 23 сентября.</p>
52.	<p>52. В Испании, в бассейне реки Дуэро есть район, который называют - «Тьерадель-вино» - что переводится как ...</p> <p>a) фруктовые сады; b) минеральные горы; c) винные земли; d) пивные реки.</p>
53.	<p>53. На сколько в Испании обеденное время отстает от общепринятого в Европе?</p> <p>a) на час; b) на полтора часа; c) на два часа; d) на два с половиной часа.</p>
54.	<p>54. Вино в тавернах подают в больших кувшинах, а к нему вам обязательно принесут плоскую мисочку, наполненную декоративными кусочками бычьего мяса, которое испанцы называют ...</p> <p>a) чорисо; b) серрано; c) бандерильяс; d) эстофадос.</p>
55.	<p>55. Как в традиционной испанской национальной кухне называется чесночный суп с гренками?</p> <p>a) «сопадеахо» (sopa de ajo); b) «косидо» (cocido); c) «польоолахильо» (polio al ajillo); d) «эскаливада» (escalivada).</p>

3.1.4. ПК-31 - 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

56.	<p>56. Северо-запад Испании славится своими супами, в первую очередь - густой похлебкой с мясом, фасолью, картофелем и grelos - овощным растением, напоминающим капусту, которая называется ...</p> <p>a) «калдогальего» (caldogallego);</p>
-----	--

	<ul style="list-style-type: none"> b) «фабада» (fabada); c) «чшиндрон» (chilindron); d) «тернаско» (ternasco).
57.	<p>57. «Карахилье» (carajillo) – это кофе с добавлением анисовой водки или ...</p> <ul style="list-style-type: none"> a) вина; b) пива; c) бренди; d) виски.
58.	<p>58. Португальская кухня в отличие от испанской является менее ...</p> <ul style="list-style-type: none"> a) сладкой; b) острой; c) кислой; d) горькой.
59.	<p>59. Какая рыба играет важнейшую роль в традиционной кухне Португалии, и особенно на севере страны?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) сельдь; b) форель; c) семга; d) сардина.
60.	<p>60. Какое мясо наиболее востребовано в Италии?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) свинина; b) говядина; c) телятина; d) оленина.
61.	<p>61. Характерным для французской кухни является большое разнообразие – чего?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) супов; b) десертов; c) соусов; d) вин.
62.	<p>62. Как называется одно из самых знаменитых французских рыбных блюд, которое состоит из бульона с соусом и семи (минимум пяти) сортов рыб?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) лазанья; b) буйабес; c) тирамису; d) буррид.
63.	<p>63. Как называется самая знаменитая приправа в Бургундии?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) дижонская горчица; b) дижонский майонез; c) бургунская горчица; d) бургунский майонез.
64.	<p>64. Как называется самый популярный сыр, изготавливаемый в Норвегии?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Эдам; b) Гауда; c) Камабер; d) Фето.
65.	<p>65. Основной принцип французской кухни состоит в том, что во время приготовления блюд в них не добавляют – что?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) соль; b) приправы; c) молоко;

	d) сахар.
66.	66. Что такое «кальвадос»? a) сливовое вино; b) яблочная водка; c) кокосовый ликер; d) рисовая водка.
67.	67. Родина известного французского супа «буйабесс»? a) Тулуз; b) Руан; c) Эльзас; d) Марсель.
68.	68. Без чего не мыслима французская кухня? a) сыр; b) молоко; c) макароны; d) рис.
69.	69. Какое блюдо во французской кухне называется «матлот»? a) блюдо из кусочков рыбы в соусе из красного вина и разных приправ; b) смесь различных фруктов, нарезанных небольшими кусочками, с сахаром и соком лимона; c) крем, приготовленный из яичных желтков, взбитых с сахаром и разбавленных каким-нибудь сладким вином; используется для приготовления десертов; d) закуска арабского происхождения, приготовляемая из тресковой копченой икры, размятой и смешанной со сливками или растительным маслом.
70.	70. Какое национальное греческое блюдо называется «Fava»? a) запеченные без масла или на гриле баклажаны, взбитые в пюре с чесноком, лимонным соком, мелко порезанными помидорами, йогуртом, зеленым луком, сушеным орегано и кориандром; b) розовый, гладкий рыбный паштет, сделанный из засоленной сушеной рыбной икры (например, тресковой или кефали); c) вкусное, густое бобовое пюре, которое готовят из свежих мясистых кормовых бобов, сбрызганных оливковым маслом, лимонным соком, петрушкой или укропом, йогуртом и порезанным луком-шалот; d) освежающий соус, который готовят с йогуртом, огурцом, чесноком, оливковым маслом, лимонным соком, плоской петрушкой или мятой.
71.	71. «Раки» - что это в греческой кухне? a) сырный соус; b) рыбный суп; c) йогуртовый десерт; d) виноградная водка.
72.	72. Какой овощ является самым распространенным в греческой кухне? a) томат; b) огурец; c) баклажан; d) кабачок.
73.	73. Как называется соленый греческий сыр?

	<ul style="list-style-type: none"> a) эдам; b) фета; c) гауда; d) камабер.
74.	<p>74. Что, обычно, подается на десерт в Греции?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) мороженое с орехами; b) пирожное с кремом; c) йогурт с медом; d) печенье с шоколадом
75.	<p>75. Закуска, без которой Греции вообще, как бы нет, - это?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) оливки; b) маринованные огурцы; c) филе трески; d) луковые кольца.
76.	<p>76. Что греки предпочитают выпивать на завтрак?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) чай; b) кофе; c) сок; d) какао.
77.	<p>77. Что означает греческое слово «симпозиум»?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) «выпивать в компании»; b) «обедать с друзьями»; c) «отдыхать с родственниками»; d) «разговаривать с незнакомцем».
78.	<p>78. В северной части Греции живут любители каких блюд?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Мясных блюд; b) Рыбных блюд; c) Пищи растительного происхождения; d) Сладостей.
79.	<p>79. В южной части Греции живут любители каких блюд?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Мясных блюд; b) Рыбных блюд; c) Пищи растительного происхождения; d) Сладостей.
80.	<p>80. Кулинария Бельгии и Голландии имеет много общего с</p> <p>кулинарией.</p> <ul style="list-style-type: none"> a) русской и украинской; b) китайской и японской; c) испанской и португальской; d) немецкой и австрийской.
81.	<p>81. Голландское блюдо хазапепер—это блюдо «в одном горшке», заяц в красном вине вместе с чем?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) с отварным картофелем; b) с копченым окороком; c) с крупнонарезанным кабачком; d) с мелким луком.
82.	<p>82. В голландской кухнесюбгюм – это?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) овощной салат; b) мясной соус; c) рыбная запеканка;

	d) творожный торт.
83.	83. В год на каждого жителя Голландии приходится в среднем почти десять килограммов чего? a) овощей; b) свинины; c) мяса мидий; d) лососевой икры.
84.	84. Что ,обычно, подают в Голландии к запеченным рыбным блюдам? a) салат из овощей; b) листовой салат; c) рис; d) луковые кольца.
85.	85. Национальным мясным блюдом голландской кухни является хутспот–нарезанная ломтями, которую подают на блюде с гарниром из овощного пюре, приготовленного из вареных и протертых моркови, лука и картофеля. a) вареная говядина; b) вареная свинина; c) копченый окорок; d) жаренная рыба.
86.	86. Голландцы к мясу почти всегда подают хороший соус, а на гарнир – что? a) рис; b) овощи; c) макароны; d) луковые кольца.
87.	87. Какой самый любимый напиток у голландцев? a) светлое пиво; b) темное пиво; c) красное вино; d) виски.
88.	88. По бельгийским рецептам в средневековом стиле, можно приготовить или попробовать ножку ягненка, запеченную с чем? a) с рисом; b) с овощами; c) с горчицей; d) со сметаной.
89.	89. Хлеб бельгийцы едят почти всегда с.... . a) маслом; b) сыром; c) творогом; горчицей.
90.	90. В Бельгии наиболее популярен суп по-британски из овощей с мелко накрошенным(-и) a) луком; b) соленым печеньем; c) чесночными гренками; d) сыром.
91.	91. Какое мясо почти полностью исключено в кухне стран Ближнего Востока? a) свинина; b) говядина; c) баранина;

	d) козлятина.
92.	92. Какое масло используют, главным образом, для приготовления пищи в странах Ближнего Востока? a) сливочное; b) подсолнечное; c) оливковое; d) кокосовое.
93.	93. Чем, обычно, начинают праздничный обед в Йемене? a) виноградом; b) клубникой или земляникой; c) ананасом; d) арбузом или дыней.
94.	94. Что является любимым национальным блюдом жителей Ирака? a) борщ; b) плов; c) лазанья; d) суши.
95.	95. Традиционный арабский напиток – это? a) чай; b) кофе; c) какао; d) кисель.
96.	96. Два овоща, без которых турецкую представить – это? a) помидоры и сладкий перец; b) картофель и капуста; c) огурцы и острый перец; d) кабачок и баклажан.
97.	97. Характерным турецким кушаньем фаршированное сыром со сметаной или a) тушеными овощами; b) рисом; c) мелко нарезанным тунцом; d) молотым мясом.
98.	98. Из безалкогольных напитков в Турции популярен – что? a) фруктовый чай; b) кофе с молоком; c) кефир; d) компот из сухофруктов.
99.	99. Из скольких блюд состоит ливанское меззе (маринованные овощи, хуммус и питта, иногда в состав меззе входят различные блюда из морепродуктов, иногда мясные блюда) ? a) из 10 блюд; b) из 20 блюд; c) из 30 блюд; d) из 40 блюд.
100.	100. В арабской кухне «хубз» - это? a) сырный суп; b) хлебцы; c) блюдо из овощей; d) тушеная рыба.

3.2 Собеседование (контрольные вопросы к экзамену)

3.2.1. ПК-1 - 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

Номер вопроса	Текст вопроса
101.	Характеристика продуктов питания африканской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий африканской кухни.
102.	Основные факторы, определяющие особенности питания народов Азии. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд.
103.	Основные факторы, определяющие особенности питания народов Средиземноморья. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд английской кухни. Основные приемы кулинарной обработки английской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий английской кухни.
104.	Требования к качеству национальной кулинарной продукции.
105.	Первичная подготовка сырья.
106.	Особенность приготовления и оформления блюд, технология приготовления и правила отпуска, специфично к изучаемым кухням разных народов.
107.	Понятия о гигиеническом сертификате, о сертификате соответствия и качества.
108.	Основные факторы, определяющие особенность кухни изучаемых стран.
109.	Основные географические и культурно-этнические факторы, определяющие особенность европейской кухни.
110.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска блюд.

3.2.2. ПК-6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Номер вопроса	Текст вопроса
111.	Показатели качества блюд и требования безопасности.
112.	Основные факторы, определяющие особенности немецкой кухни.
113.	Основные приемы кулинарной обработки. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий.
114.	Основные факторы, определяющие особенности индийской кухни.
115.	Основные факторы географические и культурно-этнические, определяющие особенности южноамериканской кухни.
116.	Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд южноамериканской кухни. Основные приемы кулинарной обработки южноамериканской кухни.
117.	Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий южноамериканской кухни.
118.	Взаимосвязь географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики с особенностями и традициями культуры питания народов
119.	История развития культуры питания народов мира.
120.	Кулинарная характеристика блюд народов мира
121.	Основные факторы, определяющие особенности питания народов Индии. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд индийской кухни. Основные приемы кулинарной обработки индийской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий индийской кухни.
122.	Основные факторы, определяющие особенности кулинарного искусства Франции. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд французской кухни. Основные приемы кулинарной обработки французской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий французской кухни.

123.	Основные факторы, определяющие особенности питания Италии. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд итальянской кухни. Основные приемы кулинарной обработки итальянской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий
------	---

3.2.3. **ПК-4** - 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

124.	Основные факторы, определяющие особенности немецкой кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд немецкой кухни. Основные приемы кулинарной обработки немецкой кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий немецкой кухни
125.	Основные факторы, определяющие особенности мексиканской кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд мексиканской кухни. Основные приемы кулинарной обработки. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий.
126.	Основные факторы, определяющие особенности китайской кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд китайской кухни. Основные приемы кулинарной обработки китайской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий китайской кухни.
127.	Основные приемы кулинарной обработки. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий африканской кухни.
128.	Основные факторы, определяющие особенности австралийской кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд австралийской кухни. Виды кулинарной обработки для приготовления блюд австралийской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий австралийской кухни.
129.	Основные факторы, определяющие особенности кухни Закавказья. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд кухни Закавказья. Основные приемы кулинарной обработки для приготовления блюд кухни Закавказья. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий кухни Закавказья.
130.	Особенности и традиции питания славянских народов. Основные факторы, определяющие особенности кухни славянских народов. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд кухни Закавказья. Основные приемы кулинарной обработки для приготовления блюд. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий кухни славянских народов.
131.	Особенности и традиции русской кухни. Основные факторы, определяющие особенности русской кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд русской кухни. Основные приемы кулинарной обработки для приготовления блюд русской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий кухни
132.	Традиции и питание украинского народа. Основные факторы, определяющие особенности украинской кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд украинской кухни. Основные приемы кулинарной обработки для приготовления блюд кухни Закавказья. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий кухни
133.	Традиции и питание народов Болгарии, Сербии, Чехии. Основные факторы, определяющие особенности кухни Болгарии, Сербии, Чехии. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Основные приемы кулинарной обработки для приготовления блюд. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий кухни
134.	Традиции и особенности белорусской кухни. Основные факторы, определяющие особенности белорусской кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд белорусской кухни. Основные приемы кулинарной обработки для приготовления блюд белорусской кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий кухни.

3.2.4. ПК-31- 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

135.	Традиции и особенности греческой кухни. Основные факторы, определяющие особенности греческой кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд греческой кухни. Основные приемы кулинарной обработки для приготовления блюд греческой кухни. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий кухни.
136.	Китайские пельмени. Суп по-пекински. Треска в кляре с холодным рыбным соусом. Яичница с мясом краба. Куриные грудки с молодым луком
137.	Креветки Акапулька. Суп грибной. Тортильи из пшеничной муки. Татосы с мясной начинкой. Курица с перцем Чили и Лаймой.
138.	Салат овощной. Суп-пюре гороховый с гренками. Рыба жареная по-гамбургски. Эскалоп по-немецки. Картофельные клёцки с мясом. Кнедли-суп с печёнкой. Вестифальное жаркое в кислом соусе.
139.	Салат из помидоров. Суп летний «Япония». Свинина жаренная с перцем. Пампушки. Лапша черная по-японски. Ролы «Калифорния» с клёцками по-японски.
140.	Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд
141.	Салат американский, салат рыбный по-канадски, суп по-фермерски, фасоль по-американски, яйца пашот по-американски, омлет по-американски.
142.	Салат «Пикадилли», яйца пашот по-английски, салат английский, суп из кур и лука порей, суп-пюре с сыром, треска по-английски, бифштекс по-английски.
143.	Канопе с мясом цыпленка «Люсиль», салат летний. Яйца по-лионски, уха по-парижски (буйабесс), суп по-норландски, бифштекс провансальский.
144.	Салат картофельный. Салат по-итальянски. Рис по-итальянски. Консоли по-милански. Филе миньон по-неополитански.

3.3 Кейс-задача

3.3.1. 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

Номер задания	Текст задания
145.	Ситуация. В настоящее время Вы работаете управляющим ресторана при отеле. В ваш город с рабочим визитом направляется делегация из Японии которая остановится в вашем отеле. Задание: Определите график питания группы согласно привычкам гостей. Составьте четырехдневный рацион делегации из 14 человек. Тип питания полный пансион.
146.	Ситуация. Вы являетесь сотрудником итальянского пансионата. Задание: Организуйте гастрономическое шоу итальянской кухни для гостей из России. Пропишите меню из 15 тапасов включающее самые яркие блюда итальянской кухни разных регионов Италии.
147.	Ситуация. Вы возглавляете бизнес центр, на базе которого проводится конференция среди участников которой зарегистрированы представители из Англии. Задание: Вам необходимо сформировать заказ-меню для местного ресторана и определить количество рационов, с целью удовлетворения потребностей зарубежных гостей.
148.	Ситуация. Вы руководитель ресторана. Вам поступил заказ на проведение банкета по случаю Дня Дагестанской диаспоры. Задание: Составьте меню банкета согласно этническим и религиозным предпочтениям ваших заказчиков.
149.	Ситуация. В ресторане который вы возглавляете проводится неделя средиземноморской кухни. Задание: Составьте временное меню согласно заданной тематике, выделите из него блюда дня на каждый день недели.
150.	Ситуация. Вы работаете Шеф-поваром ресторана при отеле в который въезжает делегация из индии с рабочим визитом. Задание: Составьте пятидневное меню для ваших гостей так, чтобы им не пришлось

	нарушать свой привычный рацион.
--	---------------------------------

3.3.2. ПК-6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Номер задания	Текст задания
151.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Японская кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС (согласно требованиям НАСРР)) на пять фирменных блюд этого направления.
152.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Итальянская кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС (согласно требованиям НАСРР)) на пять фирменных блюд этого направления.
153.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Немецкая кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС (согласно требованиям НАСРР)) на пять фирменных блюд этого направления.
154.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Французская кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС (согласно требованиям НАСРР)) на пять фирменных блюд этого направления.
155.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Мексиканская кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС (согласно требованиям НАСРР)) на пять фирменных блюд этого направления.
156.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Африканская кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС (согласно требованиям НАСРР)) на пять фирменных блюд этого направления.
157.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Русская кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС (согласно требованиям НАСРР)) на пять фирменных блюд этого направления.
158.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Греческая кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС (согласно требованиям НАСРР)) на пять фирменных блюд этого направления.
159.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Азиатская кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС (согласно требованиям НАСРР)) на пять фирменных блюд этого направления.
160.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Английская кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС (согласно требованиям НАСРР)) на пять фирменных блюд этого направления.

3.3.3. ПК-4 - 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

Номер задания	Текст задания
161.	<p>Ситуация. Вы руководитель ресторана, вы заключили договор с фирмой, которая предоставила своим сотрудникам отдых в отеле и недельное питание в вашем ресторане.</p> <p>Задание: Составьте меню, учитывая особенности повседневного питания китайцев.</p>
162.	<p>Ситуация. Вы руководитель ресторана. Вам поступил заказ на проведение банкета по случаю кубинской свадьбы.</p> <p>Задание: Составьте меню банкета согласно этническим и религиозным предпочтениям ваших заказчиков.</p>
163.	<p>Ситуация. Вы руководитель ресторана. Вам поступил заказ на проведение банкета по случаю празднования еврейского Шаббата.</p> <p>Задание: Составьте меню банкета согласно этническим и религиозным предпочтениям ваших заказчиков.</p>
164.	<p>Ситуация. Вы являетесь сотрудником французского пансионата.</p> <p>Задание: Организуйте гастрономическое шоу французской кухни для гостей из России. Пропишите меню на 1 день, включающее самые яркие блюда французской кухни.</p>
165.	<p>Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Армянская кухня»</p> <p>Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС) на пять фирменных блюд этого направления.</p>
166.	<p>Ситуация. Вы являетесь руководителем ресторана, в котором проходит неделя греческой кухни.</p> <p>Задание: Составьте меню согласно заданной тематике, выделите из него блюда дня на каждый день недели.</p>
167.	<p>Ситуация. Вы являетесь шеф-поваром ресторана при отеле, в который въезжает делегация из Китая.</p> <p>Задание: Составьте пятидневное меню для ваших гостей так, чтобы им не пришлось нарушать свой привычный рацион.</p>
168.	<p>Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Итальянская кухня».</p> <p>Задание: Составьте меню, включающее широкоизвестные блюда данного направления.</p>
169.	<p>Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Украинская кухня»</p> <p>Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС) на пять фирменных блюд этого направления.</p>
170.	<p>Ситуация. Вы руководитель ресторана. Вам поступил заказ на проведение банкета по случаю кавказской свадьбы.</p> <p>Задание: Составьте меню банкета согласно этническим и религиозным предпочтениям ваших заказчиков.</p>

3.3.4. ПК-31- 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

Номер задания	Текст задания
171.	Ситуация. В настоящее время вы работаете управляющим ресторана при отеле. В ваш город с рабочим визитом направляется делегация из Италии, которая остановится в вашем отеле. Задание: Определите график питания группы согласно привычкам гостей. Составьте четырехдневный рацион делегации из 7 человек. Тип питания полный пансион.
172.	Ситуация. В настоящее время вы работаете управляющим ресторана при отеле. В ваш город с рабочим визитом направляются французы и немцы. Задание: Перечислите отличительные черты их типов обслуживания.
173.	Ситуация. Вы руководитель ресторана. Вам поступил заказ на проведение банкета по случаю значимой даты в истории американской фирмы. Задание: Составьте меню банкета. Перечислите основные продукты, которые следует рекомендовать для питания этих людей. Какая эстетика интерьера характерна.
174.	Ситуация. Вы занимаете должность главного технолога ресторана. На вашем предприятии открывается новое направление – «Монгольская кухня» Задание: Составьте нормативно-техническую документацию (ТТК, ТК, ТС) на пять фирменных блюд этого направления.
175.	Ситуация. Вы являетесь руководителем ресторана при отеле, в который въезжают мусульманки. Задание: Приоритизации питания учесть религиозные запреты в мусульманских странах.
176.	Ситуация. Вы являетесь шеф-поваром, в котором проходит неделя корейской кухни. Задание: Составьте меню согласно заданной тематике, выделите из него блюда дня на каждый день недели.

3.4 Творческое задание

3.4.1 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

Предлагаемые темы для творческого задания.

1. Разработать меню для Русского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.
2. Разработать меню для Украинского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.
3. Разработать меню для Белорусского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.
4. Разработать меню для Чешского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.
5. Разработать меню для Болгарского ресторана, учитывая кулинарные

традиции заданной страны.

6. Разработать меню для Польского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.
7. Разработать меню для Сербского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.

3.4.2. ПК-6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

8. Разработать меню для Французского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны, сформировать ТТК для фирменных блюд.
9. Разработать меню для Итальянского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны, сформировать ТТК для фирменных блюд.
10. Разработать меню для Австрийского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны, сформировать ТТК для фирменных блюд
11. Разработать меню для Австрийского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны, сформировать ТТК для фирменных блюд
12. Разработать меню для Баварского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны, сформировать ТТК для фирменных блюд
13. Разработать меню для Китайского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны, сформировать ТТК для фирменных блюд

3.4.3. ПК-4 - 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

1. Разработать меню для Тайского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.
2. Разработать меню для Узбекского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.
3. Разработать меню для Японского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.
4. Разработать меню для Белорусского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.
5. Разработать меню для Испанского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.
6. Разработать меню для Казахского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.

заданной страны.

7. Разработать меню для Греческого ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны.

3.4.4. ПК-31- 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

8. Разработать меню для Грузинского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны, разработать дизайн меню и рекламные материалы для продвижения нового ассортимента.
9. Разработать меню для Армянского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны, , разработать дизайн меню и рекламные материалы для продвижения нового ассортимента.
10. Разработать меню для Абхазского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны, разработать дизайн меню и рекламные материалы для продвижения нового ассортимента.
11. Разработать меню для Американского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны, разработать дизайн меню и рекламные материалы для продвижения нового ассортимента.
12. Разработать меню для Мексиканского ресторана, учитывая кулинарные традиции заданной страны. разработать дизайн меню и рекламные материалы для продвижения нового ассортимента.

5. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

ПК-6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-1 - 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-4 - 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-31 - 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

Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценки	Шкала оценки	
				Академическая оценка (зачтено/незачтено)	Уровень освоения компетенции
ПК-1 - 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					
Знать -особенности организации производственного процесса на современном предприятии	<i>Тест</i>	<i>Результат тестирования</i>	75% и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена
	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
Уметь организовывать этапы производственного процесса на	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями.	Зачтено	Освоена

современном предприятии					
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена
	Решение кейс-задачи	Верность решения	задача выполнена верно	Зачтено	Освоена
			задача выполнена не верно	Не зачтено	Не освоена
Владеть - навыками организации этапов производственного процесса на современном предприятии.	Творческое задание	Уровень выполнения творческого задания	Оценка «отлично» выставляется, если задание выполнено с учетом анализа географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики. Выполнен глубокий анализ свойств компонентов рецептур, технологических режимов применяемых для формирования потребительских свойств продуктов. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя, дефицит и профицит витаминов макро- и микроэлементов.	Отлично	Освоена
			Оценка «хорошо» выставляется, если обзор составлен с учетом анализа географического расположения, религии, этнической культуры, традиций. Выполнен качественный анализ свойств компонентов рецептур, технологических режимов применяемых для формирования потребительских свойств продуктов. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя, дефицит и профицит витаминов макро- и микроэлементов.	Хорошо	Освоена
			Оценка «удовлетворительно», выставляется, если обзор составлен с учетом анализа отдельных показателей, влияющих на формирование типа питания исследуемой страны. Выполнен анализ свойств отдельных компонентов рецептур. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя.	Удовлетворительно	Освоена

			Оценка не удовлетворительно выставляется, если обзор составлен без учета анализа отдельных показателей, влияющих на формирование типа питания исследуемой страны. Не выполнен анализ свойств отдельных компонентов рецептур. Не проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя	Не удовлетворите	Не освоена
ПК-4 - 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					
Знать: способы кулинарной обработки различных видов сырья; рецептуры кулинарной продукции; технологические процессы производства кулинарной продукции и оборудование	<i>Тест</i>	<i>Результат тестирования</i>	75% и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена
	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
Уметь: проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями.	Зачтено	Освоена

мероприятий по их предупреждению; анализировать сырье, полуфабрикаты; эффективно контролировать выполнение технологических процессов и соблюдение параметров и работы оборудования			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена
	Решение кейс-задачи	Верность решения	Задача выполнена верно Задача выполнена не верно	Зачтено Не зачтено	Освоена Не освоена
Владеть: современными технологиями производства национальных блюд с использованием традиционного и новейшего оборудования	Творческое задание	Уровень выполнения творческого задания	Оценка «отлично» выставляется, если задание выполнено с учетом анализа географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики. Выполнен глубокий анализ свойств компонентов рецептур, технологических режимов применяемых для формирования потребительских свойств продуктов. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя, дефицит и профицит витаминов макро- и микроэлементов.	Отлично	Освоена
			Оценка «хорошо» выставляется, если обзор составлен с учетом анализа географического расположения, религии, этнической культуры, традиций. Выполнен качественный анализ свойств компонентов рецептур, технологических режимов применяемых для формирования потребительских свойств продуктов. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя, дефицит и профицит витаминов макро- и микроэлементов.	Хорошо	Освоена
			Оценка «удовлетворительно», выставляется, если обзор составлен с учетом анализа отдельных показателей, влияющих на формирование типа питания исследуемой страны. Выполнен анализ свойств отдельных компонентов рецептур. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя.	Удовлетворительно	Освоена
			Оценка не удовлетворительно выставляется, если обзор составлен без учета анализа отдельных показателей, влияющих на	Не удовлетворительно	Не освоена

			формирование типа питания исследуемой страны. Не выполнен анализ свойств отдельных компонентов рецептур. Не проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя		
ПК-6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: государственные стандарты, технические условия, санитарные нормы и правила, требования к качеству производимой продукции и услуг	<i>Тест</i>	<i>Результат тестирования</i>	75% и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена
	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
Уметь: использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; устанавливать соответствие качества производимой продукции и предоставляемых услуг требованиям нормативно-технологических документов	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями.	Зачтено	Освоена
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена
	Решение кейс-задачи	Верность решения	Задача выполнена верно	Зачтено	Освоена
			Задача выполнена не верно	Не зачтено	Не освоена
Владеть: использовать нормативно-	Творческое задание	Уровень выполнения творческого задания	Оценка «отлично» выставляется, если задание выполнено с учетом анализа географического расположения, религии, этнической культуры,	Отлично	Освоена

технологические документы в профессиональной деятельности; способен применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; способен критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет соответствия нормативным документам			традиций, экономики. Выполнен глубокий анализ свойств компонентов рецептур, технологических режимов применяемых для формирования потребительских свойств продуктов. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя, дефицит и профицит витаминов макро- и микроэлементов.		
			Оценка «хорошо» выставляется, если обзор составлен с учетом анализа географического расположения, религии, этнической культуры, традиций. Выполнен качественный анализ свойств компонентов рецептур, технологических режимов применяемых для формирования потребительских свойств продуктов. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя, дефицит и профицит витаминов макро- и микроэлементов.	Хорошо	Освоена
			Оценка «удовлетворительно», выставляется, если обзор составлен с учетом анализа отдельных показателей, влияющих на формирование типа питания исследуемой страны. Выполнен анализ свойств отдельных компонентов рецептур. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя.	Удовлетворительно	Освоена
			Оценка не удовлетворительно выставляется, если обзор составлен без учета анализа отдельных показателей, влияющих на формирование типа питания исследуемой страны. Не выполнен анализ свойств отдельных компонентов рецептур. Не проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя	Не удовлетворительно	Не освоена

ПК-31 - 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

Знать: основные маркетинговые технологии предприятий питания	<i>Тест</i>	<i>Результат тестирования</i>	75% и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена

				ельно	
	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
Уметь: находить информацию о маркетинговых мероприятиях предприятий питания	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями.	Зачтено	Освоена
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена
	Решение кейс-задачи	Верность решения	Задача выполнена верно	Зачтено	Освоена
			Задача выполнена не верно	Не зачтено	Не освоена
Владеть: анализировать и обобщать опыт маркетинговой деятельности предприятий питания	Творческое задание	Уровень выполнения творческого задания	Оценка «отлично» выставляется, если задание выполнено с учетом анализа географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики. Выполнен глубокий анализ свойств компонентов рецептур, технологических режимов применяемых для формирования потребительских свойств продуктов. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя, дефицит и профицит витаминов макро- и микроэлементов.	Отлично	Освоена
			Оценка «хорошо» выставляется, если обзор составлен с учетом анализа географического расположения, религии, этнической культуры, традиций. Выполнен качественный анализ свойств компонентов рецептур, технологических режимов применяемых для формирования потребительских свойств продуктов. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя, дефицит и профицит витаминов макро- и микроэлементов.	Хорошо	Освоена
			Оценка «удовлетворительно», выставляется, если обзор составлен с учетом анализа	Удовлетворительно	Освоена

			отдельных показателей, влияющих на формирование типа питания исследуемой страны. Выполнен анализ свойств отдельных компонентов рецептур. Проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя.		
			Оценка не удовлетворительно выставляется, если обзор составлен без учета анализа отдельных показателей, влияющих на формирование типа питания исследуемой страны. Не выполнен анализ свойств отдельных компонентов рецептур. Не проведена оценка свойств исследуемого типа питания, его влияния на организм потребителя	Не удовлетворите	Не освоена