

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
Высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

Направление подготовки  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль программы  
Технология продуктов общественного питания

**Уровень высшего образования – бакалавриат**

**Программа подготовки – академический бакалавриат**

Форма обучения - заочная

Институт  
Кафедра

Естествознания и стандартизации  
Стандартизации, сертификации и технологии продуктов  
питания

Курс

5

Магнитогорск  
2017 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом МОиН РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

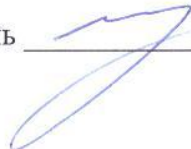
«01» сентября 2017 г. (протокол № 1).

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Н.И. Барышникова /



Рабочая программа одобрена методической комиссией института естествознания и стандартизации «25» сентября 2017 г. (протокол №1).

Председатель \_\_\_\_\_ / И.Ю. Мезин /



Рабочая программа составлена: доцентом, к.с.-х.н.

\_\_\_\_\_ / И.А. Долматова /



Рецензент:  
Директор ООО «Бытовой комплекс»



\_\_\_\_\_ / И.А. Литвинчук /



## 1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Кухни народов мира» является ознакомление студентов с кулинарным искусством народов мира, их национальными традициями, обычаями; правилами и особенностями технологических приемов при производстве национальных блюд; порядком и правилами приема пищи.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.В.ДВ.07 (1) «Кухни народов мира» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока 1 образовательной программы.

Освоение учебной дисциплины «Кухни народов мира» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена»; «Физиология питания»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий».

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Кухни народов мира» будут необходимы для практической деятельности и при написании выпускной квалификационной или научно-исследовательской работы.

## 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины «Кухни народов мира» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
<b>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>	
Знать	- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд кухонь народов мира;
Уметь	- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать технологические схемы производства;
Владеть	- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни
<b>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</b>	
Знать	- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья; - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни;
Уметь	- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни
<b>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>	
Знать	- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни;

	- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.
Уметь	- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни; - составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни; - работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.
<b>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>	
Знать	- особенности приготовления блюд национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья в соответствии с требованиями международных стандартов; - основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни; - основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни;
Уметь	- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни; - выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни; - нормировать расход сырья блюд национальной кухни; - осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;
Владеть	- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
<b>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>	
Знать	- тематические издания и публикации в профессиональной периодике; - основные источники научно-технической информации в сфере питания; - сущность и значение информации для предприятий питания; - методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; - тематические выставки и передовые предприятия отрасли;
Уметь	- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов - самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности; - применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - находить научно-техническую информацию из различных источников; - применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.
Владеть	- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.

#### 4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 акад. часа, в том числе:

- контактная работа – 14,0 акад. часов:
  - аудиторная – 12,0 акад. часов;
  - внеаудиторная – 2,0 акад. часа;
- в форме практической подготовки – 4 акад. часа
- самостоятельная работа – 90,1 акад. часа;

- подготовка к зачету – 3,9 акад. часа.

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	лаборат. занятия	практич. занятия				
1. Национальная кулинария как часть национальной кухни	5	1			2	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.		ОПК-2 - зув
2 Польская и турецкая кухня	5	1			10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-1 -- зув
3 Кухни стран Балканского полуострова. Болгария и Румыния. Греция. Страны бывшей Югославии.	5				15	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7-зув
4 Кухни стран центральной Европы. Германия.	5	2			10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7-зув
5 Кухни Чехии и Словакии. Австрия. Швейцария и Венгрия	5				10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7-зув
6 Итальянская и французская кухня.	5		2		15	Подготовка к лабораторной работе	Лабораторная работа	ПК-4,7-зув
7 Скандинавская кухня. Швеция. Норвегия. Финляндия. Дания. Английская кухня.	5	2			10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7-зув

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	лаборат. занятия	практич. занятия				
8 Китайская и японская, Индийская кухня.	5		2И		15	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7-зув
9 Арабская кухня. Арабские страны Аравийского полуострова и Северо-Западной Африки	5		2		3,1	Подготовка к зачету, контрольная работа	Консультация	ПК-4,9-зув
<b>Итого за семестр</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6/2И</b>		<b>90,1</b>		<b>Зачет, курсовая работа</b>	

И – в том числе, часы, отведенные на работу в интерактивной форме.

## 5 Образовательные и информационные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Кухни народов мира» применяется традиционные и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, в ходе которых учебная работа проводится в виде работы с продуктами питания. На лабораторных работах выполняются групповые или индивидуальные задания по пройденной теме. Проведение лабораторных работ необходимо предварять инструктажем по правилам безопасной работы в лаборатории. Основным условием допуска студентов к лабораторной работе является их обязательная подготовка к ней с составлением теоретического

введения. При проведении лабораторных занятий используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. Кроме того, целесообразно использовать технологию коллективного взаимообучения (парную работу) трех видов: статическая пара, динамическая пара, вариационная пара; совмещая ее с технологией модульного обучения. Выполнив эксперимент, обучающиеся формулируют обобщенные выводы по серии опытов, используя приемы аналогии и сравнения.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления лабораторных работ, подготовка к практикуму, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов и курсовых работ, подготовка к коллоквиумам, зачетам, итоговой аттестации.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к лабораторным занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного тестирования такой способ контроля позволяет студентам в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест вторично.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов**

Аудиторная самостоятельная работа студентов на лабораторных занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде решения производственных задач и выполнения упражнений, которые определяет преподаватель для студента.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; подготовкой к лабораторным работам; выполнения домашних заданий, проработкой тестов.

Виды самостоятельной работы:

- знакомство с научными работами отдельных авторов либо (рекомендуемые источники приведены в списках литературы), и отчет о работе в виде конспекта при индивидуальном собеседовании с преподавателем на консультации;
- подготовка эссе, докладов, рефератов, презентаций с последующим их обсуждением на лекционных занятиях;
- обдумывание проблемных вопросов и проблемных ситуаций по тематике предстоящей лекции, практического занятия и выдвижение их для обсуждения в ходе дискуссии;
- подготовка к участию в дискуссиях, круглых столах, коллоквиумах, студенческих конференциях;
- подготовка к выполнению лабораторного занятия;
- подготовка к контрольному тестированию;



- опыт рецензирования прочитанной литературы, статей, учебников и монографий и т.п.;
- написание и защита курсовой работы;
- подготовка слайдов-иллюстраций для раскрытия изучаемой проблемы, блок-схем для упрощенного визуального восприятия логической последовательности сложных вопросов.

Ниже приводятся примеры заданий по различным темам дисциплины, на основе которых осуществляется контроль усвоения материала.

#### Примерная тематика рефератов и эссе

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).
2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
3. Формирование традиций питания США.
4. История развития национальной культуры питания Китая.
5. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
6. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
7. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
8. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
9. История развития очагов народов АТР и ЮВА.
10. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
11. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
12. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
13. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
14. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
15. Традиции и ритуалы русской трапезы.
16. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
17. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
18. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
19. Традиции питания стран Магриба.
20. Национальные праздники и фестивали Франции.
21. Национальные праздники и фестивали Италии.
22. Национальные праздники и фестивали Германии.
23. Национальные праздники и фестивали Китая и их использование в развитии туризма.
24. Национальные праздники Японии и традиции питания.

Реферат - это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников.

В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. В ходе занятия каждый студент представляет результаты своего реферата (исследовательского проекта) в виде презентации (использование раздаточного материала, слайдов, мультимедиа для

иллюстрации реферата (проекта) – приветствуется и повышает оценку).

Время презентации ограничивается – не более 5-7 минут. В конце занятия преподаватель подводит итоги, оценивает работу каждого студента и аргументирует выделение лучших рефератов (проектов).

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» - выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

**Коллоквиум №1 по темам - «Национальные особенности польской и турецкой кухни», «Кухни стран Балканского полуострова», «Итальянская и французская кухни».**

- Географическое расположение.
- Характеристика климатических условий.
- Растительный и животный мир.
- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.
- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.
- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.
- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.

**Коллоквиум №2 по темам - «Национальная скандинавская кухня; кухня народов. Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании. Английская кухня», «Национальная китайская кухня», «Национальная японская кухня»; «Национальная арабская кухня»; «Национальная индийская кухня».**

- Географическое расположение.
- Характеристика климатических условий.
- Растительный и животный мир.
- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.
- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.
- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.
- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.

#### **Примерный тест**

1. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?
  - а) американской;
  - б) арабской;
  - в) болгарской

- г) итальянской.
2. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока?
- а) венгерская;
  - б) арабская;
  - в) испанская;
  - г) итальянская.
3. Кухня, какой страны близка к кавказской?
- а) Индии;
  - б) Швеции;
  - в) Кубы;
  - г) Болгарии.
4. Особенностью, какой кухни является приготовление блюд на свином жире и мучная пассеровка?
- а) американской;
  - б) венгерской;
  - в) кубинской;
  - г) монгольской.
5. Паста является традиционным блюдом, какой страны?
- а) Испании;
  - б) Италии;
  - в) Франции;
  - г) Нидерландов.
6. Жители, какой страны, используют в приготовлении блюд множество приправ и не пьют минеральную воду?
- а) США;
  - б) Англии;
  - в) Чехии;
  - г) Индии.
7. В кухне, какой страны не принято употреблять молоко, кисломолочные продукты и сырокопченые колбасы?
- а) Кореи;
  - б) Китая;
  - в) Венгрии;
  - г) Испании.
8. В какой стране жители широко употребляют рыбу, морепродукты, рис и овощи, а также не любят ржаной хлеб?
- а) Кубе;
  - б) Монголии;
  - в) Англии;

**Перечень контрольных вопросов, выносимых на проведение устного опроса:**

1. Формирование национальной кулинарии.
2. Задача современной национальной кулинарии.
3. Факторы, оказывающие негативное влияние на развитие национального кулинарного искусства.
4. Ретроспективный обзор развития национальной кухни.
5. Ретроспективный обзор развития рационалистической кухни.
6. Сосуществование рационалистической и национальной кухонь.
7. Формирование польской кухни.
8. Формирование турецкой кухни.
9. Формирование кухонь стран Балканского полуострова.
10. Формирование кухонь стран Центральной Европы.

- 11 Формирование итальянской кухни.
- 12 Формирование французской кухни.
- 13 Формирование скандинавской кухни.
- 14 Формирование китайской кухни.
- 15 Формирование японской кухни.
- 16 Формирование арабской кухни.
- 17 Формирование индийской кухни.
18. Формирование кухни США.
- 14 Формирование английской кухни.
- 15 Формирование мексиканской кухни.
- 16 «Баница». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 17 «Паприкаш». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 18 «Канеллонни». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 19 «Ризотто». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 20 «Буйабес». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 21 «Калекукко». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 22 Суп «Панадель». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 23 Бифштекс с рубленой свеклой. Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 24 «Саган долма». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 25 «Фляки». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 26 «Хрустальный окорок». Какой кухне принадлежит Технология.
- 27 «Чернина». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 28 «Жур». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 29 «Сашими». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 30 «Суши». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 31 «Мусака». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 32 «Паэлья». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 33 «Мититеи». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 34 «Черба». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
- 35 Особенности приготовления блюд из мяса и птицы в кухне США. Технология свинины по-вирджински, цыпленка по-американски, американского рубленого мяса.
- 36 Особенности технологических приемов в индийской кухне. Блюда группы карри, технология.
- 37 Особенности приготовления тушеных и запеченных блюд в Балканской кухне.
- 38 Экзотическое сырье и экзотические блюда.
- 39 Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне.
- 40 Технология приготовления сладких блюд в турецкой кухне.
- 41 Технология приготовления японских рыбных котлет.
- 42 Особенности технологических приемов в китайской кухне.
- 43 Технология краковской каши.

Курсовая работа выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя. При выполнении курсовой работы, обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В начале изучения дисциплины преподаватель предлагает обучающимся на выбор перечень тем курсовых работ. Обучающийся самостоятельно выбирает тему курсовой работы. Выбор темы курсовой работы производится самим студентом в соответствии с его интересами и подготовленностью, но обязательным последующим согласованием с научным руководителем и утверждением на кафедре.

При выполнении курсовой работы по определенной теме необходимо: изучить и дать критический анализ сведений, содержащихся в различных источниках; объяснить сущность технологических процессов при производстве продукции различной степени готовности во взаимосвязи с физико-химическими изменениями, проходящими в продуктах при переработке; самостоятельно разработать технико-технологические карты. В курсовой работе должны найти отражения знания и навыки самостоятельной работы, полученные не только по технологии производства продукции общественного питания, но и по анатомии пищевого сырья, товароведению пищевых продуктов и ряду других дисциплин. При написании курсовой работы студент должен использовать учебную, научно-техническую литературу, периодические издания профессиональной направленности, электронные информационные источники системы «Интернет». Тематика курсовых работ, разрабатываемая выпускающей кафедрой, тесно связана с конкретными задачами курса.

В курсовой работе должны найти отражение знания и навыки самостоятельной работы, полученные не только по национальным кухням, но и знания технологии производства продукции общественного питания, микробиологии, физиологии питания, товароведению продовольственных продуктов, санитарии и гигиене общественного питания, оборудованию предприятий общественного питания.

Курсовая работа оформляется в виде текстового документа, излагающей постановку и решение задачи, содержание исследования и его основные результаты. Содержание работы должно демонстрировать знакомство автора с основной литературой по теме работы, умение выявить проблему, поставить задачу и определить методы ее решения, умение последовательно изложить существо рассматриваемых вопросов, а также показать умение анализировать полученные результаты, владение необходимой терминологией и понятиями, приемлемый уровень языковой грамотности и владение стилем научного изложения.

#### *Структура курсовой работы*

Текстовый документ курсовой работы должен включать в указанной последовательности следующие элементы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Структура, содержание и объем курсовой работы определяется темой и заданием руководителя, должна состоять из 30-40 страниц печатного шрифта без учета приложения и списка литературы.

Курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с СМК-О-СМГТУ-42-09 «Курсовой проект (работа): структура, содержание, общие правила выполнения и оформления».

Примерный перечень тем курсовых работ и пример задания представлены в разделе 7 «Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации».

### 7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине «Кухни народов мира» за 8 семестр, и проводится в форме зачета, защиты курсовой работы.

#### а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
<b>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд кухонь народов мира;	<b>Перечень вопросов, выносимых на проведение устного опроса:</b> 1. Формирование национальной кулинарии. 2. Задача современной национальной кулинарии. 3. Факторы, оказывающие негативное влияние на развитие национального кулинарного искусства. 4. Ретроспективный обзор развития национальной кухни. 5. Ретроспективный обзор развития рационалистической кухни. 6. Сосуществование рационалистической и национальной кухонь. 7. Формирование польской кухни. 8. Формирование турецкой кухни. 9. Формирование кухонь стран Балканского полуострова. 10. Формирование кухонь стран Центральной Европы. 11. Формирование итальянской кухни. 12. Формирование французской кухни. 13. Формирование скандинавской кухни. 14. Формирование китайской кухни. 15. Формирование японской кухни. 16. Формирование арабской кухни. 17. Формирование индийской кухни. 18. Формирование кухни США. 14. Формирование английской кухни. 15. Формирование мексиканской кухни. 16 «Баница». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>17 «Паприкаш». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>18 «Канеллонни». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>19 «Ризотто». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>20 «Буйабес». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>21 «Калекукко». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>22 Суп «Панадель». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>23 Бифштекс с рубленой свеклой. Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>24 «Саган долма». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>25 «Фляки». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>26 «Хрустальный окорок». Какой кухне принадлежит Технология.</p> <p>27 «Чернина». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>28 «Жур». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>29 «Сашими». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>30 «Суши». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>31 «Мусака». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>32 «Паэлья». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>33 «Мититеи». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>34 «Черба». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>35 Особенности приготовления блюд из мяса и птицы в кухне США. Технология свинины по-вирджински, цыпленка по-американски, американского рубленого мяса.</p> <p>36 Особенности технологических приемов в индийской кухне. Блюда группы карри, технология.</p> <p>37 Особенности приготовления тушеных и запеченных блюд в Балканской кухне.</p> <p>38 Экзотическое сырье и экзотические блюда.</p> <p>39 Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне.</p> <p>40 Технология приготовления сладких блюд в турецкой кухне.</p> <p>41 Технология приготовления японских рыбных котлет.</p> <p>42 Особенности технологических приемов в китайской кухне.</p> <p>43 Технология краковской каши.</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы</li> </ul>	<p>Задачи.</p> <p>1 Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	производства;	<p>«Паприкаш».</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Канеллонни».</li> <li>3. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Ризотто».</li> <li>4. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Буйабес».</li> <li>5. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Калекукко».</li> <li>6. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда Суп «Панадель».</li> <li>7. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Бифштекс с рубленой свеклой».</li> <li>8. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Саган долма».</li> <li>9. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Фляки».</li> <li>10. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Хрустальный окорок».</li> <li>11. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Чернина».</li> <li>12. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Жур».</li> <li>13. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Сашими».</li> <li>14. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Суши».</li> <li>15. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Мусака».</li> <li>16. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Паэлья».</li> <li>17. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Мититеи».</li> <li>18. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Черба».</li> </ol>
Владеть	- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни	<p>Задачи.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить потребность в сырье для приготовления 23 порций выходом 200 гр. Блюда «Паприкаш».</li> <li>2. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 210 гр. Блюда «Канеллонни».</li> <li>3. Определить потребность в сырье для приготовления 75 порций выходом 200 гр. блюда «Ризотто».</li> <li>4. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 270 гр. блюда «Буйабес».</li> <li>5. Определить потребность в сырье для приготовления 15 порций выходом 140 гр.</li> </ol>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>блюда «Калекукко».</p> <p>6. Определить потребность в сырье для приготовления 35 порций выходом 230 гр. блюда Суп «Панадель».</p> <p>7. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 260 гр. блюда «Бифштекс с рубленой свеклой».</p> <p>8. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Саган долма».</p> <p>9. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 240 гр. блюда «Фляки».</p> <p>10. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 210 гр. блюда «Хрустальный окорок».</p> <p>11. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Чернина».</p> <p>12. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Жур».</p> <p>13. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Сашими».</p> <p>14. Определить потребность в сырье для приготовления 20 порций выходом 185 гр. блюда «Суши».</p> <p>15. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 210 гр. блюда «Мусака».</p> <p>16. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 200 гр. «Паэлья».</p> <p>17. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 170 гр. «Мититеи».</p> <p>18. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. «Черба».</p>
<b>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</b>		
Знать	- ассортимент, товароведную характеристику и	<b>Вопросы к зачету:</b>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>требования к качеству различных видов сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни;</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни;</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. История формирования национальных кухонь. Факторы, влияющие на отличительные кулинарные особенности кухонь разных стран.</li> <li>2. Особенности формирования славянских кухонь. Украинская кухня, ее особенность.</li> <li>3. Характеристика белорусской, польской и молдавской кухни.</li> <li>4. Особенности кухни прибалтийских стран.</li> <li>5. Характеристика грузинской, армянской кухни.</li> <li>6. Характеристика кухонь Средней Азии.</li> <li>7. Особенности кухонь балканского полуострова.</li> <li>8. Характеристика греческой и турецкой кухни.</li> <li>9. Характеристика чешской кухни.</li> <li>10. Характеристика немецкой и австрийской кухни.</li> <li>11. Особенности кухни скандинавских стран (Швеция, Финляндия, Норвегия и Дания).</li> <li>12. Особенности швейцарской, голландской и бельгийской кухонь.</li> <li>13. Английская кухня.</li> <li>14. Итальянская кухня.</li> <li>15. Французская кухня.</li> <li>16. Китайская и корейская кухня.</li> <li>17. Японская кухня.</li> <li>18. Еврейская кухня.</li> <li>19. Египетская и арабская кухни.</li> <li>20. Индийская, мексиканская и бразильская кухни.</li> <li>21. Американская кухня.</li> <li>22. Способы тепловой обработки, используемые при приготовлении первых блюд первых блюд узбекской кухни.</li> <li>23. Продукты, используемые в итальянской кухне.</li> <li>24. Особенности приготовления вторых блюд узбекской кухни.</li> <li>25. Продукты, используемые в кубинской кухне.</li> <li>26. Характерные блюда итальянской кухни.</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<ul style="list-style-type: none"> <li>27. Ассортимент вторых блюд белорусской кухни.</li> <li>28. Особенности приготовления вторых блюд болгарской кухни.</li> <li>29. Характерные блюда американской кухни.</li> <li>30. Режим питания в Англии.</li> <li>31. Способы тепловой обработки продуктов в китайской кухне.</li> <li>32. Особенности нарезки продуктов в китайской кухне.</li> <li>33. Разновидности и технология приготовления «Фондю».</li> <li>34. Особенности подачи блюд в Китае.</li> <li>35. Способы приготовления риса в китайской кухне.</li> <li>36. Ассортимент холодных закусок болгарской кухни.</li> <li>37. Суши, роллы, сашими.</li> <li>38. Фьюжен, как направление в кулинарии.</li> <li>39. Знаменитые и легендарные национальные блюда.</li> <li>40. Мясные блюда грузинской кухни.</li> <li>41. Соусы во Французской кухне.</li> <li>42. Рыбные блюда прибалтийской кухни.</li> <li>43. Национальные праздничные блюда.</li> <li>44. Особенности различных супов, характерных для различных национальных кухонь.</li> <li>45. Технология приготовления овощных блюд в болгарской и молдавской кухнях.</li> <li>46. Технология приготовления блюда «Йоркширский пудинг».</li> <li>47. Технология приготовления соуса «Сациви».</li> <li>48. Технология приготовления блюда «Шавля».</li> <li>49. Технология приготовления самсы.</li> <li>50. Технология приготовления блюда «Лобио».</li> <li>51. Технология приготовления блюда «Бозбаш».</li> <li>52. Технология приготовления блюда люля-кебаб.</li> <li>53. Технология приготовления блюда банницы.</li> <li>54. Характерные блюда итальянской кухни».</li> <li>55. Технология приготовления мамалыги.</li> </ul>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		56. Технология приготовления соуса ткемали. 57. Технология приготовления каши «Поридж». 58. Технология приготовления блюда «Суп луковый по-французски».
Уметь	- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.	<b>ИДЗ</b> Ознакомьтесь со Сборником рецептов на блюда зарубежной кухни и подготовьте ответы на следующие вопросы: 1. Основные принципы кулинарного искусства питания народов Индии. 2. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания. 3. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда. 4. Современные тенденции в питании японцев. 5. Основные признаки индийской культуры питания. 6. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов 7. Вьетнамская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда 8. Особенности традиций австралийской кухни. 9. Особенности культуры питания народов Новой Зеландии
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни	<b>Примеры задач</b> 1. Спроектируйте технологическую последовательность действий Алене Д. при приготовлении первого блюда «Суп с авокадо». 2. Света Д. повару-стажеру в кафе «ВЕТЕР» было дано задание, приготовить первое блюдо «Суп с авокадо». Света Д. очистила лук, нарезала и обжарила в сливочном масле с эстрагоном. Добавила муку и карри, влила бульон, довела до кипения и варила 10 минут на слабом огне, не накрывая крышкой и периодически помешивая. Затем взяла чеснок очистила и выдавила ручным прессом. В бульон добавила чеснок, лимонный сок, ароматизированный уксус, хрен, соль и душистый перец. Авокадо разрезала пополам и удалила косточку. Из мякоти сделала пюре. Пюре добавила в бульон, тщательно перемешала, влила молоко со сливками и довела

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>до кипения. Затем оставила на 5 минут на выключенной плите.  Света Д. приправила солью, перцем и лимонным соком. Протерла через сито и посыпала оставшимися листочками эстрагона.  При дегустации шеф-повар отметил, что суп приготовлен правильно, консистенция однородная на вкус нежная, с характерным привкусом хрена и соусом чили. Зеленый салат нарезан соломкой, а кресс салат имеет мелкую нарезку, однако шеф – повар также заметил, что суп с авокадо имеет привкус сырой муки</p> <p>1. Первое блюдо «Суп с авокадо» готовят в:</p> <p>а) <b>горячем цехе</b>  б) холодном цехе  в) овощном цехе</p> <p>2. При приготовлении первого блюда «Суп с авокадо» лук очищают, нарезают и обжаривают на:</p> <p>а) растительном  б) <b>сливочной масле</b>  в) оливковом масле</p> <p>3. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» в муку добавляют:</p> <p>а) <b>карри</b>  б) тмин  в) базилик</p> <p>4. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят:</p> <p>а) 1 час  б) 30 минут  в) <b>10 минут</b></p> <p>5. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят на:</p> <p>а) сильном огне  б) <b>слабом огне</b>  в) медленном огне</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>6. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» авокадо нарезают пополам и:</p> <p>а) <b>делают пюре</b>  б) нарезают соломкой  в) нарезают на дольки</p> <p>7. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» пюре добавляют:</p> <p>а) <b>в бульон</b>  б) в воду  в) оставляют как есть</p> <p>8. Оцените выполнения действий Светы Д. с подготовкой муки:</p> <p>а) соответствуют  б) <b>не соответствуют</b></p> <p>9. Бракеражная комиссия, согласно критериям может оценивать блюда на:</p> <p>а) отлично  б) хорошо  в) удовлетворительно  г) не удовлетворительно</p> <p>10. Определите что это? ...– типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо города», именно ее, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе.</p> <p>11. Одна из разновидностей - пиццокери.</p> <p>1 - Пенне  2 - Тальятелле  3 - Лингуине  4 – Фарфалле</p> <p>12. Как переводится название пасты «фарфалле»?  1 - перышки 2 - <b>Бабочки</b> 3 – ракушки 4- близнецы</p> <p>13. Какие водоросли используют для приготовления риса?</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		1 - Нори 2 - Вакаме 3 - Конбу 4 - Хияше вакаме
<b>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>		
Знать	- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.	<p style="text-align: center;"><b>Тест:</b></p> 1 Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают: а) бутерброды б) гастрономические продукты в) овощные салаты г) салаты с мясопродуктами 2 Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии: а) варка б) жарка г) тушение 3 Популярным горячим напитком в Болгарии является: а) кофе по-восточному б) кофе с молоком г) чай 4 Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации: а) суп молочный б) окрошка в) бульон куриный с яичным желтком г) суп-пюре из овощей д) рассольник 5 Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации: а) блюда из жареного мяса с овощным гарниром б) блюда из котлетной массы в) крупяные блюда г) рагу из баранины 6 Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы: а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин 7 Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни: а) овощи и корнеплоды б) мясопродукты в) рыба и морепродукты г) крупы и макаронные изделия д) молочные продукты, включая сыры е) яичные продукты 8 Какой продукт является основным в блюде «ризотто»? а) макаронные изделия б) рис в) мясо 9 Какой вид мяса не используется в арабской кулинарии?

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>а) баранина б) говядина в) свинина  10 В этой стране не употребляют блюд из свинины:  а) Япония б) Индия в) Китай г) Италия д) Россия е) Англия  ж) Турция з) Франция  11 «Фуа-гра» - это национальное блюдо:  а) Итальянской кухни б) Английской кухни в) Французской кухни  г) Английской кухни д) Испанской кухни  12 Макароны были изобретены в а) Франции б) Китае в) России г) Италии  13 Чтобы сохранить питательные и вкусовые качества пищи, её подвергают минимальной термической обработке в этой стране:  г) Италия д) Россия е) Англия ж) Турция з) Франция  14 В какой кухне используют кошерное питание?  а) Арабская б) Еврейская в) Индийская  15 В каком виде используют рыбу и нерыбные продукты моря в японской кулинарии?  а) Свежемороженом б) Отварном в) Свежевыловленном  16 Какая зелень характерна для стран Кавказа?  а) Укроп б) Базилик в) Кориандр г) Тимьян  17 К какой группе блюд относятся чахохбили?  а) Мясные б) Овощные в) Из птицы  18 Тонкие лепешки из кукурузы в латиноамериканской кухне называется  а) лаваш б) тортильяс в) хачапури</p> <p style="text-align: center;"><b>Коллоквиум №1 по темам - «Национальные особенности польской и турецкой кухни», «Кухни стран Балканского полуострова», «Итальянская и французская кухни».</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Географическое расположение.</li> <li>- Характеристика климатических условий.</li> <li>- Растительный и животный мир.</li> <li>- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.</li> <li>- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.</li> </ul>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Коллоквиум №2 по темам - «Национальная скандинавская кухня; кухня народов. Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании. Английская кухня», «Национальная китайская кухня», «Национальная японская кухня»; «Национальная арабская кухня»; «Национальная индийская кухня».</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Географическое расположение.</li> <li>- Характеристика климатических условий.</li> <li>- Растительный и животный мир.</li> <li>- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.</li> <li>- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни;</li> <li>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Произвести качественную оценку поступившей мраморной говядины.</li> <li>2 Техника выполнения действий полуфабриката мраморной говядины</li> <li>3 Техника выполнения действий по подготовке, обработке и приготовлению полуфабриката из мраморной говядины.</li> <li>4 Техника выполнения действий по подготовке мраморной говядины для разделки на порционные куски.</li> <li>5 Произвести приготовление полуфабрикатов из мраморной говядины для сложной кулинарной продукции:</li> </ol>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.</li> </ul>	<p>Практические задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Определение (расчет) нормы вложения, взаимозаменяемость продуктов, потери при тепловой обработке ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни, приготовление блюд восточной кухни, приготовление блюд европейской кухни в соответствии с нормативными документами.</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
<b>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности приготовления блюд национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья в соответствии с требованиями международных стандартов;</li> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни;</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Примерные тестовые вопросы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Для заправки болгарской чорбы используют:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) кислый настой из отрубей б) сметану в) смесь взбитых яиц и кислого молока г) уксус</li> </ol> </li> <li>2.Основой для супа «Таратор» является:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) мясной бульон б) овощной отвар в) йогурт</li> </ol> </li> <li>3 Определите группу характерных для болгарской кухни вторых блюд:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) гювеч, мусака, плакия, кебабы, яхния</li> <li>б) чулама, мусака, мититеи, токана</li> <li>в) гуляш, паприкаш, токаны, перколты</li> </ol> </li> <li>4 Болгарский пирог банница готовится из теста:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) слоеного дрожжевого б) слоеного пресного в) песочного</li> </ol> </li> <li>5 Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) мамалыга б) паста в) полента</li> </ol> </li> <li>6 Укажите национальные сорта сыров Италии:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) рокфор, камамбер, грюер б) пармезан, моцарелла, пекорино</li> </ol> </li> <li>7 Для приема «фламбе» используют:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) вино б) коньяк в) ликер</li> </ol> </li> <li>8 Чем являются сыры во французской кухне?               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) закуской б) десертом</li> </ol> </li> <li>9 В этой стране не употребляют блюдо из говядины:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Япония б) Индия в) Китай г) Италия д) Россия е) Англия ж) Франция з) Турция</li> </ol> </li> <li>10 Говядина - считается главным мясом для:               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Индусов б) Арабов в) Немцев г) Англичан</li> </ol> </li> <li>11 В этой стране готовят острую пищу               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Япония б) Индия в) Россия г) Англия д) Франция и) Италия</li> </ol> </li> <li>12 Пельмени были изобретены в а) Сибири б) Китае в) России г) Италии</li> <li>13 Макароны были изобретены во</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>а) Франции б) Китае в) России г) Италии  14 В какой кухне используют кошерное питание?  а) Арабская б) Еврейская в) Индийская  15 Для приготовления тортильяс используется мука .....</p> <p>а) кукурузная б) пшеничная в) рисовая</p> <p>Контроль 2</p> <p>Тест 1. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?  а) американской; в) болгарской б) арабской; г) итальянской.</p> <p>2. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока? а) венгерская; в) испанская; б) арабская; г) итальянская.</p> <p>3. Кухня, какой страны близка к кавказской? а) Индии; в) Кубы; б) Швеции; г) Болгарии.</p> <p>4. Особенностью, какой кухни является приготовление блюд на свином жире и мучная пассировка? а) американской; в) кубинской; б) венгерской; г) монгольской.</p> <p>5. Паста является традиционным блюдом, какой страны? а) Испании; в) Франции; б) Италии; г) Нидерландов.</p> <p>6. Жители, какой страны, используют в приготовлении блюд множество приправ и не пьют минеральную воду? а) США; в) Чехии; б) Англии; г) Индии.</p> <p>7. В кухне, какой страны не принято употреблять молоко, кисломолочные продукты и сырокопченые колбасы? а) Кореи; в) Венгрии; б) Китая; г) Испании.</p> <p>8. В какой стране жители широко употребляют рыбу, морепродукты, рис и овощи, а также не любят ржаной хлеб? а) Кубе; в) Англии; б) Монголии</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</li> <li>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>1. Самостоятельное приготовление блюд в соответствии с рецептурой и технологией:  а) салат по-шопски;  б) таратор;  в) плакия из рыбы;  г) грис-халва с орехами</p> <p>4 Определение фактического выхода блюд</p> <p>5 Органолептическая оценка блюд.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		2 Самостоятельное приготовление блюд в соответствии с рецептурой и технологией: а) луковый суп по - парижски; б) картофель по - савойски; в) омлет с зеленью; г) соус айоль; д) мороженое по - льежски
Владеть	- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Практическое задание 1 Разработать технико-технологические карты на блюда народов мира. Расчет выход блюд, пищевую ценность. Провести контрольную проработку.
<b>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>		
Знать	- тематические издания и публикации в профессиональной периодике; - основные источники научно-технической информации в сфере питания; - сущность и значение информации для предприятий питания; - методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; - тематические выставки и передовые предприятия отрасли;	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для собеседования</b></p> 1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания. 2. В каких профессиональных журналах рассматриваются: - обзоры сегментов рынка общепита; - концептуальная кухня; - рецепты народной кухни; - вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов. 3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса. <p style="text-align: center;"><b>Вопросы для обсуждения</b></p> 1. Особенности и традиции французской кухни. 2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни. 3. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания во Франции. 4. Особенности и традиции итальянской кухни. 5. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>6.Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Италии.</p> <p>7.Особенности и традиции испанской кухни.</p> <p>8.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.</p> <p>9. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Испании</p> <p>10.Особенности немецкой кухни.</p> <p>11.Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.</p> <p>12.Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания немцев.</p> <p>13.Культура питания в Англии.</p> <p>14.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.</p> <p>15. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания англичан.</p> <p>16.Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.</p> <p>17.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд финской, норвежской, шведской и датской кухни.</p> <p>18.Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Скандинавских стран.</p> <p>19.Особенности мексиканской кухни.</p> <p>20.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.</p> <p>21. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Мексике.</p> <p>22.Особенности и традиции китайской кухни.</p> <p>23.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.</p> <p>24. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Китая.</p> <p>25.Особенности и традиции японской кухни.</p> <p>26.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.</p> <p>27. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Японии.</p>
Уметь	- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации,	<b>Практические задания</b>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>использование интернет ресурсов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>	<p>Задания, рассматриваемые в курсовой работе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Исторические особенности развития национальной кухни</li> <li>- Товароведная характеристика сырья, применяемого для приготовления блюд</li> <li>- Характеристика традиционных блюд</li> <li>- Виды тепловой обработки характерной для данной кухни</li> <li>- Самостоятельно разработать технико-технологические карты на блюда</li> </ul> <p><b>Примерные темы курсовых работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.</li> <li>2 Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребление продуктов питания народов Европы.</li> <li>3 Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии.</li> <li>4 Блюда кухни народов стран Азиатско-тихоокеанского региона.</li> <li>5 Традиции питания в Арабских странах.</li> <li>6 Технология приготовления блюд восточной кухни.</li> <li>7 Технология приготовления блюд европейской кухни.</li> <li>10 Технология приготовления блюд немецкой кухни.</li> <li>11 Технология приготовления блюд болгарской кухни.</li> <li>12 Технология приготовления блюд скандинавской кухни.</li> </ol>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Примеры заданий из профессионального цикла</p> <p>Ознакомиться в профессиональных периодических изданиях с новыми рецептами национальной кухни и разработать технико-технологическую карты.</p> <p>В технологической карте указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептура изделия;</li> <li>- расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием;</li> <li>- описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки;</li> </ul>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>- хранение и реализация продукции, особенности порционирования и оформления;</p> <p>- характеристика органолептических показателей.</p> <p>2 На основании разработанной технологической схемы блюда национальной кухни составить технологическую схему производства.</p> <p>В технологической схеме указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;</li> <li>- операции механической кулинарной обработки сырья;</li> <li>- соединение компонентов и их технологическая обработка;</li> <li>- хранение и реализация (оформления и подачи).</li> </ul> <p>В середине строки наименования сырья помещают основные виды сырья, а по краям строки – сырье, используемое в конце приготовления; в этом случае не будет перекрещивания линий.</p> <p>Следует выбрать определенный стиль изложения: характеризовать операции с помощью имен существительных («нарезка», «формование», «панирование» и т.д.).</p> <p>1. Провести контрольную проработку блюда, и фактическое сопоставление данных со Сборником рецептур.</p>

## **б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Кухни народов мира» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные работы, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета, защиты курсовой работы.

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке студентом учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и лабораторных занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Студент дает ответы на вопросы после предварительной подготовки. Студенту предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если студент недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если студент не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на лабораторных занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

Курсовая работа выполняется под руководством преподавателя, в процессе ее написания обучающийся развивает навыки к научной работе, закрепляя и одновременно расширяя знания, полученные при изучении курса. При выполнении курсовой работы обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В процессе написания курсовой работы, обучающийся должен разобраться в теоретических вопросах избранной темы, самостоятельно проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

Показатели и критерии оценивания курсовой работы:

– на оценку «отлично» (5 баллов) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку «хорошо» (4 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку «неудовлетворительно» (2 балла) – задание преподавателя выполнено частично, в процессе защиты работы обучающийся допускает



существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

– на оценку «неудовлетворительно» (1 балл) – задание преподавателя выполнено частично, обучающийся не может воспроизвести и объяснить содержание, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

## **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) Основная литература:**

1 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437672> (дата обращения: 01.09.2020)..

2 Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 01.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **б) Дополнительная литература:**

1 Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В. И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113380> (дата обращения: 01.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/446658> (дата обращения: 01.09.2020).

3 Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/446658> (дата обращения: 01.09.2020).

4 Наука и жизнь. - ISSN: 1683-9528 - Текст: непосредственный

5 Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный

6 Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486.- Текст : непосредственный

### **в) Методические указания:**

1 Кухни народов мира : практикум / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева, Н. И. Барышникова, В. Ф. Рябова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 95 с. : табл., схема. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3500.pdf&show=dcatalogues/1/1514310/3500.pdf&view=true> (дата обращения: 25.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог

## г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

### Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7	Д-1227 от 8.10.2018 г.	11.10.2021 г.
MS Office 2007	№ 135 от 17.09.2007 г.	бессрочно
FAR Manager	Свободно распространяемое	бессрочно
ABBYY FineReader 11.0 Corporate Edition	Д-1218-12 от 02.08.2012 г.	бессрочно
7Zip	Свободно распространяемое	бессрочно

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>, свободный доступ.

Образовательный портал для обучающихся. – Режим доступа: <http://newlms.magtu.ru/>, свободный доступ.

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС». – Режим доступа: <https://dlib.eastview.com/>, свободный доступ.

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ). – Режим доступа: URL: [https://elibrary.ru/project\\_risc.asp](https://elibrary.ru/project_risc.asp), свободный доступ.

Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/>, свободный доступ.

Поисковая система Академия Google (Google Scholar). – Режим доступа: URL: <https://scholar.google.ru/>, свободный доступ.

Российская Государственная библиотека. Каталоги. – Режим доступа: URL: <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/>, свободный доступ.

Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова. – Режим доступа: URL: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp>, свободный доступ.

Университетская информационная система РОССИЯ. – Режим доступа: URL: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный доступ.

## 9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории	Оснащение аудитории
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации
Учебные аудитории для проведения лабораторных работ	Оборудование для выполнения лабораторных работ, инвентарь Наглядные материалы: таблицы, схемы, плакаты.
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-

	образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации Инструменты для ремонта лабораторного оборудования