

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № 07.03-56018
«30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. Директора ИЭПБ
Верожейкина Н.Г.
(ФИО)
(подпись)

ФГОС 2020 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.10 Кухня народов мира

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 3/3

Семестр: 5/5

Институт экологической и пищевой
биотехнологии

Очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	3/108	3/108	5/5
В том числе,			
Контактная работа	42	12	
Занятия лекционного типа	14	4	
Занятия практические	28	8	
Самостоятельная работа, всего	66	96	
В том числе:			
Курсовой проект / курсовая работа			
Контрольная работа / реферат / РГР	Кр	Кр	5/5
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	зачет	зачет	5/5

Новосибирск 2023

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

Зав. кафедрой «ТТПП»
(должность)



подпись

С.Л. Гаптар
ФИО

Старший преподаватель кафедры
ТТПП
(должность)



подпись

А.Н. Головки
ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.10 Кухня народов мира в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП направлена на формирование следующих компетенций:

ПК 1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств

ПК 2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК 1 Способен управлять производством продукции общественного питания и массового изготовления специализированных пищевых производств	ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: основные факторы, формирующие основу национальной кухни; национальные особенности кухонь, ассортимент наиболее популярных национальных блюд. Уметь: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания -составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций. Владеть: навыками правильно использовать традиции питания и основы технологии блюд национальной кухни народов мира, основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов
ПК 2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания	ИПК 2.3 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции	Знать: особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира, технологии приготовления, оформление и правила подачи французской, итальянской, испанской, немецкой, скандинавской, мексиканской, японской, китайской, английской, прибалтийской кухни; Уметь: готовить блюда, напитки,

	питания	кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни, подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. Владеть: технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах, технологическими терминами и определениями.
--	---------	---

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программ Дисциплина Б1.В.10 Кухня народов мира, относится к части, формируемой участниками образовательных отношений. Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «История традиций и культуры питания»; «Химия пищи»; «Технология пищевых производств»; «Технология продукции общественного питания» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Кондитерское производство»; «Сервисная деятельность предприятий питания»; «Контроль качества».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2; 2.1 по каждой форме обучения:

Таблица 2- Распределение часов по темам и видам занятий, очная форма обучения

№ <i>n</i>	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формиру емые компетен ции (ОК, ОПК; ПК)
		Лекц ии (Л)	Вид заняти я (ПР)	Самост. работа (СРС)	Всего по теме	
Семестр 5						
1	Основы кулинарных традиций: географическое влияние, культурное значение еды, история развития, основные	1		2	3	ПК-2

2	Азиатская кухня (китайская, японская, тайская, индийская и т.д.),	2	4	7	13	ПК-1; ПК-2
3	Европейская кухня (итальянская, французская, испанская, греческая и т.д.),	2	4	7	13	ПК-1; ПК-2
4	Латиноамериканская кухня (мексиканская, перуанская, бразильская и т.д.).	2	4	7	13	ПК-1; ПК-2
5	Африканская кухня (марокканская, эфиопская и	2	4	6	12	ПК-1; ПК-2
6	Русская кухня. Традиционные русские	2	5	7	14	ПК-1; ПК-2
7	Кавказская кухня.	2	5	7	14	ПК-1; ПК-2
8	Вегетарианская кухня мира. Десерты мира Праздничные блюда. Уличная еда.	1	2	2	5	ПК-1; ПК-2
	Выполнение контрольной работы			12	12	
	Подготовка к зачету			9	9	
	Итого	14	28	66	108	

Таблица 2.1 - Распределение часов по темам и видам занятий, заочная форма обучения

№ "	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе мые компетенц ии (ОК, ПК)
		лекц ии(Л)	Вид занятия (ПР)	Самост. работа (СРС)	Всего по теме	
Семестр 5						
1	Основы кулинарных традиций: географическое влияние, культурное значение еды, история развития, основные	0,5	1	6	7,5	ПК-2
2	Азиатская кухня (китайская, японская, тайская, индийская и т.д.).	0,5	1	10	11,5	ПК-1; ПК-2

3	Европейская кухня (итальянская, французская, испанская, греческая и т.д.),	0,5	1	10	11,5	ПК-1; ПК-2
4	Латиноамериканская кухня (мексиканская, перуанская, бразильская и т.д.).	0,5	1	10	11,5	ПК-1; ПК-2
5	Африканская кухня (марокканская, эфиопская и	0,5	1	8	9,5	ПК-1; ПК-2
6	Русская кухня. Традиционные русские	0,5	1	10	11,5	ПК-1; ПК-2
7	Кавказская кухня.	0,5	1	10	11,5	ПК-1; ПК-2
8	Вегетарианская кухня мира. Десерты мира Праздничные блюда. Уличная еда.	0,5	1	10	11,5	ПК-1; ПК-2
	Выполнение контрольной работы			18	18	
	Подготовка к зачету			4	4	
	Итого	4	8	96	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3. 1. Содержание отдельных разделов и тем:

Тема 1 Основы кулинарных традиций: географическое влияние, культурное значение еды, история развития, основные ингредиенты и уникальные кулинарные приемы.

Влияние климата, ландшафта и доступных продуктов на формирование кухни разных регионов. Роль еды в праздниках, ритуалах, повседневной жизни и общественных отношениях. Эволюция кулинарных традиций, влияние миграций, торговых путей и исторических событий. Основные ингредиенты и техники приготовления: характерные продукты, специи, способы обработки и приготовления пищи, уникальные кулинарные приемы.

Тема 2 Азиатская кухня (китайская, японская, тайская, индийская).

Ингредиенты и продукты азиатской кухни: рис как основа многих азиатских кухонь, особенно в Восточной и Юго-Восточной Азии (от обычного вареного риса до рисовой лапши, рисовой бумаги и рисового вина). Различные виды лапши – пшеничная, рисовая, гречневая, бобовая – широко используются в супах, салатах, основных блюдах. Соевые продукты - соевый соус, тофу, темпе, мисо – важные источники белка и вкуса во многих азиатских блюдах. Острый перец чили, как неотъемлемая часть многих азиатских кухонь,

особенно в Южной и Юго-Восточной Азии. Ароматические ингредиенты (имбирь, чеснок и лук). Морепродукты - рыба, креветки, кальмары, водоросли, как важная часть рациона во многих прибрежных регионах Азии. Тропические фрукты - манго, папайя, ананас, дуриан, распространенные ингредиенты в десертах и напитках Юго-Восточной Азии.

Техники приготовления блюд: Стир-фрай (быстрая обжарка) - приготовление пищи на сильном огне в воке с минимальным количеством масла. Парение - приготовление пищи на пару, сохраняющее питательные вещества и естественный вкус продуктов. Ферментация - использование ферментации для создания уникальных вкусов и текстур (например, кимчи, соевый соус, мисо).

Принципы и философия - Баланс вкусов: стремление к гармоничному сочетанию пяти основных вкусов: сладкого, кислого, соленого, горького и умами. Использование свежих, сезонных продуктов и гармония с природой.

Еда как искусство - приготовление и подача пищи рассматриваются как искусство.

Совместная трапеза: еда как важный социальный ритуал, способ общения и укрепления связей.

Тема 3 Европейская кухня (итальянская, французская, испанская, греческая).

Разнообразие европейской кухни - обобщение средиземноморской, скандинавской, восточноевропейской кухни.

Ингредиенты и продукты европейской кухни: хлеб, выпечка, паста – основа многих европейских кухонь. Молоко, сыр, йогурт, масло широко используются в различных блюдах. Говядина, свинина, баранина, птица – важный источник белка. Разные регионы специализируются на определенных видах мяса и способах его приготовления. Овощи - картофель, морковь, лук, капуста, помидоры – основа многих европейских блюд. Фрукты - яблоки, груши, виноград, цитрусовые – употребляются как в свежем виде, так и в десертах, выпечке, напитках. Вино - виноградное вино играет важную роль в европейской культуре питания, как алкогольный напиток, так и ингредиент в приготовлении пищи. Оливковое масло - широко используется в средиземноморской кухне. Сливочное масло - популярно в Северной и Западной Европе.

Технологии приготовления блюд: тушение, жарка, выпечка, варка, гриль.

Принципы и философия: сезонность - предпочтение отдается сезонным продуктам. Региональность - кухни разных регионов Европы сильно отличаются друг от друга, отражая местные традиции и доступные продукты. Соусы, гарниры. Использование трав и специй. Трапеза как социальное событие.

Тема 4 Латиноамериканская кухня (мексиканская, перуанская, бразильская).

Яркое сочетание кулинарных традиций коренных народов, европейских колонизаторов и африканских влияний на латиноамериканскую кухню.

Ингредиенты и продукты латиноамериканской кухни: Кукуруза - основа многих блюд (от тортилий и тамалес до атоле и чичи). Бобовые - фасоль, чечевица, нут, как важный источник белка, используются в супах, рагу и других блюдах. Рис - популярен во многих латиноамериканских странах, особенно в Карибском бассейне. Различные виды перца. Тропические фрукты. Авокадо - для салатов, гуакамоле и других блюд. Говядина, свинина, курица, а также морепродукты в прибрежных регионах. Специи и травы - кориандр, кумин, орегано, кинза.

Техники приготовления блюд: тушение - многие блюда готовятся путем длительного тушения в соусах или бульонах. Жарка - используется для приготовления мяса, рыбы и овощей. Гриль - популярный способ приготовления мяса, особенно в Аргентине и Уругвае. Приготовление на пару - тамалес и других блюд.

Региональные особенности: Мексиканская кухня - известна своими тако, буррито, энчиладами и моле. Перуанская кухня - разнообразие морепродуктов и использование картофеля (более 3000 сортов). Бразильская кухня - известна своим чураско (барбекю) и фейжоадой (тушеная фасоль с мясом). Карибская кухня - использование кокосового молока, морепродуктов и тропических фруктов.

Культурные аспекты: уличная еда - важная роль во многих латиноамериканских странах. Семейные трапезы. Праздничные блюда - к религиозным и национальным праздникам.

Тема 5 Африканская кухня (марокканская, эфиопская).

Африканская кухня, как удивительный и разнообразный мир кулинарных традиций, сформировавшихся под влиянием географических, климатических и культурных факторов. Различия кухни Северной Африки от кухни Эфиопии или ЮАР.

Ингредиенты и продукты африканской кухни: Зерновые - просо, сорго, тефф, кукуруза, как основа многих африканских блюд. Использование для приготовления каш, хлеба, лепешек. Бобовые - нут, фасоль, чечевица — важный источник белка. Овощи и фрукты - батат, ямс, маниок, бананы (в том числе плантайны), тыква, помидоры, лук. Разнообразие зависит от региона. Говядина, козлятина, баранина, курица (в некоторых регионах популярна дичь). Рыба и морепродукты - важная часть рациона в прибрежных регионах. Молочные продукты - в некоторых регионах распространены кисломолочные продукты. Специи и травы - перец чили, имбирь, чеснок, кориандр, кумин, куркума; в Северной Африке - харисса.

Техники приготовления блюд: тушение - распространенный способ приготовления мяса и овощей. Жарка - часто используется для

приготовления мяса и рыбы. Варка - приготовление каш, супов и других блюд. Гриль - популярен в многих регионах. Ферментация - для приготовления некоторых напитков и соусов.

Региональные особенности: Северная Африка - сильное влияние арабской и средиземноморской кухни. Использование кускуса, таджина, хариссы. Западная Африка - Фуфу (блюдо из толченых бананов или ямса), острые супы и рагу. Восточная Африка - Использование psima (кукурузная каша), влияние индийской кухни. Южная Африка - braai (барбекю), bogobe (каша из сорго), potjiekos (рагу). Центральная Африка - Использование маниока, бананов, арахиса.

Культурные аспекты: совместная трапеза; уважение к продуктам, избегание пищевых отходов; гостеприимство.

Тема 6 Русская кухня. Традиционные русские блюда.

Влияние традиций, сформировавшихся под влиянием климата, географии и истории страны на русскую кухню. Отличия кухни Севера от кухни Юга, Сибири или Дальнего Востока.

Ингредиенты и продукты: Зерновые - основа русской кухни (рожь, пшеница, овес, гречиха), из них готовят хлеб, блины, каши, квас. Овощи - репа, капуста, морковь, свекла, лук, картофель, грибы (соленые, маринованные, жареные). Фрукты и ягоды - яблоки, груши, сливы, вишня, смородина, малина, клюква, брусника – для приготовления варенья, компотов, морсов, начинок для пирогов. Рыба - важный источник белка, особенно в северных регионах. Пресноводная (щука, судак, карп) и морская (сельдь, треска). Мясо - говядина, свинина, баранина, птица. Молочные продукты - молоко, сметана, творог, масло. Специи и травы - укроп, петрушка, лук, чеснок, лавровый лист, хрен, горчица.

Техники приготовления: Русская печь – центральный элемент традиционной кухни: щи, каши, пироги, хлеб. Тушение, томление, запекание – основные способы приготовления в печи. Варка - супы, каши, отваривание овощей, мяса, рыбы. Жарка - блины, оладьи, жареное мясо, рыба. Посол, квашение, маринование - способы консервирования продуктов, особенно овощей и грибов.

Блюда: Супы - щи, борщ, рассольник, уха, солянка. Каши - гречневая, пшенная, овсяная, рисовая. Выпечка - пироги, блины, оладьи, куличи. Вторые блюда - бефстроганов, котлеты, пельмени, голубцы. Десерты - варенье, пряники, пастила. Напитки - квас, морс, компот, чай.

Традиции: Гостеприимство. Сезонность. Застолье. Обилие - большие порции, разнообразие блюд.

Темам 7 Кавказская кухня

Армянская, грузинская, азербайджанская, абхазская, аварская, лезгинская, кабардинская, осетинская, черкесская, вайнахская. Кухня чеченцев и ингушей. Влияние традиций, сформировавшихся под влиянием климата, географии и истории. Блюда и напитки: примеры самых известных и

распространенных блюд каждого региона, рецептуры (опционально). Кулинарные обычаи и этикет. Правила поведения за столом, традиции употребления пищи.

Тема 8 Вегетарианская кухня мира. Десерты мира Праздничные блюда. Уличная еда.

Вегетарианская кухня мира: отказ от продуктов животного происхождения. Различные типы вегетарианства. Использование растительных источников белка - бобовые (фасоль, чечевица, нут), тофу, темпе, сейтан, орехи, семена, киноа, спирулина. Разнообразие овощей и фруктов. Злаки и крупы - источник углеводов и энергии. Рис, пшеница, кукуруза, овес, ячмень, просо. Замена продуктов животного происхождения - использование растительных альтернатив молока (соевое, миндальное, кокосовое), яиц (льняное семя, банан), сыра (тофу, ореховые сыры). Региональные особенности. Этические и экологические мотивы - против эксплуатации животных и экологии (снижение воздействия животноводства на окружающую среду).

Десерты мира - основная характеристика десертов, использование сахара, меда, фруктов, сиропов. Разнообразие текстур - от нежных кремов и муссов до хрустящего печенья и слоеных пирожных. Использование местных ингредиентов. Праздничное значение.

Культурные традиции, эстетическая составляющая. Уличная еда – доступность, быстрота, недорогой способ перекусить. От простых закусок до полноценных блюд. Отражение местных кулинарных традиций. Приготовление на месте - перед покупателем. Аутентичность – знакомство с настоящей местной кухней. Социальный аспект: уличные торговцы едой – часть городской культуры.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

1. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира: учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05423-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2064302>

4.2. Список дополнительной литературы

1. Дранкевич, О. Г. Культура питания и кухни народов мира: учебно-методическое пособие / О. Г. Дранкевич. — Минск: БГУФК, 2023. — 175 с. — ISBN 978-985-569-687-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404978>
2. Кухни народов мира: учебно-методическое пособие / составитель О. А. Удотова. — Сочи: СГУ, 2021. — 44 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351350>
3. Куткина, М. Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 468 с. — ISBN 978-5-507-45084-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284111>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3- Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1	Корпорация «Еда»	https://rutube.ru/video/2a0cf1e8d1e64a26b55e293ca203f7bc/
2	«Шеф – эксперт»	www.chefexpert.ru
3	Для специалистов HoReCa	www.horeca.ru
4	База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.	www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome
5	кулинарный портал	www.cookery.ru
6	сайт Национальной Гильдии Шеф-поваров	www.chefs.ru
7	Федерация профессиональных поваров и кондитеров России	www.chefcompany.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Кухни народов мира методические указания/ Новосиб. гос. аграр. Ун-т. Биолог.-технолог.фак.; Н.Г. Ворожейкина, А.Н. Головкин -Новосибирск: изд-во НГАУ, 2021.-с.54

2. Кухни народов мира: методические указания для самостоятельной и контрольной работ/Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолог.-технолог. фак.; Н.Г. Ворожейкина, А.Н. Головкин-Новосибирск: изд-во НГАУ, 2021.-с.21.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентами

Таблица 4 - Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel,	1	Microsoft

	Access, PowerPoint)		
3.	Браузер Mozilla FireFox	Без ограничений	Mozilla Public License

Таблица 5 - Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
2.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.
3.	Документ	ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 14 с.	14 с.
4.	Документ	ГОСТ Р 53995 - 2010 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеринг-выездному обслуживанию [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ	21 с.

		РОССИИ, 2016.– 21 с	
--	--	---------------------	--

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6- Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
З-317	Учебная аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛСт-002 Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса	Аудитория для занятий семинарского типа, дипломного и курсового проектирования, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.	Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, Куттер ЕКСІ, фаршемешалка Kocateg FMM 03, шприц колбасный AIRHOT SV-3, Клипсатор, Ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная(2 шт), машина холодильная низкотемпературная моноблочная MB 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная MM 109 SF, упаковщик вакуумный DZ- 400/2T, тележка технологическая ИПКС-117,пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор KocategTabletopclipper,весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40,стол производственный СПЛ (4 шт).
ЛСт-001 Учебно-исследовательская	Аудитория для занятий семинарского	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная

<p>лаборатория общественного питания</p>	<p>типа, дипломного и курсового проектирования, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.</p>	<p>(2шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печьпекарская, расстойныйшкаф, пончиковый аппарат,блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS (3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные,весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2,морозильный ларь «Свияга», холодильникINDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп (2 шт), 24 рабочих места.</p>
<p>3-219 Компьютерный класс</p>	<p>Аудитория для занятий семинарского типа, дипломного и курсового проектирования, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.</p>	<p>-ноутбук (для преподавателя); - переносной проектор (получается по заявке в деканате); - стационарные компьютеры для студентов (монитор, системный блок, мышь, клавиатура) в количестве 14 шт.; - маршрутизатор на 16 портов; - программное обеспечение.</p>

3-120 Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы	Аудитория для занятий семинарского типа, курсового проектирования, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества пива «Колос-1», анализатор качества молока «Клевер-2», ареометр, весы ВК-600, дистиллятора ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7»
3-124 Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы	Аудитория для занятий семинарского типа, курсового проектирования, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ареометр АСТ-25-15 для сахара, ареометр АСП-1 0-10 для спирта. Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ареометр АСТ-25-15 для сахара, ареометр АСП-1 0-10 для спирта

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая или традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

Пример оформления промежуточной аттестации по БРС:

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 3, лекций – 14/4 час, практических занятий – 28/8 часов, самостоятельная работа – 66/96 часов, всего 108 час.

Таблица 7 - Балльная структура оценки

№ п/п	Формы контроля:	Кол-во баллов
1.	Посещение практических занятий, лекций	14/6
2.	Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла, оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов	5
3.	Устный ответ на занятии	50/75
4.	Написание и защита контрольной работы	12/18
5.	Промежуточный контроль - зачет	9/9
	Всего:	108/108

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «25» мая 2023 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от « 28 » августа 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой (должность)	 подпись	С.Л. Гаптар ФИО
Председатель учебно-методического совета (должность)	 подпись	О.В. Лисиченок ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ,
протокол от «__» ____ 20__ г. № ____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-
ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии) (должность)	_____ подпись	_____ ФИО
---	------------------	--------------

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ,
протокол от «__» ____ 20__ г. № ____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-
ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии) (должность)	_____ подпись	_____ ФИО
---	------------------	--------------

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) «Кухня народов мира»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина «Кухня народов мира» в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (УК, ОПК, ПК, ПСК, ПКО, ПКР, ПКВ):

ПК 1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств.

ПК 2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

Промежуточная форма контроля – зачет.