



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной деятельности,
председатель методического совета

И.Р. Абдулвелеев

8 февраля 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Для основных образовательных программ
с индивидуальной образовательной траекторией

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения

Очная

Курс	1-4 по выбору студента
Семестр	2-7 по выбору студента

Магнитогорск
2024 г.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методического совета
08.02.2024, протокол № 1.

Согласовано с руководителями ООП:

Зав. кафедрой ЭПП

Зав. кафедрой экономики

Зам. директора ИЕиС по воспитательной работе,
доцент кафедры ТССА

Доцент кафедры ПОиД

Зам. директора ИЕиС по учебной работе,
доцент кафедры ПЭиБЖД

Зав. кафедрой ЛПИМ

Зав. кафедрой ЛиУТС

Зав. кафедрой МиХТ

А.В. Варганова

А.Г. Васильева

А.С. Лимарев

Т.Г. Неретина

Ю.В. Сомова

Н.А. Фесоктистов

О.В. Фридрихсон

А.С. Харченко

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

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 (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Кухни народов мира входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/практик:

Персональная эффективность

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
УК-6.2	Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста
УК-6.3	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетных единиц 36 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 18,1 акад. часов;
- аудиторная – 18 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,1 акад. часов;
- самостоятельная работа – 17,9 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Национальная кулинария как часть национальной кухни								
1.1 История развития отечественных национальных традиций	5			2	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Устный опрос	УК-6.1, УК-6.3
1.2 Кулинарные традиции и обычаи народов России				2	2	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат	УК-6.2, УК-6.3
1.3 Кулинарные традиции и обычаи стран центральной Европы.				4	2	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат	УК-6.2, УК-6.3
1.4 Кулинарные традиции и обычаи стран Западной Европы				4	2	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат	УК-6.2, УК-6.3

1.5 Арабская кухня, Арабские страны и Аравийского полуострова Северо-Западной Африки			4	4,9	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат	УК-6.2, УК-6.3
1.6 Кулинарные традиции и обычаи народов Америки			2	3	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат	УК-6.2, УК-6.3, УК-6.1
Итого по разделу			18	17,9			
Итого за семестр			18	17,9		зачёт	
Итого по дисциплине			18	17,9		зачет	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Кухни народов мира» применяется как традиционные технологии обучения в форме информационных лекций, практических занятий, так и технологий проблемного обучения в виде проблемных лекций.

На информационных лекциях происходит знакомство студентов с основным материалом курса, формируется понимание студентов о роли и месте данной дисциплины в системе подготовки бакалавра.

Теоретический материал на практических занятиях, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме, что позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует студентов в процессе решения заданий на практических занятиях, подготовке к контрольной работе, тестированию и итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

а) Основная литература:

1 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562515> (дата обращения: 20.05.2025).

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 // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#1> (дата обращения: 20.05.2025).

б) Дополнительная литература:

1. Введение в технологию продуктов питания. Практический курс : учебник и практикум для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 133 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558473> (дата обращения: 20.05.2025).

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20411-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562544> (дата обращения: 20.05.2025).

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://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/2050>. - Текст :
непосредственный. - дата обращения: 20.05.2025

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Adobe Reader	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Система расчетов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	https://elibrary.ru/project_risc.asp
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/MP0109/Web

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебная аудитория для проведения практических работ: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения лабораторных работ: механическое и тепловое оборудование, инвентарь.

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

Приложение 1

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Аудиторная самостоятельная работа студентов на практических 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, блоков-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 пассировка?
 - 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.

Приложение 2

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине «Кухни мира» проводиться в форме зачёта.

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		
УК-6.1:	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Перечень 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.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		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.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		43 Технология краковской каши.
УК-6.2:	Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста	Задачи. 1. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Паприкаш». 2. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Канеллонни». 3. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Ризотто». 4. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Буйабес». 5. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Калекукко». 6. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда Суп «Панадель». 7. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Бифштекс с рубленой свеклой». 8. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Саган долма». 9. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Фляки». 10. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Хрустальный окорок». 11. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Чернина». 12. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Жур». 13. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Сашими». 14. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Суши». 15. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Мусака». 16. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Паэлья». 17. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Мититеи». 18. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Черба». ИДЗ Ознакомиться со Сборником рецептов на блюда зарубежной кухни и подготовить 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.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		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 Задачи. 1 Определить потребность в сырье для приготовления 23 порций выходом 200 гр. Блюда «Паприкаш». 2. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 210 гр. Блюда «Канеллонни». 3. Определить потребность в сырье для приготовления 75 порций выходом 200 гр. блюда «Ризотто». 4. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 270 гр. блюда «Буйабес». 5. Определить потребность в сырье для приготовления 15 порций выходом 140 гр. блюда «Калекукко». 6. Определить потребность в сырье для приготовления 35 порций выходом 230 гр. блюда Суп «Панадель». 7. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 260 гр. блюда «Бифштекс с рубленой свеклой». 8. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Саган долма». 9. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 240 гр. блюда «Фляки». 10. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 210 гр. блюда «Хрустальный окорок».

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		11. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Чернина». 12. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Жур». 13. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Сашими». 14. Определить потребность в сырье для приготовления 20 порций выходом 185 гр. блюда «Суши». 15. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 210 гр. блюда «Мусака». 16. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 200 гр. «Паэлья». 17. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 170 гр. «Мититеи». 18. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. «Черба».
УК-6.3:	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста	Примеры задач 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 до кипения. Затем оставила на 5 минут на выключенной плите.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		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 1. Первое блюдо «Суп с авокадо» готовят в: а) горячем цехе б) холодном цехе в) овощном цехе 2. При приготовлении первого блюда «Суп с авокадо» лук очищают, нарезают и обжаривают на: а) растительном б) сливочной масле в) оливковом масле 3. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» в муку добавляют: а) карри б) тмин в) базилик 4. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят: а) 1 час б) 30 минут в) 10 минут 5. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят на: а) сильном огне б) слабом огне в) медленном огне 6. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» авокадо разрезают пополам

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		2 - Вакаме 3 - Конбу 4 - Хияше вакаме

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, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета в 5 семестре.

Зачет по данной дисциплине проводится в письменной форме по тестам.

Показатели и критерии оценивания зачета:

«зачтено» – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

«не зачтено» – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.