

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ

Директор института


(подпись)

Могильная Е.П.

« 19 » 04 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ»**

По направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология специализированных пищевых продуктов» для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – ____ с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология специализированных пищевых продуктов» составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 года № 1047.

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. техн. наук, доцент Гаврыш В.С.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры легкой и пищевой промышленности
«18» апреля 2023 года, протокол № 9

Заведующий кафедрой
легкой и пищевой промышленности  Дейнека И.Г.

Переутверждена: «__» _____ 20__ г., протокол № ____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института технологий и инженерной механики
«18» апреля 2023 года, протокол № 3

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики  Ясуник С.Н.

© Гаврыш В.С., 2023 год

© ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля», 2023 год

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы, Америки и Ближнего Востока, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства зарубежных стран, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях.

Задачи. Основными задачами изучения дисциплины является:

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- изучение технологии национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы и их подачи;
- приобретение навыков приготовления кулинарной продукции различных стран и регионов мира;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для самостоятельного освоения технологий и приготовления и сервировки национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Технология специализированных пищевых продуктов» относится к обязательной части, которая формирует специальные знания, умения и навыки будущих специалистов по разработке и внедрению в производство новых моделей одежды.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Аналитический контроль пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Технология продукции общественного питания» и служит основой для самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ПК-3 Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного ПК-3.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в 3 семестре

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	144 (4 зач. ед)	144 (4 зач. ед)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	68	6
Лекции	34	4
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	34	2
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	-	-
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	76	138
Форма аттестации	экзамен	экзамен

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в 4 семестре

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	144 (4 зач. ед)	144 (4 зач. ед)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	68	6
Лекции	34	4
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	34	2
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	-	-
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	76	138
Форма аттестации	экзамен/ курсовой проект	экзамен/ курсовой проект

4.2 Содержание разделов дисциплины

Семестр 3

Тема 1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов. Питание народа, его кухня – важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры.

Тема 2. Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.

Тема 3. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:

- экономические особенности страны;
- географическое расположение и климатические условия страны;
- исторические причины;
- религиозные и старинные обычаи;
- этногенез;
- набор исходных продуктов и их сочетание;
- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;
- использование специй, приправ, соусов;
- режимы питания.

Тема 4. Основы рационального питания

Понятие обмена веществ. Энергетический баланс. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность. Требования к пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи.

Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека, суточная потребность, содержание в пищевых продуктах, пути сохранения при кулинарной обработке продуктов.

Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе крови и т.д.

Тема 5. Основы технологии приготовления кулинарной продукции

Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус.

Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира.

Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.

Тема 6. Кухня народов Российской Федерации

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 7. Культура застолья и национальные традиции

Тема 8. Кухня стран СНГ

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Семестр 4

Тема 1. Кухня Европейских стран

Кухни народов стран Центральной, Западной, Южной и Восточной Европы; Скандинавии

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 2. Кухни народов стран Ближнего Востока

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 3. Кухня народов стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 4. Кухни народов стран Северной Америки: Канада, США

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 5. Кухни народов стран Центральной Америки: Мексика, Карибский регион.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 6. Кухни народов стран Южной Америки: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 7. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

4.3. Лекции

Лекции 3 семестр

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов. Питание народа, его кухня – важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры.	6	2
2	Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.	4	1
3	Основные факторы, формирующие основу национальной кухни	4	1
4	Основы рационального питания	4	-
5	Основы технологии приготовления кулинарной продукции	4	-
6	Кухня народов Российской Федерации	4	
7	Культура застолья и национальные традиции	4	
8	Кухня стран СНГ	4	
	Всего за 3 семестр	34	4

Лекции 4 семестр

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Кухня Европейских стран	5	2
2	Кухни народов стран Ближнего Востока	5	2
3	Кухня народов стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	5	
4	Кухни народов стран Северной Америки: Канада, США	5	-
5	Кухни народов стран Центральной Америки: Мексика, Карибский регион.	5	-
6	Кухни народов стран Южной Америки: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили.	5	
7	Кухни народов стран Южной и Восточной Азии	4	
	Всего за 4 семестр	34	4
Всего за 3–4 семестр:		68	8

4.4. Практические занятия

Практические занятия 3 семестр

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий	6	2
2	Рациональное питание	4	
3	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Российской Федерации. Технология приготовления национальных блюд и напитков Российской Федерации	4	
4	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Российской Федерации. Технология приготовления национальных блюд и напитков Российской Федерации	4	
5	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Российской Федерации. Технология приготовления национальных блюд и напитков Российской Федерации	4	
6	Застолья и национальные традиции	4	-
7	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран СНГ. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ	4	
8	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран СНГ. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ	4	
	Всего за 3 семестр	34	2

Практические занятия 4 семестр

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков Европейских стран	5	2
2	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков Европейских стран	5	
3	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков Европейских стран	3	
4	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Ближнего Востока. Технология приготовления национальных блюд и напитков Ближнего Востока	3	
5	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	3	
6	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Северной Америки: Канада, США. Технология приготовления национальных блюд и напитков Северной Америки: Канада, США	3	
7	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран Центральной Америки: Мексика, Карибский регион. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран Центральной Америки: Мексика, Карибский регион.	3	
8	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран Южной Америки: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран Южной Америки: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили.	3	
9	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран Южной и Восточной Азии. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран Южной и Восточной Азии.	3	
10	Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран Южной и Восточной Азии. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран Южной и Восточной Азии.	3	
	Всего за 4 семестр	34	2

4.6. Самостоятельная работа студентов

3 семестр

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1	Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников информации	38	69
2	Кулинарные традиции, предпочтения правила гостеприимства народов стран СНГ. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников информации	38	69
	Всего		76	138

4 семестр

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1	Кулинарные традиции, предпочтения народов европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов европейских стран	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников информации	26	46
2	Кулинарные традиции, предпочтения народов азиатских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов азиатских стран.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников информации	25	46
3	Кулинарные традиции, предпочтения народов американских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов американских стран.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников информации	25	46
	Всего:		76	138

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий: объяснительно-иллюстративного обучения (технология поддерживающего обучения, технология проведения учебной дискуссии), информационных технологий (презентационные материалы), развивающих и инновационных образовательных технологий.

Практические занятия проводятся с использованием развивающих, проблемных, проектных, информационных (использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) образовательных технологий.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>]

2. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 368 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>]

б) дополнительная литература:

3. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и К°, 2013. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. – 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/>

в) методические указания:

г) интернет-ресурсы:

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

Электронные библиотечные системы и ресурсы

Электронно-библиотечная система «StudMed.ru» – <https://www.studmed.ru>

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

Научная библиотека имени А. Н. Коняева – <http://biblio.dahluniver.ru/>

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Технология специализированных пищевых продуктов» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Технология специализированных пищевых продуктов»

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) или практики

№ п / п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины, практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов. Питание народа, его кухня – важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры.	3
			Тема 2. Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.	3
			Тема 3 Основные факторы, формирующие основу национальной кухни	3
			Тема 4 Основы рационального питания	3
			Тема 5 Основы технологии приготовления кулинарной продукции	3
			Тема 6 Кухня народов Российской Федерации	3
			Тема 7 Культура застолья и национальные традиции	3
			Тема 8 Кухня стран СНГ	3
			Тема 1 Кухня Европейских стран	4
			Тема 2 Кухни народов стран	4

			Ближнего Востока	
			Тема 3 Кухня народов стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	4
			Тема 4 Кухни народов стран Северной Америки: Канада, США	4
			Тема 5 Кухни народов стран Центральной Америки: Мексика, Карибский регион.	4
			Тема 6 Кухни народов стран Южной Америки: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили.	4
			Тема 7 Кухни народов стран Южной и Восточной Азии	4

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ПК-3	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8 Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7,	Вопросы устного опроса, практические работы, оценочные средства для зачета

**Фонды оценочных средств по дисциплине
«Технология специализированных пищевых продуктов»**

**Вопросы для комбинированного контроля усвоения
теоретического материала (устно или письменно):**

Семестр 3

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
3. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
4. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
5. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
6. Принципы рационального питания и их характеристика.
7. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
8. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
9. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
10. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике
11. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».
12. Особенности традиций немецкой кухни.
13. Особенности традиций французской кухни.
14. Особенности традиций английской кухни.
15. Особенности традиций итальянской кухни.
16. Особенности традиций австрийской кухни.
17. Особенности традиций польской кухни.
18. Особенности традиций испанской кухни.
19. Особенности традиций финской кухни.
20. Особенности традиций американской кухни.
21. Особенности традиций греческой кухни.
22. Особенности традиций болгарской кухни.
23. Особенности традиций арабской кухни.
24. Особенности традиций израильской кухни.
25. Особенности традиций китайской кухни.
26. Особенности традиций индийской кухни.
27. Особенности традиций австралийской кухни.
28. Особенности традиций югославской кухни.
29. Особенности традиций турецкой кухни.
30. Особенности традиций корейской кухни.
31. Особенности традиций азербайджанской кухни
32. Особенности традиций узбекской кухни.
33. Особенности традиций казахской кухни.
34. Особенности традиций армянской кухни.
35. Особенности традиций таджикской кухни.

36. Особенности традиций грузинской кухни.
37. Особенности традиций туркменской кухни.
38. Особенности традиций украинской кухни.
39. Особенности традиций белорусской кухни.
40. Особенности традиций тайской кухни.
41. Особенности традиций литовской кухни.
42. Особенности традиций японской кухни.
43. Особенности традиций мексиканской кухни.
44. Особенности традиций эстонской кухни.
45. Особенности традиций молдавской кухни.
46. Особенности традиций русской кухни.
47. Особенности традиций киргизской кухни.
48. Особенности традиций венгерской кухни.
49. Особенности традиций шведской кухни.
50. Особенности традиций норвежской кухни.
51. Особенности традиций датской кухни.
52. Особенности традиций румынской кухни.
53. Особенности традиций чешской кухни.
54. Особенности традиций кухни народов Севера России.
55. Особенности традиций вьетнамской кухни.
56. Особенности традиций иранской кухни.
57. Особенности традиций алжирской кухни.
58. Особенности традиций тунисской кухни.
59. Особенности традиций ливанской кухни.
60. Особенности традиций иракской кухни

Семестр 4

1. Характеристика и особенности русской кухни
2. Технология приготовления и особенности подачи гурьевской каши, ботвиньи, щей.
3. Характеристика и особенности адыгейской кухни
4. Технология приготовления и особенности подачи четлибжа, щипса, лилибжа.
5. Характеристика и особенности белорусской кухни
6. Технология приготовления и особенности подачи жура, драников, колдунов
7. Характеристика и особенности украинской кухни
8. Технология приготовления и особенности подачи борща по-украински, галушек, котлеты по-киевски
9. Характеристика и особенности грузинской кухни
10. Технология приготовления и особенности подачи харчо, лобио, хинкали, чахомбили
11. Характеристика и особенности армянской кухни
12. Технология приготовления и особенности подачи возбаша, долмы, кюфты
13. Характеристика и особенности азербайджанской кухни
14. Технология приготовления и особенности подачи супа - пити, кебаба, люля-кебаба
15. Характеристика и особенности узбекской и таджикской кухни.

16. Технология приготовления и особенности подачи шурпы, плова, манты
17. Характеристика и особенности молдавской кухни
18. Технология приготовления и особенности подачи чорбе /зама, мамалыги, митетеи
19. Характеристика и особенности татарской кухни
20. Технология приготовления и особенности подачи азу из говядины по-татарски, кубете, чак-чак
21. Характеристика и особенности туркменской кухни
22. Технология приготовления и особенности подачи фитчи, ишлекли, дограмы
23. Характеристика и особенности казахской кухни
24. Технология приготовления и особенности подачи бишбармак, казы
25. Технология приготовления и особенности калмыцкой кухни
26. Технология приготовления и особенности подачи кюр
27. Основные характеристики национальной кухни Германии.
28. Особенности приготовления и подачи супа «кюрбес» (феодалного супа) из тыквы, свинины по-баварски с хрустящей корочкой, бифштекса по-гамбургски.
29. Основные характеристики национальной кухни Франции
30. Особенности приготовления и подачи салата «нисуаз», лукового супа, говядины бургиньон и рататутя.
31. Основные характеристики национальной кухни Италии.
32. Особенности приготовления и подачи минестроне по-Генуэзски, ризотто, лозаньяи болоньезе, канеллони.
33. Основные характеристики национальной кухни Венгрии.
34. Особенности приготовления и подачи гуляша, паприкаша, пёркёльта.
35. Основные характеристики национальной кухни Японии
36. Особенности приготовления и подачи скияки, якитори, суши.
37. Основные характеристики национальной кухни Мексики.
38. Особенности приготовления и подачи чимичанги, кесадильи.
39. Основные характеристики национальной кухни Вьетнама, Тайланда
40. Особенности приготовления и подачи супа Фа БО, супа Том Ям, омлета по-тайски.
41. Основные характеристики национальной кухни Израиля. Что такое кашерность пищи.
42. Особенности приготовления и подачи хумуса, шакшуки.
43. Основные характеристики национальной кухни Англии.
44. Особенности приготовления и подачи говядины Велингтон, пирога с мясом и почками.
45. Основные характеристики национальной кухни Китая.
46. Особенности приготовления и подачи пекинского салата, свинина в остро-сладком соусе.
47. Основные характеристики национальной кухни США
48. Особенности приготовления и подачи салата «цезарь», джамболайи, стейка «по - куриному».

49. Основные характеристики национальной кухни Индии
 50. Особенности приготовления и подачи бирьяни, самосы
 51. Основные характеристики национальной кухни Греции.
 52. Особенности приготовления и подачи салата по-гречески, мясного и рыбного мезе, мусаки.
 53. Основные характеристики национальной кухни Швеции, Швейцарии.
 54. Особенности приготовления и подачи фондю, раклета, фрикаделек.
- Основные характеристики национальной кухни Чехии, Испании.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству –
комбинированный контроль усвоения теоретического материала

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Ответ дан на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Ответ дан на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
3	Ответ дан на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Ответ дан на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Практические работы: 3 семестр

1. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.
2. Рациональное питание.
3. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Российской Федерации. Технология приготовления национальных блюд и напитков Российской Федерации.
4. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Российской Федерации. Технология приготовления национальных блюд и напитков Российской Федерации
5. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Российской Федерации. Технология приготовления национальных блюд и напитков Российской Федерации.
6. Застолья и национальные традиции.
7. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран СНГ. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ.
8. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран СНГ. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ.

Практические работы: 4 семестр

1. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков Европейских стран.
2. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков Европейских стран.
3. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков Европейских стран.
4. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Ближнего Востока. Технология приготовления национальных блюд и напитков Ближнего Востока.
5. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко.
6. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов Северной Америки: Канада, США. Технология приготовления национальных блюд и напитков Северной Америки: Канада, США.
7. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран Центральной Америки: Мексика, Карибский регион. Технология

приготовления национальных блюд и напитков стран Центральной Америки: Мексика, Карибский регион.

8. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран Южной Америки: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран Южной Америки: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили.

9. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран Южной и Восточной Азии. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран Южной и Восточной Азии.

10. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран Южной и Восточной Азии. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран Южной и Восточной Азии.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству –
по практическим занятиям

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задание выполнено на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Задание выполнено на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
3	Задание выполнено на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Задание выполнено на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Вопросы к экзамену:

Семестр 3

61. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.

62. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.

63. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.

64. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.

65. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.

66. Принципы рационального питания и их характеристика.

67. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.

68. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.

69. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.

70. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике

71. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».

72. Особенности традиций немецкой кухни.

73. Особенности традиций французской кухни.

74. Особенности традиций английской кухни.

75. Особенности традиций итальянской кухни.

76. Особенности традиций австрийской кухни.

77. Особенности традиций польской кухни.

78. Особенности традиций испанской кухни.

79. Особенности традиций финской кухни.

80. Особенности традиций американской кухни.

81. Особенности традиций греческой кухни.

82. Особенности традиций болгарской кухни.

83. Особенности традиций арабской кухни.

84. Особенности традиций израильской кухни.

85. Особенности традиций китайской кухни.

86. Особенности традиций индийской кухни.

87. Особенности традиций австралийской кухни.

88. Особенности традиций югославской кухни.

89. Особенности традиций турецкой кухни.

90. Особенности традиций корейской кухни.

91. Особенности традиций азербайджанской кухни

92. Особенности традиций узбекской кухни.

93. Особенности традиций казахской кухни.

94. Особенности традиций армянской кухни.

95. Особенности традиций таджикской кухни.

96. Особенности традиций грузинской кухни.

97. Особенности традиций туркменской кухни.

98. Особенности традиций украинской кухни.

99. Особенности традиций белорусской кухни.

100. Особенности традиций тайской кухни.

101. Особенности традиций литовской кухни.

102. Особенности традиций японской кухни.

103. Особенности традиций мексиканской кухни.

104. Особенности традиций эстонской кухни.

105. Особенности традиций молдавской кухни.

106. Особенности традиций русской кухни.

107. Особенности традиций киргизской кухни.

108. Особенности традиций венгерской кухни.

109. Особенности традиций шведской кухни.

110. Особенности традиций норвежской кухни.

111. Особенности традиций датской кухни.
112. Особенности традиций румынской кухни.
113. Особенности традиций чешской кухни.
114. Особенности традиций кухни народов Севера России.
115. Особенности традиций вьетнамской кухни.
116. Особенности традиций иранской кухни.
117. Особенности традиций алжирской кухни.
118. Особенности традиций тунисской кухни.
119. Особенности традиций ливанской кухни.
120. Особенности традиций иракской кухни

Семестр 4

55. Характеристика и особенности русской кухни
56. Технология приготовления и особенности подачи гурьевской каши, ботвиньи, щей.
57. Характеристика и особенности адыгейской кухни
58. Технология приготовления и особенности подачи четлибжа, щипса, лилибжа.
59. Характеристика и особенности белорусской кухни
60. Технология приготовления и особенности подачи жура, драников, колдунов
61. Характеристика и особенности украинской кухни
62. Технология приготовления и особенности подачи борща по-украински, галушек, котлеты по-киевски
63. Характеристика и особенности грузинской кухни
64. Технология приготовления и особенности подачи харчо, лобио, хинкали, чахомбили
65. Характеристика и особенности армянской кухни
66. Технология приготовления и особенности подачи возбаша, долмы, кюфты
67. Характеристика и особенности азербайджанской кухни
68. Технология приготовления и особенности подачи супа - пити, кебаба, люля-кебаба
69. Характеристика и особенности узбекской и таджикской кухни.
70. Технология приготовления и особенности подачи шурпы, плова, манты
71. Характеристика и особенности молдавской кухни
72. Технология приготовления и особенности подачи чорбе /зама, мамалыги, митетеи
73. Характеристика и особенности татарской кухни
74. Технология приготовления и особенности подачи азу из говядины по-татарски, кубете, чак-чак
75. Характеристика и особенности туркменской кухни
76. Технология приготовления и особенности подачи фитчи, ишлекли, дограмы
77. Характеристика и особенности казахской кухни
78. Технология приготовления и особенности подачи бишбармак, казы
79. Технология приготовления и особенности калмыцкой кухни
80. Технология приготовления и особенности подачи кюр
81. Основные характеристики национальной кухни Германии.
82. Особенности приготовления и подачи супа «кюрбес»

(феодалного супа) из тыквы, свинины по-баварски с хрустящей корочкой, бифштекса по-гамбургски.

83. Основные характеристики национальной кухни Франции

84. Особенности приготовления и подачи салата «нисуаз», лукового супа, говядины бургиньон и рататутя.

85. Основные характеристики национальной кухни Италии.

86. Особенности приготовления и подачи минестроне по-Генуэзски, ризотто, лозаньяи болоньезе, канеллони.

87. Основные характеристики национальной кухни Венгрии.

88. Особенности приготовления и подачи гуляша, паприкаша, пёркёльта.

89. Основные характеристики национальной кухни Японии

90. Особенности приготовления и подачи скияки, якитори, суши.

91. Основные характеристики национальной кухни Мексики.

92. Особенности приготовления и подачи чимичанги, кесадилаи.

93. Основные характеристики национальной кухни Вьетнама, Тайланда

94. Особенности приготовления и подачи супа Фа БО, супа Том Ям, омлета по-тайски.

95. Основные характеристики национальной кухни Израиля. Что такое кашерность пищи.

96. Особенности приготовления и подачи хумуса, шакшуки.

97. Основные характеристики национальной кухни Англии.

98. Особенности приготовления и подачи говядины Велингтон, пирога с мясом и почками.

99. Основные характеристики национальной кухни Китая.

100. Особенности приготовления и подачи пекинского салата, свинина в остро-сладком соусе.

101. Основные характеристики национальной кухни США

102. Особенности приготовления и подачи салата «цезарь», джамболайи, стейка «по -куриному».

103. Основные характеристики национальной кухни Индии

104. Особенности приготовления и подачи бирьяни, самосы

105. Основные характеристики национальной кухни Греции.

106. Особенности приготовления и подачи салата по-гречески, мясного и рыбного мезе, мусаки.

107. Основные характеристики национальной кухни Швеции, Швейцарии.

108. Особенности приготовления и подачи фондю, раклета, фрикаделек.

Основные характеристики национальной кухни Чехии, Испании.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству – экзамен

Шкала оценивания	Характеристика знания предмета и ответов	Зачеты
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объеме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.	зачтено
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.	
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.	
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы.	не зачтено

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Дисциплина «Технология специализированных пищевых продуктов» предусматривает практические занятия и самостоятельную работу студентов.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических занятий, используя приведенные выше способы оценивания освоения дисциплины по усмотрению преподавателя и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины.

Промежуточный контроль осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса в письменной или устной форме.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)