

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



Могильная Е.П.

« 19 » 04 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»**

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 «Физиология питания» для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – \_\_\_\_ с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» 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 «Физиология питания» 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
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	<b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		<b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		<b>Владеть:</b> 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 5 семестре

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	216 (6 зач. ед)	216 (6 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)	148	202
Форма аттестации	экзамен	экзамен

### 4.2 Содержание разделов дисциплины

#### Семестр 5

##### 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 5 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	
	<b>Всего за 4 семестр</b>	<b>34</b>	<b>4</b>
	<b>Всего за 3–4 семестр:</b>	<b>68</b>	<b>8</b>

#### Практические занятия 5 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	3	

	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.	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	
	<b>Всего за 4 семестр</b>	<b>34</b>	<b>2</b>

#### 4.6. Самостоятельная работа студентов

##### 5 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
	<b>Всего:</b>		<b>76</b>	<b>138</b>



## **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 «Физиология питания» 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	<a href="https://www.libreoffice.org/">https://www.libreoffice.org/</a> <a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice">https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice</a>
Операционная система	UBUNTU 19.04	<a href="https://ubuntu.com/">https://ubuntu.com/</a> <a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu">https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu</a>
Браузер	Firefox Mozilla	<a href="http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx">http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx</a>
Браузер	Opera	<a href="http://www.opera.com">http://www.opera.com</a>
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	<a href="http://www.mozilla.org/ru/thunderbird">http://www.mozilla.org/ru/thunderbird</a>
Файл-менеджер	Far Manager	<a href="http://www.farmanager.com/download.php">http://www.farmanager.com/download.php</a>
Архиватор	7Zip	<a href="http://www.7-zip.org/">http://www.7-zip.org/</a>
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	<a href="http://www.gimp.org/">http://www.gimp.org/</a> <a href="http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8">http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8</a> <a href="http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP">http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP</a>
Редактор PDF	PDFCreator	<a href="http://www.pdfforge.org/pdfcreator">http://www.pdfforge.org/pdfcreator</a>
Аудиоплеер	VLC	<a href="http://www.videolan.org/vlc/">http://www.videolan.org/vlc/</a>

## 8. Оценочные средства по дисциплине

### Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Физиология питания»

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	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	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 Ближнего Востока	4

		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	ОПК-2	<b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; <b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; <b>Владеть:</b> 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  
«Физиология питания»**

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

**Семестр 5**

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: 5 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 Южной Америки: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили.

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 5**

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, кесадильи.
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.

### 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 «Физиология питания» 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)