

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:06:03
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
"28" марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Технология зарубежной кухни

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>8</u> семестре	

Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области кулинарных традиций разных стран мира.

Задачами освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» являются:

- изучение отечественного и зарубежного опыта и кулинарных традиций по производству продуктов питания разных стран мира;
- приобретение умений и навыков по организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции определенного ассортимента разных стран мира в производственных условиях;
- изучение навыков организации обслуживания в питании в разных странах мира;
- приобретение способности организации контроля за обеспечением качества продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология зарубежной кухни» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине , соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине , характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.	Владеет актуальной информацией, в том числе нормативной документацией для осуществления технологических процессов при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества.
	ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	Организует технологический процесс производства продуктов питания зарубежных национальных кухонь с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет факторы для улучшения технологических процессов с учетом прогрессивных методов	Демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	
ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 ^{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Осуществляет необходимые органолептические исследования полуфабрикатов и готовой продукции в практической деятельности

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля*

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	3	81	
Из них аудиторных:			
Лекций		7,5	
Лабораторных работ		30	3
Самостоятельной работы		43,5	
Формы контроля:			
Зачет 8 семестр			

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план дисциплины (модуля)

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции, индикаторы	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022							

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

8 семестр							
Раздел 1. Национальные кухни стран Европейских стран							
1	Тема 1. Национальные кухни восточной, центральной и западной Европы	ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5} ИД-1 _{ПК-8}	1,5	-	12	-	43,5
2	Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня	ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5	-	-	-	
3	Тема 3. Национальные кухни южной Европы	ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5} ИД-1 _{ПК-8}	1,5	-	6	-	
Раздел 2. Национальные кухни стран остального мира							
4	Тема 4. Национальные кухни ближнего востока, Африки и Америк	ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5} ИД-1 _{ПК-8}	1,5	-	12	-	
5	Тема 5. Паназиатские национальные кухни	ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5	-	-	-	
Итого 8 семестр			7,5		30		43,5

5.2 Наименование и содержание лекций

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
8 семестр			
Раздел 1. Национальные кухни стран Европейских стран			
1	Тема 1. Национальные кухни восточной, центральной и западной Европы <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь восточной, центральной и западной Европы. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
2	Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь средиземноморья и стран балканского полуострова. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
3	Тема 3. Национальные кухни южной Европы <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь стран Южной Европы. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
4	Тема 4. Национальные кухни ближнего востока, Африки и Америк <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь стран ближнего востока, Африки и Северной Америки. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
5	Тема 5. Паназиатские национальные кухни <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран.</i>	1,5	

Сертификат:
Владелец:
5
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

	Ассортимент блюд национальных кухонь стран центральной, восточной и юго-восточной Азии. Особенности и технологии их приготовления		
	Итого за 8 семестр	7,5	

5.3 Наименование лабораторных работ

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
	8 семестр		
1	Лабораторная работа №1. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд Восточноевропейской национальной кухни <i>Организация документооборота по производству новых кулинарной блюд и изделий национальных кухонь на предприятиях индустрии питания</i>	3,0	-
1	Лабораторная работа №2. Технология приготовления блюд Восточноевропейской национальной кухни <i>Организация процесса приготовления новой кулинарной продукции национальных кухонь на предприятиях индустрии питания; подбор посуды и инвентаря</i>	3,0	-
1	Лабораторная работа №3. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран западной Европы <i>Организация документооборота по производству новых кулинарной блюд и изделий национальных кухонь на предприятиях индустрии питания</i>	3,0	-
1	Лабораторная работа №4. Технология приготовления блюд стран западной Европы <i>Организация процесса приготовления новой кулинарной продукции национальных кухонь на предприятиях индустрии питания; подбор посуды и инвентаря</i>	3,0	-
3	Лабораторная работа №5. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Южной Европы <i>Организация документооборота по производству новых кулинарной блюд и изделий национальных кухонь на предприятиях индустрии питания</i>	3,0	-
3	Лабораторная работа №6. Технология приготовления блюд стран Южной Европы <i>Организация процесса приготовления новой кулинарной продукции национальных кухонь на предприятиях индустрии питания; подбор посуды и инвентаря</i>	3,0	3,0
4	Лабораторная работа №7. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Востока и Африки <i>Организация документооборота по производству новых кулинарной блюд и изделий национальных кухонь на предприятиях индустрии питания</i>	3,0	-

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

4	Лабораторная работа №8. Технология приготовления блюд стран Ближнего Востока и Африки <i>Организация процесса приготовления новой кулинарной продукции национальных кухонь на предприятиях индустрии питания; подбор посуды и инвентаря</i>	3,0	-
4	Лабораторная работа №9. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран северной, центральной и южной Америки <i>Организация документооборота по производству новых кулинарной блюд и изделий национальных кухонь на предприятиях индустрии питания</i>	3,0	-
4	Лабораторная работа №10. Технология приготовления блюд стран северной, центральной и южной Америки <i>Организация процесса приготовления новой кулинарной продукции национальных кухонь на предприятиях индустрии питания; подбор посуды и инвентаря</i>	3,0	
Итого за 8 семестр		30,0	3,0
Итого		30,0	3,0

5.4 Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализованных компетенций, индикатора (ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр					
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Самостоятельное изучение литературы по теме №1–5	Собеседование	31,05	3,45	34,5
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5} ИД-1 _{ПК-8}	Подготовка к лабораторным работам №1–10	Отчет (письменный)	8,1	0,9	9
Итого за 8 семестр			39,15	4,35	43,5
Итого			39,15	4,35	43,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология зарубежной кухни» базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля). ФОС обеспечивает объективный контроль достижений обучающихся по результатам обучения. ФОС включает в себя:

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины (модуля).

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206>

2. Кухня народов мира: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет»; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071>

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 206 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44975>. – ЭБС «IPRbooks».

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

8.2. Электронное методическое обеспечение самостоятельной работы

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология зарубежной кухни» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Технология зарубежной кухни» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	КонсультантПлюс / http://www.consultant.ru/
Программное обеспечение:	
1	Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.
2	Microsoft Windows Профессиональная. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023 г.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Лабораторные занятия	Лаборатория технологии продуктов питания. Плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022