

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:24:27

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**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технология зарубежной кухни

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	<u>19.03.04</u> <u>Технология</u> <u>продукции</u> <u>и</u> <u>организация</u> <u>общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала обучения	<u>2021 г.</u>
Изучается в <u>8</u> семестре	

Пятигорск, 2021 г.

### 1. Цель и задачи освоения дисциплины

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» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 – Б1.В.22 ОП ВО подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 8 семестре.

### 3. Связь с предшествующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины «Технология зарубежной кухни» базируется на знании курсов: «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»; «Основы дегустации продуктов питания».

### 4. Связь с последующими дисциплинами

Дисциплина «Технология зарубежной кухни» служит для подготовки к сдаче и сдаче государственного экзамена, а также защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

### 5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

#### 5.1. Наименование компетенций

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

#### 5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<b>Знать:</b> специализированную, профессиональную информацию, в том числе инновационную, в области технологии производства продуктов питания <b>Уметь:</b> организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья <b>Владеть:</b> навыками контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации	ПК-5

<b>Знать:</b> мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания <b>Уметь:</b> организовать контроль за обеспечением качества продукции <b>Владеть:</b> навыками организации контроля за обеспечением качества продукции	ПК-8
---	------

## 6. Объем учебной дисциплины

	Астр. часов	
Объем занятий: Итого	81 ч.	3 з.е.
В том числе аудиторных	10,5 ч.	
Из них:		
Лекций	6 ч.	
Лабораторных работ	4,5 ч.	
Практических занятий	-	
Самостоятельной работы	70,5 ч.	
Зачет <u>8</u> семестр		

## 7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

### 7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.)				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
<b>8 семестр</b>							
<b>Раздел 1. Национальные кухни стран Европейских стран</b>			<b>3,0</b>	-	<b>4,5</b>	-	70,5
1	Тема 3. Французская национальная кухня	ПК-5, ПК-8	1,5	-	3,0	-	
2	Тема 4. Испанская и Португальская национальные кухни	ПК-5, ПК-8	1,5	-	1,5	-	
<b>Раздел 2. Национальные кухни стран остального мира</b>			<b>3,0</b>	-	-	-	
3	Тема 8. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки	ПК-5	1,5	-	-	-	
4	Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии	ПК-5	1,5	-	-	-	
<b>Итого за 8 семестр</b>			<b>6,0</b>	-	<b>4,5</b>	-	<b>70,5</b>
<b>Итого</b>			<b>6,0</b>	-	<b>4,5</b>	-	<b>70,5</b>

## 7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов, астр.	Интерактивная форма проведения
<b>8 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Национальные кухни стран Европейских стран</b>		<b>3,0</b>	
1	Тема 3. Французская национальная кухня <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	Лекция - беседа
2	Тема 5. Испанская и Португальская национальные кухни <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
<b>Раздел 2. Национальные кухни стран остального мира</b>		<b>3,0</b>	
3	Тема 8. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
4	Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	Лекция - беседа
<b>Итого за 8 семестр</b>		<b>6,0</b>	<b>3,0</b>
<b>Итого</b>		<b>6,0</b>	<b>3,0</b>

## 7.3 Наименование лабораторных работ

№ темы	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов, астр.	Интерактивная форма проведения
<b>8 семестр</b>			
1	<b>Лабораторная работа №1.</b> Технология приготовления блюд Восточноевропейской национальной кухни	1,5	
2	<b>Лабораторная работа №2.</b> Технология приготовления блюд стран западной Европы	1,5	
3	<b>Лабораторная работа №3.</b> Технология приготовления блюд стран Южной Европы	1,5	
<b>Итого за 8 семестр</b>		<b>4,5</b>	
<b>Итого</b>		<b>4,5</b>	

## 7.4 Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

## 7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего

8 семестр						
ПК-5, ПК-8	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-10	Конспект	Собеседование	62,235	6,915	69,15
ПК-5, ПК-8	Подготовка к лабораторным работам №1-3	Отчет по лабораторным работам	Отчет (письменный)	1,215	0,135	1,35
<b>Итого за 8 семестр</b>				<b>63,45</b>	<b>7,05</b>	<b>70,5</b>
<b>Итого</b>				<b>63,45</b>	<b>7,05</b>	<b>70,5</b>

## 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация	Тип контроля	Наименование оценочного средства
ПК-5, ПК-8	№ 1-10	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования

### 8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
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					
Базовый	<b>Знать:</b> специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Не знает специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Слабо знает специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Знает специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	
	<b>Уметь:</b> применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Не умеет применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные,	Ограниченно умеет применять специализированные и профессиональные знания, в том числе	Умеет применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные,	

		в области технологии производства продуктов питания	инновационные , в области технологии производства продуктов питания	в области технологии производства продуктов питания	
	<b>Владеть:</b> способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Не владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Слабо владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные , в области технологии производства продуктов питания	Владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	
Повышенный	<b>Знать:</b> 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				Знает 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
	<b>Уметь:</b> 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				Умеет 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
	<b>Владеть:</b> способностью 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				Владеет способностью 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

**ПК-8 – способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг**

Базовый	<b>Знать:</b> контроль за обеспечением качества	Не знает контроль за обеспечением качества	Слабо знает контроль за обеспечением качества	Знает контроль за обеспечением качества	
	<b>Уметь:</b> организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Не умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Ограниченно умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	
	<b>Владеть:</b> способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Не владеет способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Слабо владеет способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Владеет способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	
Повышенный	<b>Знать:</b> контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Знает контроль за обеспечением качества продукции и услуг
	<b>Уметь:</b> организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

					услуг
	<b>Владеть:</b> способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Владеет способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

### Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний не предусмотрена

### 8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура зачета, как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

### 8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный) и собеседование по лекционному материалу.

Критерии оценивания при проведении собеседования по лекционному материалу приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Технология зарубежной кухни».

### 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем лекционного курса дисциплины, тем лабораторных работ, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
<b>1. Самостоятельное изучение литературы по лекционному материалу</b>					
1	Тема 1. Восточноевропейская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–2
2	Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–2
3	Тема 3. Французская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–2
4	Тема 4. Итальянская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–2
5	Тема 5. Испанская и Португальская национальные кухни	1–2	1–5	2	1–2
6	Тема 6. Ближневосточная национальная кухня	1–2	1–5	2	1–2
7	Тема 7. Национальные кухни стран	1–2	1–5	2	1–2

	Северной Америки				
8	Тема 8. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки	1–2	1–5	2	1–2
9	Тема 9. Национальные кухни Индии и Индонезии	1–2	1–5	2	1–2
10	Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии	1–2	1–5	2	1–2
<b>2. Выполнение лабораторных работ</b>					
11	Лабораторная работа №1. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд Восточноевропейской национальной кухни	1–2	1–5	1	1–2
12	Лабораторная работа №2. Технология приготовления блюд Восточноевропейской национальной кухни	1–2	1–5	1	1–2
13	Лабораторная работа №3. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран западной Европы	1–2	1–5	1	1–2
14	Лабораторная работа №4. Технология приготовления блюд стран западной Европы	1–2	1–5	1	1–2
15	Лабораторная работа №5. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Южной Европы	1–2	1–5	1	1–2
16	Лабораторная работа №6. Технология приготовления блюд стран Южной Европы	1–2	1–5	1	1–2
17	Лабораторная работа №7. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Ближнего Востока и Африки	1–2	1–5	1	1–2
18	Лабораторная работа №8. Технология приготовления блюд стран Ближнего Востока и Африки	1–2	1–5	1	1–2
19	Лабораторная работа №9. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Северной, Центральной и Южной Америки	1–2	1–5	1	1–2
20	Лабораторная работа №10. Технология приготовления блюд стран Северной, Центральной и Южной Америки	1–2	1–5	1	1–2

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. 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>

#### **10.1.2. 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. Семенова С.В. Азербайджанская кухня [Электронный ресурс]/ Семенова С.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2013. – 32 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40057>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. 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».

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

5. 50 000 избранных рецептов кулинарии СССР [Электронный ресурс]/ – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2014. – 672 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40020>. – ЭБС «IPRbooks».

#### **10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

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.

#### **10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru) – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа».

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

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

**Информационные справочные системы:** не требуются

**Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

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.

#### **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа - аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: компьютер, проектор, доска магнитно-маркерная; учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочим программам дисциплин;

- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторных работ) – лаборатория, оснащенная лабораторным оборудованием: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CAS ER JR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhot ef8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; 11. Аэрогрили AX-7370; Мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO;

- учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации – аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, переносной проектор, доска;

- помещения для самостоятельной работы оснащены следующим: компьютеры с выходом в Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации