

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джембулатова»
Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология кулинарной продукции кухни мира»

Направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

Направленность (профиль) подготовки

«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

очная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального Государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

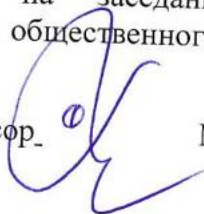
Составитель: к.б.н., доцент



Л.А.Даудова

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической комиссии факультета



Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Цели и задачи дисциплины.....	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	5
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	6
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	7
5.2.	Тематический план лекций	8
5.3.	Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	9
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....	9
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	12
7.	Фонды оценочных средств (приложение).....	16
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	25
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	26
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	27
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	31
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	32
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	32
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	34

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: Получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд кухни мира.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ПК-5Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК-5Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации

ПК – 7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции

ИД-2ПК – 7 - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (

уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности

технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных

классов предприятий питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Технология кулинарной продукции кухни мира»

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-2	Планирует процессы индустриального производства кулинарной	ИД-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	1.Кухни народов Европы 2.Кухни народов Азии 3.Кухни стран Американского континента	знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производстве	уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологически	владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания,

	продукции и организации питания			нного микроклимата , уровня запыленности и	й контроль соответствия качества производимой продукции и	способы рационального использования сырьевых, энергетических
--	---------------------------------------	--	--	--	---	--

				загазованность, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
--	--	--	--	---	--	--

ПК-5	Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ИД-1 Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации	1.Кухни народов Европы 2.Кухни народов Азии 3.Кухни стран Американского континента	знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания,	владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
------	--	--	--	--	--	--

ПК-7	Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	ИД-2	Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции	1.кухни народов Европы 2.кухни народов Азии 3.Кухни стран Американского континента	знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания,	владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
------	--	------	--	--	--	--	--

					использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
--	--	--	--	--	--	--

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.04. Технология кулинарной продукции кухни мира** входит в перечень дисциплины по выбору вариативной части программы бакалавр.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.ед 108 часа.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

Знания, и умения по дисциплине будут востребованы при прохождении производственной (преддипломной) практики, при подготовке к государственному экзамену и при защите ВКР.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную профессиональную деятельность.

**Разделы дисциплины и междисциплинарные
связи с последующими дисциплинами**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
		1	2
1.	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	+	+
	Санитария и гигиена питания	+	+
	Элективные дисциплины (модули)	+	+
	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	108	108
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	72(18)*	72(18)*
Лекции	36 (6)*	36 (6)*
практические занятия (ПЗ)	36 (12)*	36 (12)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	36	36
подготовка к практическим занятиям	18	18
самостоятельное изучение тем	18	18
Промежуточная аттестация	Зачет	Зачет

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самос- тоятел- ьная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Кухни Стран Европы	36	12(4)	12(8)*	12
2.	Кухни Стран Азии	36	12(2)*	12(4)*	12
3.	Кухня Стран Американского Континента	36	12	12	12
	Всего	108	36(6)*	36(12)*	36

5.2 Тематический план лекций

Очная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. КУХНИ СТРАН ЕВРОПЫ		
1.	Английская кухня	2
2.	Греческая кухня	2(2)*
3..	Испанская кухня	2
4.	Итальянская кухня	2
5.	Французская кухня	2(2)*
6.	Немецкая кухня	2
Раздел 2. КУХНИ СТРАН АЗИИ		
7.	Китайская кухня	2(2)*

8.	Индийская кухня	2
9.	Корейская кухня	2
10.	Индонезийская кухня	2.
11.	Тайская кухня	2.
12.	Японская кухня	2.
Раздел 3. Кухня Стран Американского Континента		
13.	Американская кухня	2
14.	Аргентинская кухня	2
15.	Бразильская кухня	2
16.	Колумбийская кухня	2
17.	Мексиканская кухня	4
Всего		36(6)*

5.3 Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. КУХНИ СТРАН ЕВРОПЫ		
1.	Изучение технологии приготовления блюд Английской кухни	2
2.	Изучение технологии приготовления блюд Греческой кухни	2(2)*
3..	Изучение технологии приготовления блюд Испанской кухни	2
4.	Изучение технологии приготовления блюд Итальянской кухни	2
5.	Изучение технологии приготовления блюд Французской кухни	2(2)*
6.	Изучение технологии приготовления блюд Немецкой кухни	2

Раздел 2. КУХНИ СТРАН АЗИИ		
7.	Изучение технологии приготовления блюд кухни	2(2)*
8.	Изучение технологии приготовления блюд Индийской кухни	2
9.	Изучение технологии приготовления блюд Корейской кухни	2
10.	Изучение технологии приготовления блюд Индонезийской кухни	2
11.	Изучение технологии приготовления блюд Тайской кухни	2
12.	Изучение технологии приготовления блюда Японской кухни	2
Раздел 3. Кухня Стран Американского Континента		
13.	Изучение технологии приготовления блюд Американской кухни	2
14.	Изучение технологии приготовления блюд Аргентинской кухни	2
15.	Изучение технологии приготовления блюд Бразильской кухни	2
16.	Изучение технологии приготовления блюд Колумбийской кухни	2
17.	Изучение технологии приготовления блюд Мексиканской кухни	4
Всего		36(6)*

5.4 Содержание разделов дисциплины

Разделы дисциплины	Наименование тем дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Английская кухня	Англия - страна устоявшихся традиций, которые бережно хранит народ и в кулинарии, несмотря на упрямое проникновение в неё "континентальных" блюд. В результате сложного, длительного и противоречивого развития сложилась шотландская, ирландская, английская кухни с явными чертами своеобразия.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
	Греческая кухня	Греческая кухня тесно связана с греческой историей. В этой стране много веков господствовали турки, пока в 1830 году их не изгнали. С точки зрения кулинарных пристрастий Грецию можно условно разделять на 2 части. В северной - живут любители мясных блюд, в южной - отдают предпочтение пище растительного происхождения.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
	Испанская кухня	Для испанской кухни характерно «смешение несмешиваемого», поэтому католонцы в шутку называют суповую миску «аквариумом», в которой плавают рыба и другие морские продукты, говяжьи котлетки и копченые колбасы, зеленый горошек, морковь, картофель, а также перец, зелень и помидоры. Второй характерной чертой испанской кухни является обильное применение разнообразных пряностей	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7

		и ароматических трав.	
	Итальянская кухня	Своего расцвета кулинарное искусство в Италии достигло во время Древнего Рима. Блюда отличались изысканностью и роскошью. Часто они были сложны в приготовлении, а их форма представляла собой произведение искусства. В Древнем Риме впервые стали готовить салаты. Итальянская кухня нового времени, конечно, резко отличается от древней. Она более демократична, проста и рациональна. Прежде всего итальянская кухня - это тысячи изделий из теста, причем каждое имеет своеобразный вкус. Макароны /спагетти/ это национальное блюдо.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
	Французская кухня	Основателями и теоретиками французской кухни считаются всемирно известный повар и автор первых поваренных книг М.-А. Карем и писатель А.Брилья-Саварэн, автор ставшей энциклопедической книги "О физиологии вкуса". Он автор того, что у нас называется "ромовая баба". В Россию французские повара привезли различные приспособления для украшения блюд и тортов, которые существенно повлияли на технологию приготовления пищи. Если раньше готовили «на глазок», то теперь появилась строгая рецептура с указанием выхода блюд.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
	Немецкая кухня	Немецкая кухня проста, обильна и питательна. История	

		страны, значительная территориальная протяженность, географическое расположение, климат, особенности хозяйства, соседство других народов - способствовало тому, что в пище немцев сохраняется некоторые территориальные различия.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
2	Китайская кухня	Кулинарное искусство Китая начало складываться с возникновением самой цивилизации Китая. Китайцы создали утонченные способы приготовления пищи, как минимум 3000 лет тому назад Национальная кухня Китая всегда четко подразделялась на императорскую и простонародную. Такие экзотические продукты, как акулы плавники, змеи, кон- сервированные яйца, ласточкины гнезда, морские гребешки и так далее готовили к столу правителей, а простой люд обходился незатейливой пищей, основную часть которой составляли овощи, бобы, рис.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
	Индийская кухня	Питание жителей Индии находится в большей зависимости от их вероисповедания. Климат и религиозные предписания вносят большие различия. Многие индусы - строгие вегетарианцы, некоторые совсем не едят яйца или рыбу, а признают только фрукты и овощи. Большинство индийцев не едят мяса, так как мясо коровы и вообще крупного рогатого скота строгой запретно законами и древними обычаями, которых придерживаются даже мусульмане; некоторые из них используют в пищу баранину, козлятину, птицу, но не едят свинину	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7

	Корейская кухня	Главная и основная пища в Корее - вареный рис (пап). Варят его без соли и подают в больших чашках. Пресный рис как бы нейтрализует сильную остроту всего остального, что подают к нему в маленьких чашечках. Это прежде всего различные овощи: огурцы, баклажаны, помидоры, лук, чеснок и в особенности красный перец. Продукты нарезают небольшими кусочками, которые удобно брать палочками	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
	Индонезийская кухня	Основная пища жителей островов - рис, а на малайском языке он является синонимом слова "пища". Раньше местные жители использовали рис вместо денег в своих торговых операциях. Сырой рис называют "берас", а вареный - "наси". В национальной кухне насчитывается около пятидесяти блюд из риса. Рис подают на отдельном блюде или на больших зеленых листьях. К нему подают нарезанное кубиками свиное мясо, капусту, жареную рыбу, яблоки, разнообразные салаты. Иногда рис подают в холодном виде сильно наперченным.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
	Тайская кухня	В тайской кухне видны региональные отличия, которые можно отнести прежде всего за счет переселенцев. На Севере, где возделывают круглый клейкий рис, чувствуется влияние лаосской кухни, на юго-востоке - индийской и вьетнамской. Кухни стран Юго-восточной Азии не знают привычных для нас молока и молочных продуктов. Вместо молока и сметаны для тушения и варки используется кокосовое молоко и кокосовые сливки. Кокосовое молоко получают, натерев на терке мякоть кокосового ореха, смешав её с водой и отжав через марлю. Из продуктов животного происхождения наиболее распространены свинина и мясо кур. Наименее употребима говядина. Из жиров - свиной жир и растительное масло. Из овощей важную роль играют сладкий перец, помидоры, огурцы, лук и шпинат. Широко применяют ростки сои и соевый творог, соевую пасту и соевый соус.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7

	Японская кухня	В Японии очень своеобразная кухня. Это, в первую очередь, связано с островным положением государства. Первым переселенцам с континента в глубокой древности пришлось радикально изменить свой образ жизни: вместо мяса перейти на рыбу и остаться совсем без даров богатой континентальной флоры. Нехватка продовольствия приучила жителей благоговейно относиться к повседневной пище, скромным кушаньям они старались придать по крайней мере эстетический вид. Рыбу, овощи, морские водоросли и моллюски и теперь подают в искусном оформлении. Никакое блюдо не считается готовым, если оно тщательным образом не украшено. В японской гостинице все должно быть выдержано в определенной цветовой гамме, включая и искусно приготовленную еду.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
3	Американская кухня	Америка - это пестрая смесь разных национальностей и культур. После открытия Колумбом Америки, в эту страну хлынули переселенцы со всего Света со своими обычаями, традициями и, конечно же, кулинарными рецептами. Но не нужно забывать, что истоки американской кухни ведут, прежде всего, к коренным жителям - индейцам. Они возделывали кукурузу и бобы, ловили рыбу, которая в изобилии водилась в прозрачных водах рек и озер, охотились на диких тетеревов и другую дичь. Вместо сахара они использовали мед и кленовый сок. Волна немецкой иммиграции накатилась на Америку в XIX веке. Немцам американцы должны быть благодарны за секрет приготовления сыра. Никто, кроме немцев и швейцарцев, не разбирался в те времена в процессе приготовления молочных продуктов, в частности, сыра. Особенно популярен в Америке сыр «чеддер». И еще кое-что привезли с собой немецкие переселенцы - искусство пивоварения. Немецкое влияние очень сильно ощущается до сих пор в кухне Среднего Запада.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7

	Аргентинская кухня	Аргентина - страна скотоводов, поэтому она потребляет громадное количество мяса, особенно говядины. «Бифе» (бифштекс), «кюрраско» (жаркое из говядины) являются её основными блюдами. По способу приготовления многих мясных блюд кухня Аргентины напоминает кухню народов Кавказа: мясо и рыбу для горячих блюд не панируют. Европейские овощи и фрукты соседствуют с экзотическими: персик, абрикосы, дыни подают к столу с ананасами, авокой и карассалом. Из овощей особенно ценится сладкий батат. Нежные початки кукурузы, называемые «щокло», являются национальным блюдом. Страна производит много сыра. Здесь можно попробовать не только все основные французские, швейцарские, итальянские и английские его сорта, но и типично аргентинские: «тафи», «тандия», «кэсимо» и другие. Десерты в основном те же, что и в Европе. Очень популярно желе из айвы. Национальный напиток - «мате», приготовленный из листьев дерева клек. Его пьют на семейных торжествах, дружеских встречах и во время деловых разговоров. Кроме того, очень популярен свежий сладкий сок сахарного тростника - «папоша». Аргентина - страна виноградников, и вино сопровождает каждый прием пищи. Оно пользуется хорошей репутацией и по своему качеству стоит в одном ряду с винами США. Супы аргентинцы потребляют ограниченно. После обеда и ужина они пьют крепкий черный кофе, а на завтрак черный кофе с горячим молоком, которое подают отдельно. Аргентинцы любят длинную колбасу чориссо, чураско - кубики нарезанного мяса, обжаренные на углях, но вкуснее всего мясо быка, жаренное на вертеле.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
--	--------------------	--	---

	Бразильская кухня	Бразильцы, несмотря на страшную жару, едят много мяса. Любимое их блюдо «фейжуадо», в котором тушатся сразу несколько сортов мяса, колбаски, красная или черная фасоль, лук и чеснок с добавкой винного маринада и острых пряностей, готовится в горшочке и заменяет бразильцам суп. Существует множество его вариантов, а в Рио-де-Жанейро «карнавальный фейжуадо» подают с обязательным украшением из какого-нибудь экзотического цветка. И это единственное отличие этих блюд от обычных, будничных. Для салатов крупно нарезанные овощи не смешивают, а просто укладывают на тарелку и поливают оливковым маслом. На бразильском столе поражают размеры порций. Похоже, что огненный темперамент бразильцев повлиял и на их аппетит. Тарелка с фруктами или овощным салатом напоминает вместительное блюдо, а ломоть, отрезанный от огромного, запеченного в жаровне куска мяса «пиканья», настолько внушительного размера, будто вас стараются накормить впрок дня этак на три. К обильному обеду полагается ещё и гарнир, красиво уложенный на отдельную глубокую тарелку: рис с фасолью или картофель с добавлением сливочного масла, но чаще нарезанные соломкой длинные полоски маниоки.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7
	Колумбийская кухня	Кухни народов Латинской Америки объединяет широкое использование кукурузы, различных овощей, особенно помидоров, бобов, фасоли. В некоторых из стран готовят тонкие лепешки из кукурузы - тортильяс. Характерны блюда из натурального мяса - говядины и свинины, птицы, дичи. Большой популярностью пользуются различные блюда из рыбы и других морепродуктов - раков, креветок, осьминогов. Популярны фрукты, соки, сыры. Для колумбийской кухни характерно большое количество супов, приправляемых различными травами, блюд из бананов шести видов. В Колумбии едят яйца игуаны - крупной ящерицы, жареных термитов. Больших и сочных их жарят на сливочном масле и потребляют с аперитивами вместо маслин и соленых орешков. Из алкогольных напитков в Колумбии очень популярен ром. Кухни народов Южной Америки на редкость схожи и по составу	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7

		исходного сырья и по технологии приготовления. Заметное влияние оказало на формирование и развитие трехвековое испано - португальское владычество и на материке, и в районах Карибских островов. И все же особую популярность у населения приобрели блюда коренного населения, в том числе индейцев, чибча, гурапи, самуко, маскойя, кечуа, негров.	
	Мексиканская кухня	Основным продуктом питания мексиканцев традиционно является кукуруза. Существует множество сортов кукурузы с желтыми, белыми, фиолетовыми, даже черными зернами. Из кукурузной муки пекут лепешки (тортильяс) и готовят острую или сладкую кашу (тамалес). Молодые, нежные початки и листья обычно варят, а для приготовления теста используют сушеные зерна кукурузы (початки должны созреть и высохнуть непосредственно на стеблях). Чтобы снять с зерен кожицу, высохшую кукурузу варят с добавлением гашеной извести. Для размалывания используют крупные камни с неровной поверхностью. Таким образом получали кукурузную муку еще сотни лет назад. Традиционным ручным способом тортильяс готовят, в основном, в сельской местности. Это очень трудоемкий процесс, требующий много времени и определенного умения. Конечно же есть и более простой способ приготовления тортильяс из готовой кукурузной или пшеничной муки. Ведь мексиканцы не представляют своей жизни без этих лепешек, как русские без хлеба. Особенно вкусны свежие кукурузные лепешки, но мексиканцы едят их и в сухом виде.	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-7

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Изучение технологии приготовления блюд Стран Востока	6	1-5	6-8	1-9
2	Изучение технологии приготовления блюд Кавказской кухни	6	1-5	6-8	1-9
3	Изучение технологии приготовления блюд Русской кухни	6	1-5	6-8	1-9
4	Изучение технологии приготовления блюд Белорусской кухни	6	1-5	6-8	1-9
5	Изучение технологии приготовления блюд Арабской кухни	6	1-5	6-8	1-9
6	Изучение технологии приготовления блюд кухни Средней Азии	6	1-5	6-8	1-9
	Всего	36			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации. Приказ МЗ РФ №330 от 05.08.2003 г. (с дополнениями и изменениями).

2. О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации». Приказ МЗиСР РФ №316 от 26.04.2006 г. (с дополнениями и изменениями).

3. Об утверждении норм лечебного питания. Приказ МЗ РФ №395н от 21.06.2013 г

4. МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации

5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808 с.

6. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 284 с.

7. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания: Учебное пособие. – Санкт-Петербург.: Лань, 2017.-279с.

8. Могильный М.П., Баласанян А.Ю., Шалтумаев Т.Ш., Могильный А.М. Технология диетического и лечебно-профилактического питания. -М.: ООО «Дели плюс», 2019.-244с.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работенаучного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;

- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может быть разной форма контроля: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц

в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат

основной для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств в Приложении 1

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-394-03523-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277583>

Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-1464-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211121>

Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130208>

б) дополнительная литература:

Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323576>

Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585>

Современное оборудование предприятий питания. Краткий курс : учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2020. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-423-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202058>

Кухня народов мира : учебное пособие / составители В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 149 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155486>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. — Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>

4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>
7. <https://e.lanbook.com/book/50686> Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: учеб. пособие / Г.Н. Ким [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 512 с.
8. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
9. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
10. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
11. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
12. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО) ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27..01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники»

				Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2DarGAY11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. –ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Сенсорный анализ пищевых продуктов» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами

основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы.

По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре.

Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Методические рекомендации по подготовке к зачету. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу.

Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
AutoCAD Design Suite Ul-	Образовательная лицензия (Сеть) на Education

<i>time, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Master Suite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

12. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает

занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

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

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20____/20____ учебный год

Врио проректора
по учебной работе и ДО

О.А. Османов
«22» июня 2026 г.

В программу дисциплины
«Технология кулинарной продукции кухни мира»
по направлению
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А./ доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«_____» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					