

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю
Первый проректор
М.Д.Мукайлов
«31» 03 20 __г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Технология кавказской кухни»

Направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»

Направленность (профиль) подготовки

«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация - *Бакалавр*

Форма обучения

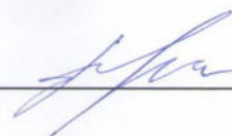
очная, заочная

Махачкала, 2022

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»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1047) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Даудова Л.А., к.б.н., доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «13» марта 2022 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой



М.М. Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией Технологического факультета протокол № 7 от «15» марта 2022 г.

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.....	16
	7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	16
	7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	17
	7.3. Типовые контрольные задания.....	18
	7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	24
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: формирование необходимых теоретических знаний, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кавказской кухни

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

ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства; технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий народов Кавказа; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов; режимы питания; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.

уметь: вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

владеть: навыками применения методов исследований кухонь народов Кавказа.

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 кавказской кухни**»

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 продукции и организации питания	ИД-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	1. Особенности кулинарной технологии приготовления блюд кавказской кухни. 2. Кулинарные традиции — часть культуры каждого народа	знать: исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства; технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий народов Кавказа; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов; режимы питания; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.	уметь: вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальным и традициями; составлять меню в соответствии с национальным и религиозными правилами; владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни	владеть: навыки применения методов исследований кухонь народов Кавказа.
		ИД-2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортимента	1. Особенности кулинарной технологии приготовления блюд кавказской кухни.			

		политики и ценообразо вания	2.Кулинарн ые традиции — часть культуры каждого народа		
--	--	-----------------------------------	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.18 Технология кавказской кухни**

входит в перечень дисциплины по выбору вариативной части программы бакалавр.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 час. Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 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.	Современный ресторанный бизнес	+	+
2.	Централизованное производство кулинарной продукции	+	+
3.	Технология кулинарной продукции за рубежом	+	+
4.	Бухгалтерский учет	+	+
5.	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	+	+
6.	Санитария и гигиена питания	+	+
7.	Технология кавказской кухни	+	+
8.	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору	+	+

9.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
10.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
11.	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
		5
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	52(18)*	52(18)*
Лекции	16 (6)*	16 (6)*
практические занятия (ПЗ)	36 (12)*	36 (12)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	56	56
подготовка к практическим занятиям	20	20
самостоятельное изучение тем	36	36
Промежуточная аттестация	Зачет	Зачет

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		3
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	12(5)*	12(5)*
лекции	4(2)*	4(2)*
практические занятия (ПЗ)	8(3)*	8(3)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	96	96
подготовка к практическим занятиям	26	26
самостоятельное изучение тем	58	58
подготовка к текущему контролю	12	12

Промежуточная аттестация	зачет	зачет
---------------------------------	-------	-------

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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.	Особенности кулинарной технологии приготовления блюд кавказской кухни	76	12(4)	26(8)*	36
2.	Кулинарные традиции — часть культуры каждого народа	32	4(2)*	10(4)*	20
	Всего	108	16(6)*	36(12)*	56

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Особенности кулинарной технологии приготовления блюд кавказской кухни	82	2(2)*	6(3)*	74

2.	Кулинарные традиции — часть культуры каждого народа	26	2	2	22
	Всего	108	4(2)*	8(3)*	96

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Особенности кулинарной технологии приготовления блюд кавказской кухни		
1.	Азербайджанская национальная кухня, особенности технологии приготовления блюд	2
2.	Особенности технологических приемов обработки сырья блюд армянской кухни	2(2)*
3..	Особенности кулинарной технологии приготовления блюд грузинской кухни	2
4.	Особенности кулинарной технологии приготовления блюд осетинской кухни	2
5.	Особенности кулинарной технологии приготовления блюд дагестанской кухни	4(2)*
Раздел 2. Кулинарные традиции — часть культуры каждого народа		
6.	Кулинарные традиции народов кавказа	2(2)*
7.	Кулинарные традиции народов мира	2
Всего		16(6)*

Заочная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество
-----	-------------	------------

		часов
Раздел 1. Особенности кулинарной технологии приготовления блюд кавказской кухни		
1.	Азербайджанская национальная кухня, особенности технологии приготовления блюд	1(1)*
2.	Особенности технологических приемов обработки сырья блюд армянской кухни	1(1)*
Раздел 2. Кулинарные традиции — часть культуры каждого народа		
3.	Кулинарные традиции народов кавказа	2
Всего		4(3)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
Раздел 1. . Особенности кулинарной технологии приготовления блюд кавказской кухни.		
1.	Технология приготовления блюд азербайджанской кухни	4(2)*
2.	Технология приготовления блюд армянской кухни	4
3.	Технология приготовления блюд грузинской кухни	4(2)*
4.	Технология приготовления блюд осетинской кухни	2
5.	Технология приготовления блюд кабардино-балкарской кухни	4(2)*
6.	Технология приготовления блюд карачаево-черкесской кухни	4
7.	Технология приготовления блюд ногайской кухни	4(2)*
Раздел 2. Кулинарные традиции — часть культуры каждого народа		
8.	Технология приготовления блюд чеченской кухни	4(2)*
9.	Технология приготовления блюд дагестанской кухни	6(2)*
Всего		36(12)*

Заочная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
Раздел 1. . Особенности кулинарной технологии приготовления блюд		

кавказской кухни.		
1.	Технология приготовления блюд азербайджанской кухни	2(1)*
2.	Технология приготовления блюд армянской кухни	2(2)*
3.	Технология приготовления блюд грузинской кухни	2
Раздел 2. Кулинарные традиции — часть культуры каждого народа		
4.	Технология приготовления блюд дагестанской кухни	2
Всего часов		8(3)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

Разделы дисциплины	Наименование тем дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Азербайджанская национальная кухня, особенности технологии приготовления блюд	Азербайджанская кухня довольно сильно отличается от армянской и грузинской кухонь, это связано с тем, что азербайджанцы исповедуют ислам. Это, в свою очередь, повлияло на формирование пищевых привычек и традиций, связанных с приготовлением пищи. Также необходимо отметить, что в основе традиций лежало географическое расположение Азербайджана, и проходивший через него Великий Шелковый путь.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2
	Особенности технологических приемов обработки сырья блюд армянской кухни	Армянская кухня - одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. Ее характерные черты сложились еще, по крайней мере, за тысячелетие до нашей эры в период формирования армянского народа и сохраняются во многом на протяжении более трех тысячелетий до наших дней практически не изменившись. Например, шашлык и кутап готовят так же, как и много лет назад.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2
	Особенности кулинарной технологии приготовления блюд грузинской кухни	Грузинская кухня завоевала большую популярность не только в нашей стране, но и за рубежом. Многие из грузинских блюд, такие как шашлык, суп – харчо и другие стали интернациональными. Среди популярных блюд из	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2

		птицы следует отметить чихирму – бульон из курицы или индейки, приправленный мукой, взболтанным в уксусе яйцом и луком, чахохбили – блюдо из курицы с большим количеством жареного лука, специй..	
	Особенности кулинарной технологии приготовления блюд осетинской кухни	Национальная кухня Северной Осетии сложилась ещё в далекие времена – под влиянием древнего аланского народа. Главным ее блюдом с тех пор было и остаётся мясо – преимущественно говядина и баранина – щедро приправленное различными соусами. Второе место среди культовых кулинарных шедевров занимают пироги с мясной начинкой. До настоящих дней сохранились также многие традиции кулинарного этикета. Пироги, например, подаются на блюде всегда в количестве трёх штук, а на поминальном столе их обязательно должно быть четное количество.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2
	Особенности кулинарной технологии приготовления блюд дагестанской кухни	Прежде чем рассмотреть особенности дагестанской кухни, необходимо представить себе, что такое Дагестан. Это самая многонациональная республика в Российской Федерации. Такой национальности, как дагестанцы, нет. Республику Дагестан своим домом считают более сотни народностей. У каждой из них есть свои кулинарные предпочтения. Национальные блюда дагестанской кухни характеризуются многообразием. В каждом районе их готовят с некоторыми особенностями. Невозможно определенно сказать, какое блюдо самое лучшее. Каждое из	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2

		них по-своему привлекательно.	
2	Кулинарные традиции народов кавказа	Национальные традиции – исторически сложившаяся совокупность обычаев, обрядов, привычек и навыков, передаваемых из поколения в поколение – то, что четко выделяет нас среди представителей других народов и, поэтому, может служить предметом особой гордости и почти сакрального почитания. Безусловно, важнейшим элементом традиций всех стран является национальная кухня, берущая свои истоки, практически, со времен зарождения народов и этносов.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2
	Кулинарные традиции народов мира	<p>Одним из главных условий существования человека является питание. Вот почему искусство приготовления пищи /кулинария/ является одной из самых древних областей человеческой деятельности.</p> <p>Гастрономические привычки и пристрастия каждого народа складывались на протяжении многих веков. Постепенно создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью всякой национальной культуры.</p>	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2

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	Технология приготовления блюд азербайджанской кухни	8	1-5	6-8	1-9
2	Технология приготовления блюд армянской кухни	8	1-5	6-8	1-9
3	Технология приготовления блюд грузинской кухни	8	1-5	6-8	1-9
4	Технология приготовления блюд осетинской кухни	8	1-5	6-8	1-9
5	Технология приготовления блюд кабардино-балкарской кухни	8	1-5	6-8	1-9
6	Технология приготовления блюд карачаево-черкесской кухни	6	1-5	6-8	1-9
7	Технология приготовления блюд ногайской кухни	6	1-5	6-8	1-9
8	Технология приготовления блюд чеченской кухни	4	1-5	6-8	1-9
	Всего	56			

Заочная форма обучения

п/ п	Тематика самостоятельной работы	Количе ство часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основ ная (из п.8 РПД)	дополнит ельная (из п.8 РПД)	(интерне т- ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Технология приготовления блюд азербайджанской кухни	10	1-5	6-8	1-9
2	Технология приготовления блюд армянской кухни	12	1-5	6-8	1-9
3	Технология приготовления блюд грузинской кухни	12	1-5	6-8	1-9
4	Технология приготовления блюд осетинской кухни	12	1-5	6-8	1-9
5	Технология приготовления блюд кабардино-балкарской кухни	12	1-5	6-8	1-9
6	Технология приготовления блюд карачаево-черкесской кухни	12	1-5	6-8	1-9
7	Технология приготовления блюд ногайской кухни	12	1-5	6-8	1-9
8	Технология приготовления блюд чеченской кухни	14	1-5	6-8	1-9
	Всего	96			

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет, экзамен). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

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 основой 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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс) 3(5)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	
2 (6)	Современный ресторанный бизнес
3(6)	Централизованное производство кулинарной продукции
4 (8)	Технология кулинарной продукции за рубежом
2(4)	Бухгалтерский учет
3(6)	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2(4)	Санитария и гигиена питания
3(6)	Технология кавказской кухни
2(3)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
3(6)	Производственная практика (Технологическая практика)
4(8)	Производственная практика (Преддипломная практика)
4(3)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	
2 (6)	Современный ресторанный бизнес
3(6)	Централизованное производство кулинарной продукции
4 (8)	Технология кулинарной продукции за рубежом
2(4)	Бухгалтерский учет
3(6)	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2(4)	Санитария и гигиена питания
3(6)	Технология кавказской кухни
2(3)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
3(6)	Производственная практика (Технологическая практика)

4(8)	Производственная практика (Преддипломная практика)
4(3)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлет- ворительно»)	Пороговый («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания				
Знания	Фрагментарные знания по основным направлениям базовых дисциплин	Знает исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства ; технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий народов Кавказа; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов;	Знает исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства ; технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий народов Кавказа; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов;	Знает исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства ; технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий народов Кавказа; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов;

		режимы питания; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими в неполном объеме	режимы питания; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими в достаточном объеме	режимы питания; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими в полном объеме
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни в неполном объеме	Умеет вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни в достаточном объеме	Умеет вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет навыками применения методов исследований к ухонь народов Кавказа в неполном объеме	Владеет навыками применения методов исследований к ухонь народов Кавказа в достаточном объеме	Владеет навыками применения методов исследований к ухонь народов Кавказа в полном объеме

ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной

политики и ценообразования				
Знания	Фрагментарные знания по основным направлениям базовых дисциплин	Знает исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства; технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий народов Кавказа; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов; режимы питания; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими в неполном объеме	Знает исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства; технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий народов Кавказа; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов; режимы питания; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими в достаточном объеме	Знает исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства; технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий народов Кавказа; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов; режимы питания; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими в полном объеме
Умения	Отсутствие умений,	Умеет вести процесс механической и	Умеет вести процесс	Умеет вести процесс

	предусмотренных данной компетенцией	тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни в неполном объеме	и механической и тепловой кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни в достаточном объеме	и механической и тепловой кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет навыками применения методов исследований кухонь народов Кавказа в неполном объеме	Владеет навыками применения методов исследований кухонь народов Кавказа в достаточном объеме	Владеет навыками применения методов исследований кухонь народов Кавказа в полном объеме

7.3. Типовые контрольные задания

Тематика контрольных работ для студентов
Национальная кулинария как часть национальной кухни.
Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
Современные тенденции развития национальных кухонь.
Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных российской кухни.
Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
Кухня азербайджанского народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий азербайджанской кухни.
Традиции национальной армянской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.
Кухня народов Кабардино-Балкарии. Особенности кулинарной обработки

пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий осетинской кухни.
Дагестанская кухня и ее своеобразие. Многонациональная кухня народов Дагестана и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
Традиции карачаево-черкесской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи.
Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки адыгейской кухни
Ассортимент и технология подача традиционных блюд чеченской кухни
Напитки в ногойской кухне.
Мучные блюда турецкой кухни.

Темы для рефератов по дисциплине

Национальная кулинария как часть национальной кухни.
Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
Современные тенденции развития национальных кухонь.
Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных российской кухни.
Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
Кухня азербайджанского народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий азербайджанской кухни.
Традиции национальной армянской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.
Кухня народов Кабардино-Балкарии. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий осетинской кухни.
Дагестанская кухня и ее своеобразие. Многонациональная кухня народов Дагестана и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
Традиции карачаево-черкесской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи.
Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки адыгейской кухни
Ассортимент и технология подача традиционных блюд чеченской кухни
Напитки в ногойской кухне.

перечень вопросов к зачету по дисциплине для студентов

Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

Вариант 2

1. Грузинская кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков грузинской кухни.

**Вариант 3 **

1. Национальная армянская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Армении.

Вариант 4

1. Кухня Азербайджанского народа.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий Азербайджанской кухни.

Вариант 5

1. Кухня Осетии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий осетинской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

Вариант 6

1. Кухня народов Карачаево-Черкессии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков Карачаево-Черкесской кухни.

Вариант 7

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

Вариант 8

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

Вариант 9

1. Кулинарные традиции Чеченской. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной чеченской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.

3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной чеченской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

Вариант 10

1. Основные особенности кухни народов Дагестана
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 11

1. Кухня Ингушетии. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд ингушской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий ингушской кухни.

Вариант 12

1. Кухня Кабардино-Балкарии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий балкарской кухни.

Вариант 13

1. Кухня Адыгеи.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий адыгейской кухни.

Вариант 14

1. Кухня Ногайского народа.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий ногайской кухни.

Вариант 15

1. Кухня Кабардино-Балкарии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и^ кулинарных изделий кабардинской кухни

Тестовые задания

1. К какой категории блюд относится «сацебели»?
2. Из какой муки готовится «эларджи»?
3. Из чего готовят «чурчхелу»?
4. Из какого мяса готовят «чахохбили»?
5. Какие орехи традиционно используются для приготовления «харчо»?

6. Какое мясо используют для приготовления «харчо»?
7. Плоды какого растения используют для приготовления «тклапи»?
8. Какой сок является основой для приготовления «пеламуши»?
9. Что на грузинском языке означает название блюда «оджахури»?
10. Из чего готовится «лобио»?

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Не зачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную

Критерии оценивания ситуационных задач

Оценка «зачтено» выставляется студенту при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе.

«Не зачтено» соответствует ответу студента на оценку «неудовлетворительно», т.е. не владеющему терминологией по дисциплине, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

Следует при этом руководствоваться общими критериями определёнными в положении по балльно–рейтинговой оценке знаний студентов по зачёту, по текущей успеваемости по зачету, экзамену.

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

а) основная литература:

1. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2013. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>
2. ЭБС «Znanium. com.» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/>
4. Похлебкин, В.В. История важнейших пищевых продуктов / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2009. - 553

б) дополнительная литература:

1. Насыри, К. Наставления повару : практическое пособие / К. Насыри ; Институт экономики, управления и права (г. Казань). - Казань :

- Познание, 2015. - 92 с. - (Сокровищница Татарстана). - ISBN 978-5-8399-0547-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364180> (11.09.2017).
2. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459> (11.09.2017).
3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978- 5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id>

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/>
7. Линич, Е.П. Функциональное питание: 2018-07-12 / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 180 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107944>.
8. Позняковский, В.М. Физиология питания: Учебник: учеб. / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99209>.
9. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания: учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91277>.

	Наименование	Принадлежит	Адрес сайта	Наименование
--	--------------	-------------	-------------	--------------

	электронно-библиотечной системы (ЭБС)	ность		организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
2	Polpred.com	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05/12/2017г.
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

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
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала.

<i>Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	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/>

12. 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.

13. 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, прочитать 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

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

_____ М.Д. Мукайлов

«___» _____ 2022 г.

В программу дисциплины

«Лечебное питание»

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.					
...					

