

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:** Системное представление о исторических основах теории и практики кулинарии, связанных с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира, динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами ее развития.

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

ПК – 6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства; основные источники поиска профессиональной информации; новую информацию в области развития потребительского рынка

**уметь:** самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию

**владеть:** навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка

## 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 «История кулинарной продукции»

Ком-	Содержание	индикаторы	Раздел	В результате изучения раздела дисциплины, обес-
------	------------	------------	--------	---

петен-ции	компетенции (или ее части)	компетенций	дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	печивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-6	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовывать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции	ИД-2 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	1. кухни народов Европы 2. кухни народов Азии	<b>знать:</b>  основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства; основные источники поиска профессиональной информации; новую информацию в области развития потребительского рынка	<b>уметь:</b>  самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию	<b>владеть:</b>  навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

**Б1.В.20.ДВ.01.02 История кулинарной продукции**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

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.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	+	+
10.	Введение в технологию продуктов	+	+
11.	Барное дело	+	+
12.	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	+	+
13.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
14.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
15.	Подготовка к процедуре защиты и защиты 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
		2
<b>Общая трудоемкость:</b> часы	<b>72</b>	<b>72</b>
зачетные единицы	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>16(8)*</b>	<b>16(8)*</b>
Лекции	-	-
практические занятия (ПЗ)	16 (8)*	16 (8)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>56</b>	<b>56</b>
подготовка к практическим занятиям	28	28
самостоятельное изучение тем	28	28
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачет	Зачет

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		1
<b>Общая трудоемкость:</b> часы	<b>72</b>	<b>72</b>
зачетные единицы	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>8(3)*</b>	<b>8(3)*</b>
лекции	-	-
практические занятия (ПЗ)	8(3)*	8(3)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
подготовка к практическим занятиям	22	22
самостоятельное изучение тем	22	22
подготовка к текущему контролю	20	20
<b>Промежуточная аттестация</b>	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)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	КУХНИ НАРОДОВ ЕВРОПЫ	36	-	8(4)*	28
2.	КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ	36	-	8(4)*	28
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>16(8)*</b>	<b>56</b>

## Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	КУХНИ НАРОДОВ	36	-	4(3)*	32
2.	КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ	36	-	4	32
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>8(3)*</b>	<b>64</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**5.2. Тематический план лекций**

## Очная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЕВРОПЫ</b>		
1.	Английская кухня	-



2.	Греческая кухня	-
3..	Испанская кухня	-
4.	Итальянская кухня	-
5.	Французская кухня	-
6.	Немецкая кухня	-
<b>Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ</b>		
7.	Китайская кухня	-
8.	Индийская кухня	-
9.	Корейская кухня	-
10.	Индонезийская кухня	-
11.	Тайская кухня	-
12.	Японская кухня	-
<b>Всего</b>		<b>-</b>

#### Заочная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЕВРОПЫ</b>		
1.	Английская кухня	-
2.	Греческая кухня	-
<b>Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ</b>		
3.	Китайская кухня	-
<b>Всего</b>		<b>-</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

### 5.3. Тематический план практических занятий

#### Очная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЕВРОПЫ</b>		
1.	Технология приготовления блюд Английской кухни	1
2.	Технология приготовления Греческой кухни	2(2)*
3..	Технология приготовления Испанской кухни	1
4.	Технология приготовления Итальянской кухни	1
5.	Технология приготовления Французской кухни	2(2)*
6.	Технология приготовления Немецкой кухни	1
<b>Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ</b>		
7.	Технология приготовления Китайской кухни	2(2)*
8.	Технология приготовления Индийской кухни	1
9.	Технология приготовления Корейской кухни	2(2)*
10.	Технология приготовления Индонезийской кухни	1
11.	Технология приготовления Тайской кухни	1
12.	Технология приготовления Японской кухни	1
<b>Всего</b>		<b>16(8)*</b>

#### Заочная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
-----	--------------	------------------

<b>Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЕВРОПЫ</b>		
1.	Технология приготовления блюд Английской кухни	2(1)*
2.	Технология приготовления Греческой кухни	2(2)*
3.	Технология приготовления Испанской кухни	2
<b>Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ</b>		
4.	Технология приготовления блюд Китайской кухни	2
<b>Всего часов</b>		<b>8(3)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 5.4. Содержание разделов дисциплины

Раз- делы дис- цип- лины	Наименование тем дисциплины	Содержание раздела	Компетен- ции
1	Английская кухня	<p>Англия - страна устоявшихся традиций, которые бережно хранит народ и в кулинарии, несмотря на упрямое проникновение в неё "континентальных" блюд.</p> <p>В результате сложного, длительного и противоречивого развития сложилась шотландская, ирландская, английская кухни с явными чертами своеобразия.</p>	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-7
	Греческая кухня	<p>Греческая кухня тесно связана с греческой историей. В этой стране много веков господствовали турки, пока в 1830 году их не изгнали.</p> <p>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.</p>	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-7
	Испанская кухня	<p>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.</p> <p>Второй характерной чертой испанской кухни является обильное применение разнообразных пряностей и аро-</p>	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-7

		матических трав.	
	Итальянская кухня	<p>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.</p> <p>Итальянская кухня нового времени, конечно, резко отличается от древней. Она более демократична, проста и рациональна.</p> <p>Прежде всего итальянская кухня - это тысячи изделий из теста, причем каждое имеет своеобразный вкус. Макароны /спагетти/ это национальное блюдо.</p>	ИД-2ПК – 6
	Французская кухня	<p>Основоположниками и теоретиками французской кухни считаются всемирно известный повар и автор первых поваренных книг М.-А. Карем и писатель А.Брийа-Саварэн, автор ставшей энциклопедической книги "О физиологии вкуса". Он автор того, что у нас называется "ромовая баба".</p> <p>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.</p>	ИД-2ПК – 6
	Немецкая кухня	Немецкая кухня проста, обильна и питательна. История страны, значительная территориальная протяженность,	ИД-2ПК – 6

		географическое расположение, климат, особенности хозяйства, соседство других народов - способствовало тому, что в пище немцев сохраняется некоторые территориальные различия.	
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, консервированные 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-2ПК – 6
	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 строго запрещено законами и древними обычаями, которых придерживаются даже мусульмане; некоторые из них используют в пищу баранину, козлятину, птицу, но не едят свинину	ИД-2ПК – 6
	Корейская кухня	Главная и основная пища в Корее - вареный рис (пап). Варят	ИД-2ПК – 6

		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	
--	--	--	--

## 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 Английской кухни	10	1-5	6-8	1-9
2	Технология приготовления Греческой кухни	10	1-5	6-8	1-9
3	Технология приготовления Испанской кухни	10	1-5	6-8	1-9
4	Технология приготовления Итальянской кухни	8	1-5	6-8	1-9
5	Технология приготовления Французской кухни	10	1-5	6-8	1-9
6	Технология приготовления Немецкой кухни	8	1-5	6-8	1-9
	<b>Всего</b>	<b>56</b>			



## Заочная 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 Английской кухни	8	1-5	6-8	1-9
2	Технология приготовления Греческой кухни	8	1-5	6-8	1-9
3	Технология приготовления Испанской кухни	8	1-5	6-8	1-9
4	Технология приготовления Итальянской кухни	8	1-5	6-8	1-9
5	Технология приготовления Французской кухни	8	1-5	6-8	1-9
6	Технология приготовления Немецкой кухни	8	1-5	6-8	1-9
7	Технология приготовления Индонезийской кухни	8	1-5	6-8	1-9
8	Технология приготовления Тайской кухни	8	1-5	6-8	1-9
	<b>Всего</b>	<b>64</b>			

### **Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе**

**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)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	
2 4)	Современный ресторанный бизнес
3(6)	Централизованное производство кулинарной продукции
4 (7)	Технология кулинарной продукции за рубежом
2(4)	Бухгалтерский учет
3(6)	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

4(7)	Санитария и гигиена питания
3(5)	Технология кавказской кухни
2(4)	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
3(6)	Производственная практика (Технологическая практика)
4(8)	Производственная практика (Преддипломная практика)
4(8)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов				
<b>Знания</b>	Фрагментарные знания по основным направлениям базовых дисциплин	С существенными ошибками знает основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства; основные источники поиска профессиональной информации; новую	С несущественными ошибками знает основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства; основные ис-	Хорошо знает основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенно формальных и неформальных

		информацию в области развития потребительского рынка	точники поиска профессиональной информации; новую информацию в области развития потребительского рынка	отношений, природы лидерства; основные источники поиска профессиональной информации; новую информацию в области развития потребительского рынка
<b>Умения</b>	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками умеет самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию	С несущественными ошибками умеет самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизиро-	Хорошо умеет самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных,

			вать и обобщать информацию	компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию
<b>Навыки</b>	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками владеет навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	С несущественными ошибками владеет навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	Хорошо владеет навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка

### 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 испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
Традиции национальной итальянской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
Восточная кухня и ее своеобразие. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
Традиции китайской 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.
Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
Напитки в турецкой кухне.
Мучные блюда турецкой кухни.

### Темы для рефератов по дисциплине

Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
Современные тенденции развития национальных кухонь.
Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий российской кухни.
Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
Традиции национальной итальянской кухни.
Ассортимент и технология основных групп блюд итальянской кухни
Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
Особенности подбора рецептурных компонентов блюд в японской кухне.
Ассортимент и технология подача традиционных блюд в японской кухне. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
Традиции китайской кухни.
Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.
Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.
Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.
Особенности турецкой кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и пода-



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

### ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов России.
2. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов Кавказа.
3. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры (на примере одного из народов).
4. Влияние количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема на жизнедеятельность человека.
5. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.
6. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность.
7. Требования к пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи.
8. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека, суточная потребность, содержание в пищевых продуктах, пути сохранения при кулинарной обработке продуктов.
9. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
10. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения
11. Понятие кулинарной продукции и ее классификация.
12. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов.
13. Особенности традиций немецкой кухни.
14. Особенности традиций французской кухни.
15. Особенности традиций английской кухни.
16. Особенности традиций итальянской кухни.
17. Особенности традиций австрийской кухни.
18. Особенности традиций польской кухни.
19. Особенности традиций испанской кухни.
20. Особенности оформления и подачи блюд и напитков стран Ближнего Востока.
21. Традиции, режимы питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Ближнего Востока.
22. Особенности традиций арабской кухни.

23. Особенности традиций израильской кухни.
24. Особенности традиций иранской кухни.
25. Особенности традиций ливанской кухни.
26. Особенности традиций иракской кухни
27. Особенности оформления и подачи блюд и напитков стран Африки.
28. Особенности традиций алжирской кухни.
29. Особенности традиций тунисской кухни.
30. Особенности традиций американской кухни.
31. Особенности традиций бразильской кухни.
32. Особенности традиций китайской кухни.
33. Особенности традиций индийской кухни.
34. Особенности традиций японской кухни.
35. Особенности традиций корейской кухни.
36. Значение холодных блюд и закусок, их классификация.
37. Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи.
38. Условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
39. Бульоны - мясной, рыбный, грибной технология их приготовления.
40. Блюда из овощей, их ассортимент, технология приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация.
41. Вторые блюда из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы, технология их приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
42. Вторые блюда из отварного и тушеного мяса, их ассортимент, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
43. Вторые блюда из жареного мяса, технология их приготовления, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
44. Значение кукурузы в приготовлении блюд румынской кухни.
45. Ассортимент и характеристика приготовления блюд из рыбы в польской кухне.
46. Особенности приготовления первых блюд во Франции.
47. Наиболее популярные блюда в Италии.
48. Ассортимент вторых блюд польской кухни.
49. Особенности и традиции Испанской кухни
50. Особенности традиций мексиканской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания

**перечень вопросов для самостоятельной работы 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. Кухня испанских народов. 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 испанской кухни.

**Вариант 3 \**

1. Национальная японская 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 Японии.

**Вариант 4**

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

**Вариант 5**

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

**Вариант 6**

1. Кухня народов Китая. 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 китайской 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 Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.
3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

#### **Вариант 9**

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
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 10**

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

#### **Вариант 11** 1. Кухня Греции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий греческой кухни.

#### **Вариант 12**

1. Кухня Египта.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

### **Вариант 13**

1. Кухня Германии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

### **Вариант 14**

1. Кухня Англии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

### **Вариант 15**

1. Кухня Индии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

### **Вариант 16**

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

### **Вариант 17**

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

#### **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 определенными 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 рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2013. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>
2. ЭБС «Znaniy.com» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с - Режим доступа: <http://znaniy.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://znaniy.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](http://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://nbgmu.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 электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
2	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05/12/2017г.
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	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, прочесть 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 Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

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, прочесть 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

**УТВЕРЖДАЮ**

*Первый проректор*

\_\_\_\_\_ М.Д.Мукайлов

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу дисциплины  
**«История кулинарной продукции»**  
 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.

