Приложение 4

к образовательной программе

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДЭ.06.02 Кухня народов мира
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

Заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Меркулова Елена Геннадьевна, к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна к.б.н., доцент

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДЭ.06.02 Кухня народов мира одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5

3. Содержание и структура дисциплины (модуля) 6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критериоценивания 9

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания 14

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине 17

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля) 27

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....29

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы 31

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

Дисциплина Б1.В.ДЭ.06.02 Кухня народов мира обеспечивает формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС *(при наличии)*	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
В - Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания/ B/02.6 - Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами , 33.008 «Руководитель предприятия питания», утв. приказом Министерства труда и	ПК-3	Способен управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания	ПК-3.3	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	*ПК-3.3 З-1*. ***Знает*** ассортимент и рецептуры блюд кухонь разных стран с позиции науки о питании, их роли в физиологии человека и в технологии пищевых производств *ПК-3.3. У-3*. ***Умеет*** приготовлять традиционные блюда зарубежной кухни

социальной защиты Российской Федерации от 7.05.2015 г. N 281н.					

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

3 з.е., 108 ак.час.

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 18 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 6 ак.час на лекции и 12 ак.час на лабораторные занятия. 86 ак. час на самостоятельную работу обучающихся. Контроль – 4 ак.ч. Форма промежуточного контроля – зачет

Б1.В.ДЭ.06.01 Зарубежная кухня реализуется на 5-м курсе после изучения дисциплин:

- Технология кулинарной продукции общественного питания
- Технология мучных кондитерских изделий.

Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов		Объем дисциплины, ак.час												Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
		ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа			
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)						
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР	
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1.	Формирования традиций питания разных народов	22	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	22	Доклад
Тема2.	Технология блюд традиционной кухни стран Западной и	26	2	0	4	0	0	0	0	0		0	0	20	тестирование

	Восточной Европы.												
Тема3.	Технология блюд кухонь стран Азии, Ближнего и Дальнего Востока.	28	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	22	Опрос
Тема4.	Традиционная и современная кухня стран Северной и Южной Америки, Австралии	28	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	22	Опрос
Промежуточная аттестация		4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	Зачет
Итого		108	6	0	12	0	0	0	0	4	0	0	86	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.
СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Формирования традиций питания разных народов ПК-3.3

Влияние природных, исторических, социально-экономических условий, религиозных воззрений на традиции европейской кухни, приемы кулинарной обработки, рецептуры и ассортимент блюд.

Питание древних цивилизаций

Тема 2. Технология блюд традиционной кухни стран Западной и Восточной Европы. ПК-3.3

Характеристика кухни Германии и Австрии, кухни Балканских стран, французская, итальянская и испанская кухня: формирование кухни под влиянием исторических событий и географического положения. Пищевое сырье и кулинарные приемы кухни, заимствованные из различных национальных кухонь. Традиционное пищевое сырье и блюда кухни.

Тема 3. Технология блюд кухонь стран Азии, Ближнего и Дальнего Востока. ПК-3.3

Климатические, географические, исторические и религиозные факторы формирования восточной кухни. Кулинарные традиции Индии, Китая, Японии и Кореи. Региональная кухня. Традиционные продукты, способы кулинарной обработки, блюд и кулинарные изделия восточной кухни. Пряности и приправы. Режим питания. Особенности подачи блюд

Тема 4. Традиционная и современная кухня стран Северной и Южной Америки, Австралии. ПК-3.3

Традиционное пищевое сырье, блюда, кулинарные изделия и напитки в кухне стран Латинской Америки, США, Канады и Австралии. Режим питания населения. Особенности формирования кухни. Кулинарные пристрастия. Изменение традиционной континентальной кухни под влиянием распространения культуры и религии Старого света.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В.ДЭ.06.01 Зарубежная кухня входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному

кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из

правильных ответов из нескольких вариантов предложенных		2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа

		5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	Ответ считается верным: 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
		Для традиционной системы	Для бинарной системы
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДЭ.06.01 Зарубежная кухня используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

доклад, опрос, тестирование.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема 1. Формирование традиций питания разных народов ПК-3.3

Примерные темы докладов:

1. Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.
2. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе.
3. Характеристика пищевых обрядов и традиций в протестантизме.
4. Характеристика пищевых обрядов и традиций в иудаизме.
5. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.
6. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ.
7. Значение национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
8. Гастрономические привычки, пристрастия и характерные особенности национальной кухни разных народов.
9. Факторы, формирующие основу национальной кухни. Приведите примеры
10. Влияние количества, качества, ассортимента пищи, своевременности и регулярности приема на жизнедеятельность человека.

Тема 2. Технология блюд традиционной кухни стран Западной и Восточной Европы. ПК-3.3

Тестовые задания:

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1. Что такое «Табльдот»
А) обеденное меню (комплексное)
Б) меню ресторана
В) дегустационное меню
2. Какую пряность используют в качестве отдушки для удаления неприятного или специфического запаха?
А). Аир
Б) анис
В) бадьян
3. Какую пряность используют при приготовлении пиццы?
А) шафран
Б) орегано
В) зира
4. К какой группе пищевых добавок относится альгинат натрия?
А) ароматизотры
Б) консерванты
В) гелеобразователи
5. Как называются бланшированные или прогретые с маслом и вином овощи, уложенные кучками вокруг основного блюда?
А) букет гарни;
Б) винегрет;
В) букетье
6. Биск – это:
А) густой суп из рыбы, раков, морепродуктов;
Б) протертый суп, заправленный яично-сливочным льезоном
В) протертый суп из овощей
7. К замороженным десертам не относятся:
А) Парфе
Б) щербет (сорбе);
В) сабайон
8. Террины – это
А) Рулет в форме буханки хлеба
Б) Швейцарский рулет
В) Обычный рулет

9. Холодная закуска в виде маринованных тонких ломтиков мяса (рыбы) с тертым пармезаном называется
А) Карпаччо
Б) рататуй
В) тимбал
10. Соус сюпрем – это:
А) смесь уваренного велюте с концентрированным куриным и грибным бульоном, заправленная сливками и маслом;
Б) эспаньол и коричневый бульон уваренный в 2 раза;
В) смесь уваренного коричневого телячьего бульона, томата-пюре, грибов и букета гарни.

Тема 3. Технология блюд кухонь стран Азии, Ближнего и Дальнего Востока. ПК-3.3

Примерные вопросы для проведения опроса по теме:

1. Общие принципы формирования традиций и культур питания стран Азии, Ближнего и Дальнего Востока.
2. Историко-национальный фактор формирования традиций питания народов азиатско-тихоокеанского региона.
3. Особенности пищевого набора для жителей стран азиатско-тихоокеанского региона.
4. Приемы и способы обработки пищевого сырья.
5. Хлеб и рис в жизни народов стран азиатско-тихоокеанского региона.
6. Национальные кулинарные традиции китайцев.
7. Национальные кулинарные традиции японцев.
8. Национальные кулинарные традиции вьетнамцев.
9. Индийские кулинарные традиции.

Тема 4. Традиционная и современная кухня стран Северной и Южной Америки, Австралии. ПК-3.3

Примерные вопросы для проведения опроса по теме:
1. Американские традиции питания.
2. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки.
3. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в Латинской Америке.
4. Что является характерной особенностью южно-американской кухни?
5. Какие напитки являются традиционными для туристов из стран Центральной Америки?
6. Назовите основные факторы, формирующие основу американской кухни.
7. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в Австралии.
8. Традиционная пища австралийских аборигенов.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (зачет) проводится в устной форме.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 40 минут. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Формирование традиций питания разных народов ПК-3.3

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Роль национальной кухни в развитии культуры народа.
2.	Пищевые коды основных мировых религий.

2. Задания комбинированного типа:

2.1. Тестовые задания с обоснованием выбора.

№ п.п.	Содержание задания	Правильный ответ	Аргументы, обосновывающие выбор ответа
1.	Составить меню обеда богатого жителя Древнего Рима, выбрав блюда из предложенного списка Варианты ответов: а) кукурузная лепешка б) хлеб пшеничный в) масло оливковое		

	г) виноградное вино д) козий сыр е) шоколад		
2.	Блюдо состоит из следующих ингредиентов; карри, имбирь, курица, рис Варианты ответов: а) индийская б) мексиканская		

3. Задания закрытого типа.

3.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1 Традиции питания связаны с:

а. этикетом;

б. географическим положением;

в. родовой принадлежностью;

г. религиозной принадлежностью.

2 Какая из мировых культур утвердила тезис: «Мы есть то, что мы едим?»:

а. буддийская;

б. иудейская;

в. христианская;

г. мусульманская.

3 В каком жанре живописи отражен основной пищевой набор региона?

а. пейзаж;

б. исторический жанр;

в. натюрморт;

г. ведута.

4 В традиции какой религии «сухой закон» является нормой?

а. Буддизм;

б. Христианство;

в. Ислам;

г. Иудаизм.

5 Первый искусственный материал, изобретенный человечеством для

изготовления посуды – это…
а. целлюлоза;
б. мельхиор;
в. огнеупорная глина;
г. полиэтилен.

Тест 2.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

1 Основной статьей экспорта Древней Греции было:
а. вино
б. оливковое масло
в. мед
г. пшеница
2. Обязательная составляющая меню «масляной недели» на Руси:
а. масло;
б. блины;
в. пироги;
г. Пасха.

Тема 2. Технология блюд традиционной кухни стран Западной и Восточной Европы. ПК-3.3

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	История немецкой кулинарии. Традиционное сырье и кулинарные приемы в немецкой кухне.
2.	Региональные особенности кухни южнославянских стран.

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов.

Задание 1.

Для приготовления 10 порций грибного супа необходимо 1,2 кг свежих грибов. В предприятии имеется из сырья только сушеные.

Сколько необходимо взять сушеных грибов для приготовления блюд?

Задание 2.

Рассчитать массу нетто и количество отходов при холодной обработке 18 кг картофеля в октябре, используемого для приготовления картофельного немецкого салата.

2. Задания комбинированного типа.

2.1. Тестовые задания с обоснованием выбора.

№ п.п.	Содержание задания	Правильный ответ	Аргументы, обосновывающие выбор ответа
1.	Соус на основе муки, молока, сливочного масла и мускатного ореха называется Варианты ответов: а) субиз б) бешамель		
2.	Рыбный суп состоящий из нескольких видов рыбы, морских моллюсков, корня сельдерея, корнеплодов носит название: Варианты ответов: а) уха б) буйабес		

3. Задания закрытого типа.

3.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1. Обязательная составляющая меню английского завтрака:

а. овсяная каша
б. пудинг
в. круасан
г. Кофе
2 Национальный алкогольный напиток Шотландии:
а. квас
б. глинтвейн
в. эль
г. виски
3. Национальное блюдо Испании:
а. спагетти
б. пицца
в. суши
г. паэлья
4. Самая знаменитая винная провинция Франции:
а. Бордо
б. Кальвадос
в. Кадарка
г. Шато
5. Национальным блюдом Италии является:
а. птица
б. пицца
в. паста
г. хаггис

Тема 3. Технология блюд кухонь стран Азии, Ближнего и Дальнего Востока. ПК-3.3

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Климатические, географические, исторические и религиозные факторы формирования индийской кухни. Региональная кухня. Традиционные продукты, способы кулинарной обработки, блюд и кулинарные изделия индийской кухни. Пряности и приправы. Режим питания индийцев. Особенности подачи блюд.
2.	Китайская кухня. Формирование китайского кулинарного искусства и его индивидуальные особенности. Кулинарные традиции Китая. Пряности, приправы и соусы в китайской кухне. Китайские традиции принятия пищи. Чайные традиции Китая.

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов.

Задание 1.

Рассчитать количество воды для приготовления 100 порций плова, с входом 300г.

Задание 2.

Рассчитать количество томатной пасты для замены 10 л томатного сока.

2. Задания комбинированного типа.

2.1. Тестовые задания с обоснованием выбора.

№ п.п.	Содержание задания	Правильный ответ	Аргументы, обосновывающие выбор ответа
1.	Мучной полуфабрикат из рисовой муки в форме лапши Варианты ответов: а) спагетти б) фунчоза		
2.	К какой группе пряностей относится тмин: Варианты ответов: а) цветочной; б) коровой; в) листовой; г) семенной.		

3. Задания закрытого типа.

3.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1. Родиной соевого соуса является:
а. Корея
б. Китай
в. Монголия
г. Япония

2. Изобретение фарфора принадлежит:
а. Франции
б. Голландии
в. Китаю
г. России
3. Основное сырье кулинарной традиции Японии:
а. морепродукты
б. крупы
в. мясо
г. дичь
4. Традиционной сладостью Ближнего Востока является:
а. мед
б. халва
в. конфеты
г. шоколад
5. Во время этой операции идут сложные биохимические процессы, в результате чего чайный лист приобретает характерные вкус и аромат, коричневый или медно-красный цвет.
а. завяливание;
б. ферментация;
в. сушка;
г. скручивание.
6. Главная статья сельскохозяйственного экспорта Китая:
а. рис
б. гречка
в. соя
г. зеленый чай
7. Самым популярным блюдом Средней Азии является:
а. гамбургер
б. ростбиф
в. борщ
г. плов
Тест 2.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.
1. К пряностям относят:
а. яблочную кислоту;
б. имбирь;
в. тмин;
г. уксус;

д. лавровый лист.

2. Какие пряности используют в хлебопечении:

а. перец черный

б. лавровый лист;

в. кориандр тмин;

г. гвоздика,

д. перец душистый.

Тема 4. Традиционная и современная кухня стран Северной и Южной Америки, Австралии. ПК-3.3

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Факторы, повлиявшие на формирование кухни Мексики, Бразилии, Аргентины, Перу, Чили, Уругвая, Эквадора, Колумбии. Наиболее типичные черты кухни стран латинской Америки. Особенности мексиканской кухни Традиционное пищевое сырье, блюда, кулинарные изделия и напитки.
2.	Особенности современной американской, канадской и австралийской кухонь. Кулинарные пристрастия. Режим питания.

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов.

Задание 1.

Рассчитать количество воды для приготовления 100 порций кукурузной каши с выходом 250г.

Задание 2.

Рассчитать количество томатной пасты для замены 10 л томатного сока.

2. Задания комбинированного типа.

2.1. Тестовые задания с обоснованием выбора.

№ п.п.	Содержание задания	Правильный ответ	Аргументы, обосновывающие выбор ответа
1.	Какое блюдо ставшее символом американской кухни придумал датский повар луи лессен в 1900 году		

	Варианты ответов: а) гамбургер б) хот-дог		
2.	Один из основных сортов хлеба в мексиканской культуре. Используется как основа для многих блюд Варианты ответов: а) тортилья; б) гуакамоле		

3. Задания закрытого типа.

3.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1. Самым популярным блюдом Северной Америки является:

а. гамбургер

б. ростбиф

в. борщ

2. Национальное блюдо Мексики в виде тонких плоских лепёшек, запечённых на сковороде и покрытых начинками.

а)Такос

б) гамбургер

в) пицца

3. Какой напиток подарила миру южно-американский континент

а) чай

б) сбитень

в) шоколад

4. Это пряность представляет собой высушенные после провяливания недозрелые плоды (стручки) тропической орхидеи.

а. кардамон;

б. ваниль;

в. бадьян.

5. Эмпанада - жареный или запечённый блинчик с начинкой из мяса, сыра, фруктов или овощей относится:

а) перуанской кухне

б) чилийской кухне

в) мексиканской кухне

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	зачтено
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	зачтено
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	зачтено
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	не зачтено

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование калькулятора.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Меркулова Е.Г. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Зарубежная кухня» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс]
2. Е. Г. Меркулова. Зарубежная кухня: Учебно-методическое пособие Издательство Среднерусского института управления – филиала РАНХиГС, 2023 – 48 с.

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин.Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции,

предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений обучающемуся необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура практического занятия:

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы может практическое занятие состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.
2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.
3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.
4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.
5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность — до 15 минут. Вторая часть — выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность — 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность — 5 минут.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Беспалова. — Мурманск : МГТУ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-86185-939-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142656– Режим доступа: по подписке.
2. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04278-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277319– Режим доступа: по подписке.
3. Кухня народов мира : учебное пособие / составители В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 149 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155486 – Режим доступа: по подписке.
4. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. – Москва : Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 296 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-91134-939-4. – Текст : электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/469955 – Режим доступа: по подписке.

8.2. Дополнительная литература

1. Восточноевропейская кухня / авт. сост. М. Распутина ; гл. ред. А. Барагамян. - М. : Комсомольская правда : Директ-Медиа, 2012. - 70 с. - (Кухни народов мира). - ISBN 978-5-7475-0113-3. - ISBN 978-5-4475-4262-7
2. Пуналур, А. Т. 10. Индийская кухня / А. Пуналур ; гл. ред. А. Барагамян. - М. : Комсомольская правда : Директ-Медиа, 2012. - 70 с. - (Кухни народов мира). - ISBN 978-5-7475-0093-8. - ISBN 978-5-4475-4246-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230868 (19.05.2016). Т.
3. Китайская кухня / авт. сост. М. Распутина ; гл. ред. А. Барагамян. - М. : Комсомольская правда : Директ-Медиа, 2012. - 70 с. - (Кухни народов мира). - ISBN 978-5-7475-0088-4. - ISBN 978-5-4475-4241-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230863
4. Мексиканская кухня / авт. сост. М. Распутина ; гл. ред. А. Барагамян. - М. : Комсомольская правда : Директ-Медиа, 2012. - 70 с. - (Кухни народов мира). - ISBN 978-5-7475-0095-2. - ISBN 978-5-4475-4248-1
5. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М.

Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081
6 . Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

8.4. Интернет-ресурсы

Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.

Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

Кулинария мира – http://povar.ru/world

Кухни мира – http://kedem.ru/voyaj/cuisine/

Кухни народов мира – http://www.eda-server.ru/cook-book/world/

Национальные кухни мира – https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuxnya

Казан мангал – http://www.peredelka.tv/video/kazan-mangal/

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Семинарские
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию:
- Доска

- проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.

		работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	
2	109-1	учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа	Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весоизмерительное оборудование. Весы настольные электронные. Тепловое оборудование. Пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, Холодильное оборудование. Шкаф холодильный, шкаф морозильный, Механическое оборудование. Планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка. Оборудование оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Овоскоп, нитраттестер. Оборудование для мойки посуды. Столы с моечной ванной. Вспомогательное оборудование. Стол производственный, стеллаж производственный. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, набор инструментов для карвинга
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.