Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, 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=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
24.10.2022г протокол № 5

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Сервис в индустрии питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.ДВ.02.02 Мировая кухня
(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора -2023

Автор(ы)-составитель(и):

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

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

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

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Мировая кухня одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 30.10.2022 № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

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

1.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 Мировая кухня обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2	Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
ПК-2	Способен осуществлять технологический процесс, контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	ПК-2.1	Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
-	УК-5.2	На уровне знаний – межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом аспекте
		На уровне умений – владеет навыками определения межкультурного разнообразия общества
В - Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания/ В/03.6 - Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-2.1	на уровне знаний – ассортимент и рецептуры блюд кухонь разных стран с позиции науки о питании, их роли в физиологии человека и в технологии пищевых производств;
		на уровне умений – технологии, используемые для переработки и получения новых продуктов питания
		на уровне навыков приготовления традиционных блюд зарубежной кухни

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Мировая кухня составляет 3 зачетных единицы, что соответствует 108 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 44 часов: 18 ч лекций, 26 ч практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 64 час; форма контроля – зачет.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 10 часов: 4 ч лекций, 6 ч практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 час; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Предпосылки формирования традиций питания разных народов	24	4/-		4-/-		16	тестирование (Т), реферат (Реф)
Тема 2	Технологический процесс производства блюд традиционной кухни стран Западной и Восточной Европы.	30	6/-		8/-		16	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Тема 3	Традиционная кухня стран Азии, ближнего и дальнего Востока.	28	4/-		8/-		16	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Тема 4	Традиционная и современная кухня стран Северной и Южной Америки,	26	4/-		6/-		16	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)

	Австралии							
Промежуточная аттестация								Зачет (З)
Всего:		108	18		26		64	

Заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1	Предпосылки формирования традиций питания разных народов	22	1/-		-/-		30	тестирование (Т), реферат (Реф)
Тема 2	Технологический процесс производства блюд традиционной кухни стран Западной и Восточной Европы.	26	1/-		2/-		20	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Тема 3	Традиционная кухня стран Азии, ближнего и дальнего Востока.	28	1/-		2/-		22	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Тема 4	Традиционная и современная кухня стран Северной и Южной Америки, Австралии	28	1/-		2/-		22	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (З)
Всего:		108	4		6		94	

Используемые сокращения:

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

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)

формы промежуточной аттестации: зачет (З)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. **Предпосылки формирования традиций питания разных народов**

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

Питание древних цивилизаций

Тема 2. Технологический процесс производства блюд традиционной кухни стран Западной и Восточной Европы.

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. Традиционная кухня стран Азии, ближнего и дальнего Востока.

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

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. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Мировая кухня используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Предпосылки формирования традиций питания разных народов	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) написание реферата (Реф)
Тема 2. Технологический процесс производства блюд традиционной кухни стран Западной и Восточной Европы.	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) выполнение контрольной работы (К), написание реферата (Реф)

Тема 3. Традиционная кухня стран Азии, ближнего и дальнего Востока.	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) написание реферата (Реф)
Тема 4. Традиционная и современная кухня стран Северной и Южной Америки, Австралии	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) выполнение контрольной работы (К), написание реферата (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерные тесты для проведения текущей успеваемости

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.

Примерная тематика рефератов

1. Старопольская и современная польская кухня.
2. История австрийской кулинарии. Режим питания австрийцев.
3. Кухня Югославии. Региональные особенности кухни.
4. Популярные блюда румынской и молдавской кухни.
5. Дневной рацион итальянцев.
6. Особенности кулинарных приемов при приготовлении блюд французской кухни.
7. Формирование испанской кухни под влиянием исторических событий и географического положения.
8. Наиболее типичные черты кухни стран латинской Америки.
9. Кухня Англии и Шотландии.
10. Кухня скандинавских стран.
11. Особенности формирования турецкой кухни.
12. Факторы формирования еврейской кухни.
13. Режим питания индийцев.
14. Формирование китайского кулинарного искусства и его индивидуальные особенности.

Рекомендуемая тематика самостоятельных (контрольных) работ

1. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем закусок русского стола.
2. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления супов традиционной еврейской кухни
3. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления блюд из мяса КРС традиционной мексиканской кухни.
4. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления блюд из мяса птицы традиционной французской кухни.
5. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления блюд из рыбы традиционной средиземноморской кухни.
6. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления блюд из круп и бобовых традиционной балканской кухни.
7. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления блюд традиционной французской кухни.
8. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления мучных блюд традиционной итальянской кухни.
9. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления мучных блюд традиционной венгерской кухни.
10. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления мучных блюд традиционной австрийской кухни.

Тематика проведения практических работ

Лабораторная работа 1.
1. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи блюд кухни Балканских стран.
2. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи блюд Германии и Австрии
3. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи блюд средиземноморской кухни.
Лабораторная работа 2

1. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи соусов французской кухни
2. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи блюд французской кухни
3. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи блюд итальянской кухни

Лабораторная работа 3.

1. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи блюд Юго-западной Азии и Северной Африки.
2. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи блюд индийской кухни

Лабораторная работа 4.

1. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи блюд китайской кухни
2. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи блюд японской кухни
3. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи блюд корейской

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Зачет проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
УК-5.2	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете	Демонстрирует способность понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
ПК – 2.1	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете	Демонстрирует умение осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации
Вопросы к зачету

1. Польская кулинария. Формирование польской кухни под влиянием исторических событий и географического положения. Традиционное пищевое сырье и блюда польской кухни.
2. Старопольская и современная польская кухня. Особенности чешско-словацкой кулинарии.
3. История немецкой кулинарии. Традиционное сырье и кулинарные приемы в немецкой кухне.
4. Региональные кулинарные предпочтения. Традиционные немецкие блюда и кулинарные изделия.
5. История австрийской кулинарии. Режим питания австрийцев. Традиционное сырье и кулинарные приемы в австрийской кухне. Традиционные австрийские блюда, кулинарные изделия и напитки.
6. Традиционное сырье и кулинарные приемы в венгерской кухне. Традиционные венгерские блюда и кулинарные изделия.
7. Греческая кухня. Формирование греческой кухни под влиянием географического положения. Традиционное сырье и кулинарные приемы в греческой кухне. Традиционные греческие блюда и кулинарные изделия.

8. Кухня Болгарии. Формирование болгарской кухни под влиянием географического положения. Режим питания болгар. Традиционные болгарские блюда и кулинарные изделия.
9. Кухня южно-славянских стран. Региональные особенности кухни.
10. 10 Особенности формирования английской и шотландской кухни и ее влияние на формирование английской кухни. Традиционное пищевое сырье в шотландской кухне. Национальные шотландские блюда, кулинарные изделия и напитки.
11. 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.
12. 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.
13. Японская кухня. Японские кулинарные традиции. Пряности, приправы и соусы. Холодные блюда и закуски. Супы. Блюда из рыбы и морепродуктов. Блюда из тофу и бобовых. Десерты. Принципы и стили оформления японских блюд. Алкогольные предпочтения японцев. Японские традиции принятия пищи. Японская чайная церемония. Как принимать гостей из Японии.
14. Корейские кулинарные традиции
15. Факторы, повлиявшие на формирование кухни Мексики, Бразилии, Аргентины, Перу, Чили, Уругвая, Эквадора, Колумбии. Наиболее типичные черты кухни стран латинской Америки.
16. Особенности мексиканской кухни Традиционное пищевое сырье, блюда, кулинарные изделия и напитки.
17. Особенности современной американской, канадской и австралийской кухонь. Кулинарные пристрастия. Режим питания.

Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения зачета по дисциплине

Кейс – задача 1. Разработать технико-технологическую карту и составить технологическую схему на блюдо, состоящее из следующих ингредиентов: На 2 порции: капуста квашеная 600* г, морковь 50 г, лук репчатый 50 г, петрушка (корень) 20 г, жир ветчинный 50 г, ветчина с кожей 100 г, специи, соль.*- продукты, приведенные в рецептуре, даны в граммах нетто. Сделать выводы о принадлежности блюда к кухням мира.

Кейс – задача 2. Разработать технико-технологическую карту и составить технологическую схему на блюдо, состоящее из следующих ингредиентов: 800 г грудинки (масса нетто), 3 ложки квашеной капусты, 5 кислых яблок, 50 г сливочного масла, соль, перец. Сделать выводы о принадлежности блюда к кухням мира.

Кейс – задача 3. Разработать технико-технологическую карту и составить технологическую схему на блюдо, состоящее из следующих ингредиентов: грибы белые свежие или шампиньоны 150 г (масса нетто), корень петрушки 20 г(масса нетто), сливочное масло 10 г, яйца 2 шт, мука пшеничная 30 г, соль. Сделать выводы о принадлежности блюда к кухням мира.

Кейс – задача 4. Разработать технико-технологическую карту и составить технологическую схему на блюдо, состоящее из следующих ингредиентов: Огурцы 300 г (нетто), масло растительное 10 г, сметана 100 г. Сделать выводы о принадлежности блюда к кухням мира.

Кейс – задача 5. Разработать технико-технологическую карту и составить технологическую схему на блюдо, состоящее из следующих ингредиентов: Мякоть кур 150 г(нетто), хлеб пшеничный для котлет 30 г, сливки или молоко 40 г, жир куриный или масло сливочное 6 г, хлеб для панировки 15 г (нетто), масло для жарки 10 г, соль, перец. Сделать выводы о принадлежности блюда к кухням мира.

.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне способность понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; умение осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания	5 (отлично)
Демонстрирует на хорошем уровне способность понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; умение осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания	4 (хорошо)
Демонстрирует на низком уровне способность понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; умение осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания	3 (удовлетворительно)
Не демонстрирует способность понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; умение осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания	2 (неудовлетворительно)

6. Методические материалы по освоению дисциплины

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 «Мировая кухня» для направления подготовки Сервис [Электронный ресурс]
2. Е. Г. Меркулова. Зарубежная кухня: Учебно-методическое пособие Издательство Среднерусского института управления – филиала РАНХиГС, 2023 – 48 с.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Апанасенок А.В. Религии народов мира: учеб. пособие для студентов вузов / А.В. Апанасенок. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 208 с.

2. 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
3. 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
4. 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
5. Щеникова Н.В Традиции и культура питания народов мира: учеб.пособие для студентов вузов. – М.: ФОРУМ: ИНФРА, 2015. – 296 с.

7.2. 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

7.3. 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»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.

2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.

3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.

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

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

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

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

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

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 работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	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.
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.