

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____С.В. Соловьёв
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технология блюд национальной кухни» сводится к формированию специалиста квалификации бакалавр по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающегося представления о национальных блюдах разных народов мира.
- изучение технологии приготовления основных национальных блюд различных стран.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам исследования пищевого сырья с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности и в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания.

Преподавание дисциплины (модуля) «Технология блюд национальной кухни» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Технология блюд национальной кухни» относится к вариативной части Блок 1 «Дисциплины (модули)», дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09.01.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Математики», «Физики», «Истории», «Физической и коллоидной химии».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Организация специальных видов питания»; «Технология продуктов питания функционального назначения», а также при прохождении производственной практики, научно-исследовательской работы, и производственной преддипломной практики.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

33.008 Руководитель предприятием питания. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015 г. №281н; регистрационный номер 468).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/03.6).

Трудовые действия:

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/01.6

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
 - Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).
- Руководитель предприятием питания. ТФ - В/02.6
- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
 - Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.
- Руководитель предприятием питания. ТФ - В/03.6
- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Организация службы внутреннего контроля;
 - Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
 - Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
 - Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
 - Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
 - Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

33.011 Повар. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2015 г. №610н; регистрационный номер 557).

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Планирование процессов основного производства организации питания (ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (ТФ - D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (ТФ - D/03.6).

Трудовые действия:

Повар. ТФ - D /01.6

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;

- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;

- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ - D /02.6

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;

- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;

- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ - Д /03.6

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;

- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;

- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;

- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОПК-1</u> Знать: принципы современных программное обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	Отсутствие или пробелы в знаниях применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	Фрагментарное знание основ программного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знаний необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	Сформированные знания программного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации

Уметь: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Частично освоенное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	В целом успешно, но не систематически применяемое умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Сформированное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владения навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Свободное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий
<u>ОПК-2</u> Знать: как разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Отсутствие знаний в области разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Пробелы в знаниях по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Общие, но не структурированные знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Всестороннее и глубокие знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Уметь: разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	Частично освоенное умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	Сформированное умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения
Владеть: навыками и приемами проведе-	Отсутствие владения навыками и приемами прове-	Фрагментарное владение навыками и приемами	В целом успешное владение навыками и приемами	Свободное владение навыками и приемами прове-

технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	гических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	гических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	гических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
---	--	---	--	--

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: как осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ассортимент национальных блюд разных стран мира и правила их подачи; технологии приготовления блюд национальной кухни; технологии приготовления блюд из традиционных источников сырья; способы кулинарной обработки блюд из традиционных источников сырья; способы планирования, организации.

Уметь: разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Владеть: методами организации технологического процесса производства продукции питания; технологиями приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделия национальной кухни; методами и способами рационального использования сырья соответствующего определенной национальной кухне; основными правилами оформления и подачи блюд в соответствии с национальными традициями; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	
Раздел 1. Национальная кулинария как часть национальной кухни	x			1
Раздел 2. Технология блюд славянской кухни		x	x	2
Раздел 3. Технология приготовления блюд прибалтийских народов			x	1
Раздел 4. Технология блюд национальной казахской и кавказской кухни			x	1
Раздел 5. Технология блюд народов Средней Азии	x		x	2
Раздел 6. Технология блюд национальной китайской и			x	1

японской кухни				
Раздел 7. Технология блюд народов стран Западной Европы		х	х	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц – 216 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество академических часов	
	по очной форме обучения 5 семестр	по заочной форме обучения 3 курс
Объем дисциплины	216	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем	96	28
Аудиторные занятия, в т.ч.	96	28
лекции	32	12
практические занятия, всего	64	18
в том числе в форме практической подготовки	12	4
Самостоятельная работа, в т.ч.	93	177
выполнение контрольной работы	-	144
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	10
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	70	20
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	13	5
Контроль	27	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	1. Национальная кулинария как часть национальной кухни 1.1. Национальная кулинария как часть национальной культуры	2	2	ОПК-1
2	2. Технология блюд славянской кухни 2.1. Характерные черты технологии приготовления блюд у славянских народов стран СНГ	6		ОПК-2, ПК-1
3	3. Технология приготовления блюд прибалтийских народов 3.1. Технология приготовления национальных блюд прибалтийских народов	4	2	ПК-1
4	4. Технология блюд национальной казахской и кавказской кухни 4.1. Традиции национальной казахской кухни и технология приготовления блюд 4.2. Традиции национальной кавказской кухни и технология приготовления блюд	2 2		ПК-1
5	5. Технология блюд народов Средней Азии 5. 1. Технология блюд национальной кухни Средней Азии	6	2	ОПК-1, ПК-1

6	6. Технология блюд национальной китайской и японской кухни 6.1. Технология блюд японской и китайской кухни	6		ПК-1
7	7. Технология блюд народов стран Западной Европы и Америки 7.1. Технология блюд Европейских национальных кухонь	4	6	ОПК-2, ПК-1
	ИТОГО	32	12	

4.3 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Технология блюд народов России (в форме практической подготовки)	6	2	ОПК-1
2	Технология блюд украинской кухни	4	2	ОПК-2, ПК-1
2	Технология блюд белорусской кухни	4		
3	Технология блюд молдавской кухни	4		
4	Технология блюд народов Кавказа (в форме практической подготовки)	6	2	ПК-1
4	Технология блюд Казахстана	4		
5	Технология блюд Узбекской и Таджикской кухни	6	2	ОПК-1, ПК-1
6	Технология блюд китайской кухни	4	2	ПК-1
6	Технология блюд японской кухни	4		
7	Технология блюд английской и греческой кухни	6	4	ОПК-2, ПК-1
7	Технология блюд скандинавской и немецкой кухни	8		
7	Технология блюд французской и итальянской кухни	8		
	ИТОГО	64	18	

4.4 Лабораторные работы - не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1.	выполнение контрольной работы	-	44
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	2
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	3	1
Раздел 2.	выполнение контрольной работы	-	20
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	-
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	2
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	1
Раздел 3.	выполнение контрольной работы	-	20
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	2
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	2

	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	1
Раздел 4.	выполнение контрольной работы	-	20
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	2
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	2
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	1
Раздел 5.	выполнение контрольной работы	-	20
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	-	2
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	2
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	-
Раздел 6.	выполнение контрольной работы	-	10
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	1
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-
Раздел 7.	выполнение контрольной работы	-	10
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	-	1
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	1
	ИТОГО	93	179

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Сухарева Т.Н. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания / Т.Н. Сухарева – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2024.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Цель контрольной работы изучение наиболее важных вопросов касающихся технологии блюд национальной кухни, приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.

В задачи курса входит:

- знакомство обучающихся с основами технологии национальной кулинарии;
- приобретение обучающимися навыков организации национальных блюд народов мира.

Контрольная работа обучающегося по заочной форме обучения складывается из самостоятельных занятий вне института и работы в университете в период сессии.

Контрольная работа включает в себя материал программы курса и состоит из письменных ответов на 3 вопроса и описания опыта.

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1.Национальная кулинария как часть национальной кухни

Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.

Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Раздел 2. Технология блюд славянской кухни

Характеристика сырья для приготовления национальных блюд.

Основные приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России, Украины и Белоруссии.

Раздел 3. Технология приготовления блюд прибалтийских народов

Традиционные источники сырья и особенности его кулинарной обработки для приготовления блюд национальной кухни.

Ассортимент и технология блюд латвийской, литовской и эстонской кухни.

Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничные блюда.

Раздел 4. Технология блюд национальной казахской и кавказской кухни

Ассортимент и технология основных групп блюд казахской кухни. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд казахской кухни.

Характеристика сырья, приемы кулинарной обработки, ассортимент блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.

Раздел 5. Технология блюд народов Средней Азии

Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.

Раздел 6. Технология блюд национальной китайской и японской кухни

Основные виды сырья и способы кулинарной обработки в японской и китайской кухне. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд китайской и японской кухни. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.

Раздел 7. Технология блюд народов стран Западной Европы

Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Технология приготовления блюд греческой, итальянской, немецкой и других блюд европейской кухни.

Особенности американской кухни. Основные виды сырья, способы его обработки и применение в кулинарии в американской кухне. Правила подачи блюд и характерные особенности сервировки в американской кухне.

5. Образовательные технологии

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации. Электронные материалы.
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, собеседования.
Самостоятельная работа	Защита рефератов

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Технология блюд национальной кухни» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с интерактивной доской и проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, – рефераты, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Технология блюд национальной кухни»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Национальная кулинария как часть национальной кухни	ОПК-1	Тестовые задания	15
			Реферат	2
			Вопросы для экзамена	5
2	Технология блюд славянской кухни	ОПК-2, ПК-1	Тестовые задания	15
			Реферат	14
			Вопросы для экзамена	5
3	Технология приготовления блюд прибалтийских народов	ПК-1	Тестовые задания	10
			Реферат	6
			Вопросы для экзамена	15
4	Технология блюд национальной казахской и кавказской кухни	ПК-1	Тестовые задания	15
			Реферат	6
			Вопросы для экзамена	10
5	Технология блюд народов Средней Азии	ОПК-1, ПК-1	Тестовые задания	20
			Реферат	6
			Вопросы для экзамена	15
6	Технология блюд национальной китайской и японской кухни	ПК-1	Тестовые задания	15
			Реферат	6
			Вопросы для экзамена	10
7	Технология блюд народов стран Западной Европы	ОПК-2, ПК-1	Тестовые задания	10
			Реферат	4
			Вопросы для экзамена	15

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов (ОПК-1)

2. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов (ОПК-1)
3. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов (ОПК-1)
4. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни (ОПК-1)
5. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-1)
6. Основопологающие принципы формирования культур и традиций славянских народов (ОПК-2, ПК-1)
7. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания (ОПК-2, ПК-1)
8. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания (ОПК-2, ПК-1)
9. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика (ОПК-2, ПК-1)
10. Влияние религиозных мировоззрений на формирование национальной кухни (ОПК-2, ПК-1)
11. Основные догматы религий, влияющих на формирование национальных кухонь разных стран (ОПК-2, ПК-1)
12. Технологический процесс производства продукции питания узбекской кухни (ОПК-2, ПК-1)
13. Кухня Московского государства, или старомосковская кухня (ОПК-2, ПК-1)
14. Русская кухня петровско-екатерининской эпохи (ОПК-2, ПК-1)
15. Русская Петербургская кухня (ОПК-2, ПК-1)
16. Общерусская национальная кухня (ОПК-2, ПК-1)
17. Особенности национальной русской кухни (ОПК-2, ПК-1)
18. Казахская национальная кухня (ПК-1)
19. Киргизская национальная кухня (ПК-1)
20. Общие аспекты национальной узбекской и таджикской кухни (ПК-1)
21. Узбекская национальная кухня (ПК-1)
22. Таджикская национальная кухня (ПК-1)
23. Вторые блюда национальной узбекской кухни (мохора, халим, плов, шавли) (ПК-1)
24. Разновидности плова в национальной узбекской кухне (ПК-1)
25. Мучные изделия национальной узбекской кухни (лопка, патырча, самса, катлама) (ПК-1)
26. Первые блюда в национальной таджикской кухне (нутовый суп, кашк, бринчоба, шакароб) (ПК-1)
27. Мучные блюда в национальной таджикской кухне (лепешки, ширмоль) (ПК-1)
28. Туркменская национальная кухня (ПК-1)
29. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов и стран СНГ (ОПК-2, ПК-1)
30. Украинская национальная кухня (ОПК-2, ПК-1)
31. Первые блюда украинской национальной кухни (ОПК-2, ПК-1)
32. Мучные блюда украинской национальной кухни (ОПК-2, ПК-1)
33. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев (ОПК-2, ПК-1)
34. Процессы формирования традиций питания украинцев. Особенности и отличия от русской культуры питания (ОПК-2, ПК-1)
35. Белорусская национальная кухня (ОПК-2, ПК-1)
- . Особенности национальной кухни Беларуси. Характеристика ассортимента и технологии традиционных блюд из овощей, яиц, мясопродуктов, напитков (ОПК-2, ПК-1)

36. Молдавская национальная кухня (ОПК-2, ПК-1)
37. Характерные черты молдавской кухни. Основные виды сырья в молдавской кухне. (ОПК-2, ПК-1)
38. Виды и характеристика приемов и способов кулинарной обработки пищевого сырья прибалтийской кухни (ПК-1)
39. Ассортимент, технология правила подачи первых и вторых блюд национальной молдавской кухни (ОПК-2, ПК-1)
40. Грузинская национальная кухня (ПК-1)
41. Характерные черты национальной грузинской кухни. Технология традиционных холодных и первых блюд. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления (ПК-1)
42. Ассортимент и технология вторых горячих блюд традиционной и современной грузинской кухни. Правила подачи блюд (ПК-1)
43. Армянская национальная кухня (ПК-1)
44. Традиции национальной армянской кухни. Характеристика основных видов сырья. Роль овощей в армянской кухне (ПК-1)
45. Азербайджанская национальная кухня (ПК-1)
46. Кавказская национальная кухня (ПК-1)
47. Национальная кухня прибалтийских народов
48. Эстонская национальная кухня (ПК-1)
49. Латвийская национальная кухня (ПК-1)
50. Литовская национальная кухня (ПК-1)
51. Национальная кухня стран Индокитая (Вьетнам, Бангладеш, Камбоджа, Малайзия, Сингапур, Тайланд) (ОПК-1, ПК-1)
52. Национальная кухня Индии (ОПК-1, ПК-1)
53. Технология блюд национальной китайской кухни (ПК-1)
54. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи (ПК-1)
55. Технология блюд национальной японской кухни (ПК-1)
56. Ассортимент суши, виды используемого сырья, способы его подготовки (ПК-1)
57. Технология приготовления риса, суши в японской кухне (ПК-1)
58. Кухня Японии. Характеристика традиционных видов сырья и способов его обработки, виды национальной посуды для приготовления и подачи блюд (ПК-1)
59. Технология блюд национальной итальянской кухни (ОПК-2, ПК-1)
60. Традиции итальянской кухни. Особенности технологии и подачи наиболее популярных блюд, мучных изделий, напитков (ОПК-2, ПК-1)
61. Технология блюд национальной французской кухни (ОПК-2, ПК-1)
62. Французская кухня: традиционная и современная. Ассортимент национальных блюд, правила их оформления и подачи (ОПК-2, ПК-1)
63. Особенности национальной английской кухни (ОПК-2, ПК-1)
64. Шотландская национальная кухня и ее отличия от английской (ОПК-2, ПК-1)
65. Особенности технологии блюд национальной ирландской кухни (ОПК-2, ПК-1)
66. Технология блюд национальной кухни Германии (ОПК-2, ПК-1)
67. Особенности технологии блюд национальной кухни Швейцарии (ОПК-2, ПК-1)
68. Кухня Германии и Швейцарии: характерные особенности
69. Национальная греческая кухня (ОПК-2, ПК-1)
70. Особенности национальной Североамериканской кухни (США, Канада) (ОПК-2, ПК-1)
71. Национальная кухня стран Центральной Америки (Мексика, Багамские острова, остров Ямайка, Гаити, Доминиканская Республика) (ОПК-2, ПК-1)

72. Особенности южноамериканской кухни (Аргентина, Бразилия, Боливия, Венесуэла, Колумбия, Парагвай, Перу, Чили, Эквадор, Куба) (ОПК-2, ПК-1)
73. Современная и национальная кухня Африканского континента и Австралии
74. Арабская и африканская кухня (Алжир, Тунис, Марокко, Египет, Гвинея, Мадагаскар, Нигерия, Эфиопия) (ОПК-2, ПК-1)
75. Австралийская кухня (Австралия, Новая Зеландия) (ОПК-2, ПК-1)

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	<p>Знает: демонстрирует отличное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Умеет: отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно охарактеризовать ответ собственными примерами; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Владеет: терминологией из различных разделов курса; способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных</p>	<p>Тестовые задания (30-40 баллов)</p> <p>Реферат (5-10 баллов)</p> <p>Вопросы для экзамена (40-50 баллов)</p>
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	<p>Знает: хорошо владеет содержанием предмета, видит взаимосвязи разделов дисциплины, может провести анализ и т.д., но не всегда справляется без помощи экзаменатора; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Умеет: подобрать правильные примеры по вопросам дисциплины, в основном из имеющихся в учебном материале; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Владеет: терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить</p>	<p>Тестовые задания (20-30 баллов)</p> <p>Реферат (5-8 баллов)</p> <p>Вопросы для экзамена (25-36 баллов)</p>
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	<p>Знает: ответ только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов курса только при навещающих вопросах экзаменатора;</p> <p>Умеет: с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; приводит не всегда верные примеры; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Владеет: редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая разницы</p>	<p>Тестовые задания (15-19 баллов)</p> <p>Реферат (2-5 баллов)</p> <p>Вопросы для экзамена (18-25 баллов)</p>
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно»	<p>Не знает: основной части программного материала, допускает существенные ошибки;</p> <p>Умеет: отвечает на вопрос неуверенно, с большими затруднениями;</p> <p>Не владеет терминологией</p>	<p>Тестовые задания (0-10 баллов)</p> <p>Реферат (0-4 балла)</p> <p>Вопросы для экзамена (0-17 баллов)</p>

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины, подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины».

Примерные критерии оценивания:

Полнота знаний теоретического контролируемого материала (до 50%);

Полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков выполнения типовых заданий (до 10%);

Умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических, научных, справочных, энциклопедических источников (до 2%);

Умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников (до 5%);

Умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий (до 10%);

Умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы (до 5%);

Умение соблюдать заданную форму изложения (доклад) (до 2%);

Умение пользоваться ресурсами глобальной сети (интернет) (до 4%);

Умение пользоваться нормативными документами (до 2%);

Умение создавать содержательную презентацию выполненной работы и др. (до 10%).

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная учебная литература

1. Третьякова Е.Н. УМКД по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Технология и организация специальных видов питания – Издательство МичГАУ, 2024, 245 с.

7.2 Дополнительная учебная литература

1. Третьякова Е.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, 2024.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Третьякова Е.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» практики по направлению подготовки 19.03.04. технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, 2024.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)
3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)
4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)
5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF,	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

DjVU			
------	--	--	--

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
- 7 Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-1

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт»)(г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);

4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка МасарS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксерпланетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDт.м.JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока ЕКСИ 90212 (инв. № 21013601307).

3. Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология блюд национальной кухни» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Третьякова Е.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.х.н. Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 10 от 23 июня 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства