

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)**  
**ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов  
питания

Квалификация - бакалавр

## **1. Цель освоения дисциплины (модуля)**

Целями освоения дисциплины (модуля) «Традиции и культура питания народов мира» сводится к формированию специалиста квалификации бакалавр по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основные задачи курса: формирование у обучающихся знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов стран СНГ, Балтии, стран Азии, американского континента, Африки и Ближнего Востока, изучении вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

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.

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» входит в вариативную часть Б1.В.01, обязательные дисциплины.

Предшествующие дисциплины: «Математика»; «Физика»; «Информатика»; «История», «Экономика», «Социология».

Последующие дисциплины: «Технология блюд национальной кухни», «Организация специальных видов питания»; «Специальные виды обслуживания».

Знания и навыки, полученные при освоении дисциплины (модуля), могут быть использованы 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 - D /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:

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

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.

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
<p><u>ОК-6</u> Знать: особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия, предупреждать и конструктивно разрешать конфликтные ситуации в процессе профессиональной деятельности</p>	<p>Фрагментарные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; отсутствие знаний конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности</p>	<p>Общие, но не структурированные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; фрагментарные знания конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; знания методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности</p>	<p>Успешное знание особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; полное знание методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности</p>
<p>Уметь: работать в коллективе, толе-</p>	<p>Частично освоенное умение работать в коллективе,</p>	<p>В целом успешно, но не систематически осуществ-</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные</p>	<p>Сформированное умение работать в коллективе, толе-</p>

рантно воспри- нимаемая социаль- ные, культурные, конфессиональ- ные и иные раз- личия; применять методы кон- структивного разрешения кон- фликтных ситуа- ций	толерантно вос- принимаемая соци- альные, культур- ные, конфессио- нальные и иные различия; фраг- ментарное приме- нение методов конструктивного разрешения кон- фликтных ситуа- ций	ляемая работа в коллективе, с то- лерантным вос- приятием соци- альных, культур- ных, конфессио- нальных и иных различий, с при- менением методов конструктивного разрешения кон- фликтных ситуа- ций	пробелы в про- фессиональной деятельности, с толерантным вос- приятием соци- альных, культур- ных, конфессио- нальных и иных различий; приме- нение методов конструктивного разрешения кон- фликтных ситуа- ций	рантно воспри- нимаемая социальные, культурные, кон- фессиональные и иные различия; применение мето- дов конструктив- ного разрешения конфликтных си- туаций
Владеть: приемами взаи- модействия с сотрудниками, выполняющими различные про- фессиональные задачи и обязан- ности	Демонстрирует низкий уровень владения приема- ми взаимодей- ствия с сотрудни- ками, выполняю- щими различные профессиональ- ные задачи и обя- занности	Демонстрирует частичное владе- ние приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные про- фессиональные задачи и обязан- ности	Демонстрирует частичное владе- ние без грубых ошибок приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные про- фессиональные задачи и обязан- ности	Демонстрирует владение на высо- ком уровне прие- мами взаимодей- ствия с сотрудни- ками, выполняю- щими различные профессиональ- ные задачи и обя- занности
<u>ОПК-1</u> Знать: принципы совре- менные про- граммного обес- печения, ресурсы Интернета для поиска необхо- димой информа- ции; новейшие информационные технологии, ос- новные методы, способы и сред- ства получения, хранения, пере- работки инфор- мации	Отсутствие или пробелы в знани- ях применения стандартных про- граммных средств для поиска, хра- нения, обработки и анализа необхо- димой информа- ции; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	Фрагментарное знание основ про- граммного обес- печения, необхо- димых для поиска информации в ресурсах Интер- нета; новейших информационных технологий, ос- новных методов, способов и средств получе- ния, хранения, переработки ин- формации	В целом успеш- ные, но содержа- щие отдельные пробелы знаний необходимых для поиска информа- ции в ресурсах Интернета; но- вейших информа- ционных техноло- гий, основных методов, способов и средств получе- ния, хранения, переработки ин- формации	Сформированные знания программ- ного обеспечения, необходимые для поиска информа- ции в ресурсах Интернета; но- вейших информа- ционных техноло- гий, основных методов, способов и средств получе- ния, хранения, переработки ин- формации
Уметь: использовать прикладные про- граммные сред- ства для создания документов и организации рас- четов, а также создавать базы данных с исполь- зованием ресур- сов Интернет, использовать стандартные про-	Частично освоен- ное умение ис- пользовать при- кладные про- граммные сред- ства для создания документов и ор- ганизации расче- тов, а также со- здавать базы дан- ных с использова- нием ресурсов Интернет, исполь- зовать стандарт-	В целом успешно, но не системати- чески применяе- мое умение ис- пользовать при- кладные про- граммные сред- ства для создания документов и ор- ганизации расче- тов, а также со- здавать базы дан- ных с использова- нием ресурсов	В целом успеш- ные, но содержа- щие отдельные пробелы, умение использовать при- кладные про- граммные сред- ства для создания документов и ор- ганизации расче- тов, а также со- здавать базы дан- ных с использова- нием ресурсов	Сформированное умение использо- вать прикладные программные средства для со- здания докумен- тов и организации расчетов, а также создавать базы данных с исполь- зованием ресур- сов Интернет, использовать стандартные про-

граммные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	ные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	граммные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владений 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>ПК-1</u> Знать: как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Фрагментарные знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Общие, но не структурированные знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Сформированные систематические знания, как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Слабо разбирается в технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет хорошо использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет самостоятельно использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Владеть:	Не владеет спо-	Фрагментарное	Хорошо владеет	Свободно владеет

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	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	применение навыков владения 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	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	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
--	--	--	--	--

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**Знать:** основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии; исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства, общие положения организации застолья; основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд; основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; ассортимент традиционных блюд; ассортимент используемых пряностей, специй и приправ; особенности режима питания и технологий приготовления традиционных блюд народов мир, как работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

**Уметь:** проводить научные исследования в области культуры питания; полученные знания культуры питания в профессиональной деятельности; подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни, осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных

**Владеть:** методами сбора информации, ее обработки, систематизации и обобщения, использования в социальной и профессиональной деятельности; навыками работы с научной, специальной и справочной литературой при решении задач, характерных для будущей профессиональной деятельности, техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

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

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	ОК-6	ОПК-1	ПК-1	
РАЗДЕЛ 1 «Национальная кулинария как часть национальной кухни. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания»	х	х	х	3
РАЗДЕЛ 2 «Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ. Характеристика кавказской и прибалтийской национальной кухни»	х	х	х	3

РАЗДЕЛ 3 «Национальные кухни народов стран Западной Европы. Традиции и культуры питания народов стран Азии»	х	х	х	3
РАЗДЕЛ 4 «Особенности национальных блюд в странах Америки. Современная кухня Африканского континента и Австралии»	х	х	х	3

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы – 108 акад. часа.

##### 4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 2 семестр	по заочной форме обучения 2 курс
Объем дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем	44	20
Аудиторные занятия	44	20
лекции	22	8
практические	22	12
Самостоятельная работа, в т.ч.	64	84
выполнение контрольной работы	-	20
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	20	20
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	20	20
выполнение индивидуальных заданий	20	20
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	4	4
Контроль	44	4
Вид итогового контроля	зачет	зачет

##### 4.2. Лекции

№	Раздел дисциплины, темы лекций и их содержание	Всего в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Раздел 1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания Тема 1. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания	8	2	ОК-6, ОПК-1, ПК-1
2	Раздел 2. Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ. Характеристика кавказской и прибалтийской национальной кухни Тема 1. Исторический путь развития традиций питания славянских народов Тема 2. Особенности кухонь России и Кавказа	6	2	ОК-6, ОПК-1, ПК-1
3	Раздел 3. Национальные кухни народов стран Западной Европы. Традиции и культуры питания народов стран Азии. Тема 1. Особенности национальной кухни и режима питания народов Западной Европы Тема 2. Национальные особенности кухни стран Азии	4	2	ОК-6, ОПК-1, ПК-1

4	Раздел 4. Особенности национальных блюд в странах Америки. Современная кухня Африканского континента и Австралии. Тема 1. Особенности национальных блюд в странах Америки Тема 2. Современная кухня Африканского континента и Австралии	4	2	ОК-6, ОПК-1, ПК-1
	ИТОГО	22	8	

### 4.3. Практические занятия (семинары)

№	Раздел дисциплины (модуля), темы занятий и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Культура и традиции питания народов стран СНГ (украинская, белорусская)	4	2	ОК-6, ОПК-1, ПК-1
2	Кухни народов Кавказа (грузинская, абхазская, армянская, азербайджанская). Кухни Центральной Азии (казахская, узбекская, таджикская)	6	2	ОК-6, ОПК-1, ПК-1
3	Изучение кулинарных традиций английской и греческой кухни.	2	2	ОК-6, ОПК-1, ПК-1
3	Изучение кулинарных традиций скандинавской и немецкой кухни.	2		
3	Изучение кулинарных традиций французской и итальянской кухни.	2		
3	Изучение кулинарных традиций китайской и японской кухни.	2		
4	Изучение кулинарных традиций американской кухни. Изучение кулинарных традиций бразильской и мексиканской кухни.	4	2	ОК-6, ОПК-1, ПК-1
	ИТОГО	22	12	

### 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	-	5
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	5	5
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	5	5
	выполнение индивидуальных заданий	5	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	1
Раздел 2.	выполнение контрольной работы	-	5
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	5	5
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	5	5
	выполнение индивидуальных заданий	5	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	1

Раздел 3.	выполнение контрольной работы	-	5
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	5	5
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	5	5
	выполнение индивидуальных заданий	5	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	1
Раздел 4.	выполнение контрольной работы	-	5
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	5	5
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	5	5
	выполнение индивидуальных заданий	5	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	1
ИТОГО		64	84

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

1. Новикова И.М. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» для обучающихся направления 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль – «Технология и организация специальных видов питания», Мичуринск – 2024.

2. Новикова И.М. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» для обучающихся направления 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль – «Технология и организация специальных видов питания», Мичуринск – 2024.

**4.5. Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы**

Цель: ознакомить обучающихся с традициями и культурой питания народов мира, изучить способы обработки сырья, рецептуры и технологии приготовления блюд.

**Задания:**

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Особенности традиций азербайджанской кухни.
3. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
4. Особенности традиций узбекской кухни.
5. Традиции и культура французской кухни.
6. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
7. Особенности традиций казахской кухни.
8. Формирование английской кухни.
9. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
10. Особенности традиций армянской кухни.
11. Особенности традиций австрийской кухни.
12. Принципы рационального питания и их характеристика.
13. Особенности традиций польской кухни.
14. Традиции и культура грузинской кухни.
15. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
16. Особенности традиций венгерской кухни.
17. Традиции и культура корейской кухни.
18. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
19. Традиции и культура испанской кухни.

20. Особенности традиций кухонь Скандинавии.
21. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
22. Особенности традиций американской кухни.
23. Традиции и культура украинской кухни.
24. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
25. Особенности традиций белорусской кухни.
26. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
27. Особенности традиций болгарской кухни.
28. Традиции и культура тайской кухни.
29. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
30. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
31. Особенности традиций израильской кухни.
32. Принципы рационального питания и их характеристика.
33. Особенности традиций мексиканской кухни.
34. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
35. Особенности традиций индийской и эстонской кухни.
36. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
37. Особенности традиций молдавской кухни.
38. Традиции и культура австралийской кухни.
39. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
40. Особенности традиций русской кухни.
41. Традиции и культура югославской кухни.
42. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
43. Особенности традиций киргизской кухни.
44. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).
45. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
46. Кулинарное искусство США, стран Латинской Америки.
47. История развития национальной традиции питания Китая.
48. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
49. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
50. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
51. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
52. Школы кулинарного искусства Китая.
53. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
54. Традиции и ритуалы русской трапезы.
55. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
56. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
57. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
58. Традиции питания в Греции.
59. Формирование региональных традиций питания в России.
60. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
61. Национальные праздники Франции и застолье
62. Национальные праздники Италии и застолье.
63. Национальные праздники Германии и застолье.
64. Национальные праздники Китая и их использование в развитии туризма.
65. Национальные праздники Японии и традиции питания.
66. Русская свадьба и застолье (регионы России).

67. Экзотическое сырье и экзотические блюда.
68. Технология приготовления мясных и сладких блюд в турецкой кухне.
69. Формирование арабской кухни.

## **4.6 Содержание разделов дисциплины**

***Раздел 1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания.***

Питание народа, его кухня – важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.

Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания. Краткая характеристика мировой религии. Пища, традиции питания, обряды в православии (пасха, радуница, рождество христово, крещение Господне, благовещение пресвятой богородицы, и т.д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов.

***Раздел 2. Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ. Характеристика кавказской и прибалтийской национальной кухни.***

Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Украины, Белоруссии.

Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.

Кухня прибалтийских народов. Общие принципы формирования кухни. Национальные блюда прибалтов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд.

***Раздел 3. Национальные кухни народов стран Западной Европы. Традиции и культуры питания народов стран Азии.***

Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии.

Общие и отличительные черты. Взаимовлияние традиций потребления продуктов питания. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы и питания народов Европы. Влияние французской кухни и культура питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные блюда европейской кухни.

Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Азии. Использование приправ и пряностей - отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР. Кухни и традиции питания в Арабских странах. Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда.

***Раздел 4. Особенности национальных блюд в странах Америки. Современная кухня Африканского континента и Австралии.***

Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни стран Америки.

Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни стран Африканского континента и Австралии.

## 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 и контрольных работ

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 «Традиции и культура питания народов мира» 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, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – 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 «Традиции и культура питания народов мира»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Национальная кулинария как часть национальной кухни. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания.	ОК-6, ОПК-1, ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	15 6 5
2	Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ. Характеристика кавказской и прибалтийской национальной кухни	ОК-6, ОПК-1, ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	15 6 9
3	Национальные кухни народов стран Западной Европы. Традиции и культуры питания народов стран Азии	ОК-6, ОПК-1, ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	10 8 10
4	Особенности национальных блюд в странах Америки. Современная кухня Африканского континента и Австралии	ОК-6, ОПК-1, ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	10 6 10

## 6.2 Перечень вопросов для зачета

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
2. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
3. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
4. Кулинарные традиции Латвии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной латвийской кухни. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
5. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной казахской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
6. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной литовской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
7. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных литовской кухни. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
8. Характеристика ассортимента, технологии, правил подачи вторых блюд традиционной кавказской кухни. Как изменилась их технология на современном этапе. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
9. Особенности национальной эстонской кухни. Дать характеристику основных видов сырья, для приготовления национальных блюд. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
10. Ассортимент и особенности технологии рассыпного и ящичного суши в японской кухне. Требования к оформлению и подаче блюд. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
11. Характеристика и особенности традиционной и современной азербайджанской кухни. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
12. Ассортимент и технология приготовления лепного, катаного суши. Правила оформления и подачи блюд. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
13. Традиции национальной армянской кухни. Характеристика основных видов сырья. Особенности технологии и подачи национальных горячих блюд из мяса, рыбы, птицы. Роль овощей в армянской кухне. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
14. Мучные блюда и мучные изделия украинской кухни. Ассортимент технология приготовления, традиционные способы оформления и подачи. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
15. Характерные черты национальной грузинской кухни. Технология традиционных холодных и первых блюд. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
16. Ассортимент и технология вторых горячих блюд традиционной и современной грузинской кухни. Правила подачи блюд. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
17. Характеристика ассортимента и технологии, особенности оформления и подачи блюд из мяса, птицы и рыбы национальной украинской кухни. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
18. Характерные черты молдавской кухни. Основные виды сырья в молдавской кухне. Виды и характеристика приемов и способов кулинарной обработки пищевого сырья. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
19. Ассортимент, технология правила подачи первых и вторых блюд национальной молдавской кухни. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
20. Особенности технологии и ассортимент первых блюд казахской кухни. Оформление и подача блюд. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
21. Особенности национальной кухни Беларуси. Характеристика ассортимента и технологии традиционных блюд из овощей, яиц, мясопродуктов, напитков. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)
22. Ассортимент суши, виды используемого сырья, способы его подготовки. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

23. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения). Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

24. Технология приготовления риса суши в японской кухни. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

25. Ассортимент, технология, оформление и подача холодных блюд и закусок, первых блюд украинской кухни. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

26. Характеристика ассортимента, технологии и правил подачи холодных блюд и закусок национальной казахской кухни. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

27. 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. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

28. Кухня Японии. Дать характеристику традиционных видов сырья и способов его обработки, виды национальной посуды для приготовления и подачи блюд. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

29. Традиции итальянской кухни. Особенности технологии и подачи наиболее популярных блюд, мучных изделий, напитков. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

30. Своеобразие национальной украинской кухни. Особенности тепловой обработки. Виды посуды для приготовления блюд. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

31. Французская кухня: традиционная и современная. Ассортимент национальных блюд, правила их оформления и подачи. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

32. Традиции и история казахского праздничного и чайного достархана. Национальные виды посуды. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

33. Характеристика ассортимента блюд, традиций питания в немецкой кухне. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

34. Особенности чаепития в Казахстане. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи. (ОК-6, ОПК-1, ПК-1)

### 6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов дисциплины, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> <li>- умеет ясно отвечать на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных</li> <li>- свободно владеет терминологией из различных разделов дисциплины; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тестовые задания (30-40 баллов)</li> <li>Реферат (7-10 баллов)</li> <li>Вопросы для зачета (38-50 баллов)</li> </ul>
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует хорошее знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов дисциплины, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тестовые задания (22-30 баллов)</li> <li>Реферат (6-7 баллов)</li> <li>Вопросы для зачета (22-37 баллов)</li> </ul>

	<p>полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных</li> <li>- владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</li> </ul>	
<p>Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»</p>	<p>знает - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов дисциплины только при наводящих вопросах экзаменатора;</p> <p>умеет - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных</p> <p>владеет - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая разницы;</p>	<p>Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для зачета (18-24 балла)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно»</p>	<p>не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки;</p> <p>умеет - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы;</p> <p>не владеет терминологией</p>	<p>Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для зачета (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 (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1 Основная учебная литература**

1. УМКД «Традиции и культура питания народов мира». Авторы: Скоркина И.А., Грачева Н.А. – Мичуринский государственный аграрный университет, Издательство МичГАУ, 2019. – 270 с.

### **7.2 Дополнительная учебная литература**

1. Похлепкин В.В. Кухня славянских народов /В.В. Похлепкин –Центрограф, 2008. – 253 с.
2. Голунова Л.К. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Голунова – СПб: ПРОФИКС, 2007. – 776 с.

### **7.3 Методические указания по освоению дисциплины**

1. Новикова И.М. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» для обучающихся направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания», Мичуринск – 2024.
2. Новикова И.М. Методические указания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» для обучающихся направления

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания», Мичуринск – 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 «Рукопт»: 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](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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по

	работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagius.ru">https://docs.antiplagius.ru</a> )				22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVu	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVu	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

#### 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 «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
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](http://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

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

Оснащенность:

1. Колонки Micco (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 (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130А, 5/14)

Оснащенность:

1. Шкафы лабораторные металлические (инв. № 1101041124, 1101041125);
2. Шкаф лабораторный (инв. №1101040683);
3. Центрифуга МПВ-340(инв. № 1101040645);
4. Центрифуга МРW-310 (инв. № 1101040644);
5. Фотоэлектрический колориметр (инв. № 1101041214);
6. Ультратермостат УТУ-4 (инв. № 1101040643);
7. Титратор (инв. № 1101040688);
8. Бани водяные (инв. № 1101040694,1101040693);
9. Баня песочно-масляная (инв. № 1101040628);
10. Баня со встряхивателем (инв. № 1101040629);
11. Весы 500 г (инв. № 1101041154);
12. Весы 50 г (инв. №1101041155);
13. Весы быстродействующие (инв. № 1101040747);
14. Гомогенизатор МПВ-302 (инв. № 1101040619);
15. Гомогенизатор (инв. № 41013400014);
16. Декситометр (инв. № 1101041224);
17. Мешалка лабораторная МЛ- 4 (инв. № 1101040633);
18. Мешалка магнитная (инв. № 1101040703);
19. Мешалка магнитная ММ-6 (инв. № 1101040631);
20. Мойка ультразвуковая УК-4 (инв. № 1101040639);
21. рН-метры (инв. № 1101040699, 1101040698);
22. рН-метр Н-5170 (инв. № 1101040636);
23. Стерилизатор ПВ-2а (инв. № 1101041142);
24. Стол для весов (инв. № 1101041113);
25. Столы для приборов (инв. № 1101041109, 1101041108, 1101041101);
26. Стол для титрования (инв. № 1101041185);
27. Столы лабораторные 1,75м (инв. № 1101041181, 1101041180, 1101041179, 1101041178, 1101041177, 1101041176,1101041175, 1101041174);
28. Стол рабочий (инв. № 1101040761);
29. Сушилка вакуумная (инв. № 1101040667);
30. Термостаты (инв. № 1101040690, 1101040689);
31. Термостат биологический БТ-120 (инв. № 1101041145).

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) «Традиции и культура питания народов мира» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Новикова И.М.

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