

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. Соловьев
«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

Тамбов – 2024 г.

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.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н)

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) «Традиции и культура питания народов мира» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.01.

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 технологической и производственной преддипломной практик.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/03.6:

Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-1 _{УК-1} – Осуществляет поиск информации и применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Не осуществляет поиск информации и не применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Удовлетворительно осуществляет поиск информации и частично применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Хорошо осуществляет поиск информации и с определенными неточностями применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Отлично осуществляет поиск информации и правильно применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации
ПК-8 ИД-1 _{ПК-8} – Изучает научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Не способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Удовлетворительно способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Хорошо способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Отлично способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания
ИД-2 _{ПК-8} – Анализирует отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Не умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Удовлетворительно умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Хорошо умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Отлично умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов 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 основ-

ных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

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

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	УК-1	ПК-8	
РАЗДЕЛ 1 «Национальная кулинария как часть национальной кухни. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания»	+	+	2
РАЗДЕЛ 2 «Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ. Характеристика кавказской и прибалтийской национальной кухни»	+	+	2
РАЗДЕЛ 3 «Национальные кухни народов стран Западной Европы. Традиции и культуры питания народов стран Азии»	+	+	2
РАЗДЕЛ 4 «Особенности национальных блюд в странах Америки. Современная кухня Африканского континента и Австралии»	+	+	2

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

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	60	20
Аудиторные занятия	60	20
лекции	20	8
практические	40	12
Самостоятельная работа, в т.ч.	48	84
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	32
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	24
выполнение индивидуальных заданий	10	20
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	18	8
Контроль		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	6	2	УК-1, ПК-8

	Тема 1. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания			
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	УК-1, ПК-8
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	УК-1, ПК-8
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	УК-1, ПК-8
	ИТОГО	20	8	

4.3 Практические занятия

№	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)	6	2	УК-1, ПК-8
2	Кухни народов Кавказа (грузинская, абхазская, армянская, азербайджанская). Кухни Центральной Азии (казахская, узбекская, таджикская)	6	2	УК-1, ПК-8
3	Изучение кулинарных традиций английской и греческой кухни.	6	2	УК-1, ПК-8
3	Изучение кулинарных традиций скандинавской и немецкой кухни.	6		
3	Изучение кулинарных традиций французской и итальянской кухни.	6		
3	Изучение кулинарных традиций китайской и японской кухни.	6		
4	Изучение кулинарных традиций американской кухни. Изучение кулинарных традиций бразильской и мексиканской кухни.	4	2	УК-1, ПК-8
	ИТОГО	40	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.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	8
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	3	6
	выполнение индивидуальных заданий	3	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	5	2
Раздел 2.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	8
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	3	6
	выполнение индивидуальных заданий	3	6
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	5	2
Раздел 3.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	8
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	6
	выполнение индивидуальных заданий	2	6
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	4	2
Раздел 4.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	8
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	6
	выполнение индивидуальных заданий	2	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	4	2
ИТОГО		48	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 по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) – 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 по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) – Технология и организация специальных видов питания» Мичуринск – 2024.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

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.

4.7 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

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 – рефераты; 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 (модулю) «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.	УК-1, ПК-8	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	15 6 5
2	Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ. Характеристика кавказской и прибалтийской национальной кухни	УК-1, ПК-8	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	15 6 9
3	Национальные кухни народов стран Западной Европы. Традиции и культуры питания народов стран Азии	УК-1, ПК-8	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	10 8 10
4	Особенности национальных блюд в странах Америки. Современная кухня Африканского континента и Австралии	УК-1, ПК-8	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. (УК-1, ПК-8)
2. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема. (УК-1, ПК-8)
3. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. (УК-1, ПК-8)
4. Кулинарные традиции Латвии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной латвийской кухни. (УК-1, ПК-8)
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. (УК-1, ПК-8)
6. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной литовской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов. (УК-1, ПК-8)
7. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных литовской кухни. (УК-1, ПК-8)
8. Характеристика ассортимента, технологии, правил подачи вторых блюд традиционной кавказской кухни. Как изменилась их технология на современном этапе. (УК-1, ПК-8)
9. Особенности национальной эстонской кухни. Дать характеристику основных видов сырья, для приготовления национальных блюд. (УК-1, ПК-8)
10. Ассортимент и особенности технологии рассыпного и ящичного суши в японской кухне. Требования к оформлению и подаче блюд. (УК-1, ПК-8)
11. Характеристика и особенности традиционной и современной азербайджанской кухни. (УК-1, ПК-8)
12. Ассортимент и технология приготовления лепного, катаного суши. Правила оформления и подачи блюд. (УК-1, ПК-8)
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. (УК-1, ПК-8)

14. Мучные блюда и мучные изделия украинской кухни. Ассортимент технология приготовления, традиционные способы оформления и подачи. (УК-1, ПК-8)
15. Характерные черты национальной грузинской кухни. Технология традиционных холодных и первых блюд. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. (УК-1, ПК-8)
16. Ассортимент и технология вторых горячих блюд традиционной и современной грузинской кухни. Правила подачи блюд. (УК-1, ПК-8)
17. Характеристика ассортимента и технологии, особенности оформления и подачи блюд из мяса, птицы и рыбы национальной украинской кухни. (УК-1, ПК-8)
18. Характерные черты молдавской кухни. Основные виды сырья в молдавской кухне. Виды и характеристика приемов и способов кулинарной обработки пищевого сырья. (УК-1, ПК-8)
19. Ассортимент, технология правила подачи первых и вторых блюд национальной молдавской кухни. (УК-1, ПК-8)
20. Особенности технологии и ассортимент первых блюд казахской кухни. Оформление и подача блюд. (УК-1, ПК-8)
21. Особенности национальной кухни Беларуси. Характеристика ассортимента и технологии традиционных блюд из овощей, яиц, мясопродуктов, напитков. (УК-1, ПК-8)
22. Ассортимент суши, виды используемого сырья, способы его подготовки. (УК-1, ПК-8)
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. (УК-1, ПК-8)
24. Технология приготовления риса суши в японской кухни. (УК-1, ПК-8)
25. Ассортимент, технология, оформление и подача холодных блюд и закусок, первых блюд украинской кухни. (УК-1, ПК-8)
26. Характеристика ассортимента, технологии и правил подачи холодных блюд и закусок национальной казахской кухни. (УК-1, ПК-8)
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. (УК-1, ПК-8)
28. Кухня Японии. Дать характеристику традиционных видов сырья и способов его обработки, виды национальной посуды для приготовления и подачи блюд. (УК-1, ПК-8)
29. Традиции итальянской кухни. Особенности технологии и подачи наиболее популярных блюд, мучных изделий, напитков. (УК-1, ПК-8)
30. Своеобразие национальной украинской кухни. Особенности тепловой обработки. Виды посуды для приготовления блюд. (УК-1, ПК-8)
31. Французская кухня: традиционная и современная. Ассортимент национальных блюд, правила их оформления и подачи. (УК-1, ПК-8)
32. Традиции и история казахского праздничного и чайного достархана. Национальные виды посуды. (УК-1, ПК-8)
33. Характеристика ассортимента блюд, традиций питания в немецкой кухне. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков. (УК-1, ПК-8)
34. Особенности чаепития в Казахстане. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи. (УК-1, ПК-8)

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «зачтено»	<p>- 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</p> <p>- 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</p> <p>- свободно владеет терминологией из различных разделов дисциплины; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Тестовые задания (30-40 баллов)</p> <p>Реферат (7-10 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (38-50 баллов)</p>
Базовый (50-74 балла) «зачтено»	<p>- 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, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>- умеет подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных</p> <p>- владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Тестовые задания (22-30 баллов)</p> <p>Реферат (6-7 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (22-37 баллов)</p>
Пороговый (35-49 баллов) «зачтено»	<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)</p> <p>Реферат (5-6 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (18-24 балла)</p>
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «незачтено»	<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)</p> <p>Реферат (0-4 балла)</p> <p>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 Учебная литература

1. Новикова И.М. УМКД «Традиции и культура питания народов мира». Мичуринский государственный аграрный университет, Мичуринск 2023.
2. Похлепкин В.В. Кухня славянских народов / В.В. Похлепкин. – Центрограф, 2008. – 253 с.
3. Голунова Л.К. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Голунова – СПб: ПРОФИКС, 2007. – 776 с.

7.2 Методические указания по освоению дисциплины

1. Новикова И.М. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) – 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 по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) – Технология и организация специальных видов питания» Мичуринск – 2024.
3. Новикова И.М. Методические указания для выполнения практических занятий по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) – Технология и организация специальных видов питания» Мичуринск – 2024

7.3 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.

7.3.1 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 че-

рез 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)

7.3.2 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)

7.3.3 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/>

7.3.4 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	АО «Лаборатория Касперского»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/ree	Сублицензионный договор

	обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	(Россия)		str/366574/?sphrase_id=415165	с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 6/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, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5 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.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.3.6 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>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	УК-1	ИДК-1
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	УК-1	ИДК-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 Мiсго (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 федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047

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

Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.- х.н. Попова Е.И.

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 имени 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 № 09 от 23 мая 2024 г.

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