

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.8 «Кухни мира»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04**

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.Е. Фролова
Согласовал	Зав. кафедрой «»	
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

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

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	особенности технологии производства продуктов; понятия в области разработки и производства инновационных продуктов питания	анализировать зарубежную научную литературу и зарубежный опыт с целью выявления производства инновационных технологий в условиях России	навыками работы с отечественными и зарубежными источниками научной литературы
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	основные технологического процесса производства продукции общественного питания, основные принципы подбора сырья и формирования ассортимента предприятий общественного питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; составлять рецептуру и подбирать ингредиентный состав, позволяющий улучшить потребительские свойства	методами разработки новых технологических процессов производства продукции питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в специальность, Технология продукции общественного питания, Товароведение продовольственных товаров
---	---

Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Преддипломная практика
---	--

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	11	22	0	39	39

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 8

Лекционные занятия (11ч.)

- 1. Введение. Развитие ресторанного бизнеса за рубежом и в России. Национальные кухни Азии {дискуссия} (2ч.)[2,3,6]**
- 2. Национальные кухни Африки {дискуссия} (1ч.)[2,3,6]**
- 3. Национальные кухни Северной Америки {дискуссия} (1ч.)[3,6]**
- 4. Национальные кухни Центральной и Южной Америки {дискуссия} (2ч.)[3,6]**
- 5. Национальные кухни Европы {дискуссия} (3ч.)[3,4,6]**
- 6. Национальные кухни Австралии {дискуссия} (2ч.)[2,3,6]**

Лабораторные работы (22ч.)

- 1. Технология приготовления национальных блюд Азии {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,6]**
- 2. Технология приготовления национальных блюд Африки {работа в малых**

группах} (2ч.)[1,3,4,6]

3. Технология приготовления национальных блюд Северной Америки {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,6]

4. Технология приготовления национальных блюд Центральной и Южной Америки {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,6]

5. Технология приготовления национальных блюд Европы {работа в малых группах} (8ч.)[1,3,4,6]

6. Технология приготовления национальных блюд Австралии {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,5,6]

Самостоятельная работа (39ч.)

1. Подготовка к лекциям(7ч.)[2,3,4,5,6]

2. Подготовка к лабораторной работе и ее защите(6ч.)[1,2,3,4,5,6]

3. Подготовка к коллоквиуму(6ч.)[2,3,4,5,6,7]

4. Подготовка к зачету(20ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Ходырева З.Р., Снегирева А.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Кухни мира» для бакалавров очной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / А.В.Снегирева, А.В.Снегирева; Алт. гос. техн. ун-т им И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2016. - 94 с. http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_km_lab.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105564>. — Загл. с экрана.

3. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, В. Ф. Пучкова, Н. И. Мячикова ; под ред. А. Т. Васюковой. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 368 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663>

6.2. Дополнительная литература

4. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Мошков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113380>. — Загл. с экрана.

5. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / В.Д. Ершов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4882>. — Загл. с экрана.

6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий / [под общ. ред. Лапшиной В. Т.] ; М-во экон. развития и торговли Рос. Федерации. - [(Изд. 2-е с изм. и доп.)]. - М. : Хлебпродинформ. - (Сборник технических нормативов). Ч. 5. - 2006. - 759 с. - 5 экз.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

7. <https://www.gastronom.ru/>

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные
-----	--

справочные системы	
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».