

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Лазуткина

Ю.С.

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.11 «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**

Форма обучения: **заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	А.В. Снегирева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

## 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: 3 / 108

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	
заочная	6	10	0	92	20

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 7

### **Лекционные занятия (6ч.)**

- 1. Национальные кухни Азии {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3,4]**
  1.  Египетская кухня
  2.  Вьетнамская кухня
  3.  Индийская кухня
  4.  Китайская кухня
  5.  Корейская кухня
  6.  Турецкая кухня
  7.  Японская кухня
  8.  Тайская кухня
- 2. Канадская, Американская и Африканская кухни {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[2,3,4]**
- 3. Французская кухня и кухня Великобритании {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[2,3,4]**

### **Лабораторные работы (10ч.)**

- 1. Анализ параметров технологических процессов приготовления национальных блюд Азии {творческое задание} (6ч.)[1]**
  1.  Египетская кухня
  2.  Вьетнамская кухня
  3.  Индийская кухня
  4.  Китайская кухня
  5.  Корейская кухня
  6.  Турецкая кухня
  7.  Японская кухня
  8.  Тайская кухня
- 2. Анализ параметров технологических процессов приготовления национальных блюд Европы {творческое задание} (4ч.)[1]**

### **Самостоятельная работа (92ч.)**

- 1. Подготовка к защите лабораторных работ. Подготовка отчетов по лабораторным работам.(18ч.)[1,2,3,4]**
- 2. Анализ параметров технологических процессов приготовления блюд Американской, Мексиканской, Африканской, Чехословацкой кухонь(20ч.)[5]**  
Изучение Американской, Мексиканской, Африканской, Чехословацкой кухонь
- 3. Выполнение контрольной работы(50ч.)[5]** Изучение теоретического материала и оформление отчета
- 4. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4]**

## **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 бака-лавров очной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / З.Р. Ходырева, А.В. Снегирева; Алт. гос. техн. ун-т им И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2016. - 94с.

Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva\\_km\\_lab.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_km_lab.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

2. Кухня народов мира : учебное пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 368 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684425> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04548-6. – Текст : электронный.

### **6.2. Дополнительная литература**

4. Т. 26. Восточноевропейская кухня / авт.-сост. М. Распутина ; гл. ред. А. Барагамян. – Москва : Комсомольская правда : Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230884> (дата обращения: 28.02.2023). – ISBN 978-5-7475-0113-3. - ISBN 978-5-4475-4262-7. – Текст : электронный.

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

5. поисковые системы Yandex, Google

## **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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

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».