

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"**

Рег. № 000010348



Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Наименование дисциплины (модуля): Организация и технология приготовления блюд кухонь народов мира

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного дела  
Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ № 1047 от 17.08.2020 г.)

Разработчики:

Касаткина Н. Ю., кандидат технических наук, доцент

Касаткин В. В., доктор технических наук, профессор

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 28.03.2025 года

## 1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

Задачи дисциплины:

- Изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.;
- Проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ;
- Изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов..

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Организация и технология приготовления блюд кухонь народов мира» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 5, 6 семестрах.

Изучению дисциплины «Организация и технология приготовления блюд кухонь народов мира» предшествует освоение дисциплин (практик):

- Основы кулинарного мастерства;
- Функциональное питание;
- Организация винного сервиса в ресторанном деле;
- Здоровьесбережение и экология на предприятиях общественного питания.

Освоение дисциплины «Организация и технология приготовления блюд кухонь народов мира» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

- Организация производства и обслуживания в ресторанном деле;
- Управление качеством и сертификация услуг в ресторанном деле;
- Государственный экзамен.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

## 3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Трудовое законодательство Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания

Студент должен уметь:

Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками: оценки материальных ресурсов, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов)

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Пятый семестр	Шестой семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>92</b>	<b>42</b>	<b>50</b>
Лабораторные занятия	32	14	18
Лекционные занятия	32	14	18
Практические занятия	28	14	14
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>97</b>	<b>66</b>	<b>31</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>27</b>		<b>27</b>
Зачет		+	
Экзамен	27		27
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

#### Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Седьмой семестр	Восьмой семестр	Девятый семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	
Лабораторные занятия	8	4	4	
Лекционные занятия	8	4	4	
Практические занятия	8	4	4	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>179</b>	<b>96</b>	<b>56</b>	<b>27</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>13</b>		<b>4</b>	<b>9</b>
Зачет	4		4	
Экзамен	9			9
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

#### 5. Содержание дисциплины

##### Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Пятый семестр, Всего</b>	<b>108</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>66</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Кухня народов Украины и Беларуси</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>22</b>
Тема 1	Кухня народов Украины и Беларуси	34	4	4	4	22
<b>Раздел 2</b>	<b>Кухня народов Кавказа</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>22</b>
Тема 2	Кухня народов Кавказа	34	4	4	4	22
<b>Раздел 3</b>	<b>Кухня народов Средней Азии</b>	<b>40</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>22</b>
Тема 3	Кухня народов Средней Азии	40	6	6	6	22
	<b>Шестой семестр, Всего</b>	<b>81</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>31</b>
<b>Раздел 4</b>	<b>Кухня народов Прибалтики</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
Тема 4	Кухня народов Прибалтики	16	4	2	4	6
<b>Раздел 5</b>	<b>Кухня народов Европы</b>	<b>25</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>9</b>
Тема 5	Кухня народов Европы	25	6	4	6	9
<b>Раздел 6</b>	<b>Восточная кухня</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
Тема 6	Восточная кухня	20	4	4	4	8
<b>Раздел 7</b>	<b>Кухня народов Америки</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
Тема 7	Кухня народов Америки	20	4	4	4	8

На промежуточную аттестацию отводится 27 часов.

#### Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
------------	-----------------

Тема 1	<p>лении блюд национальных кухонь Украины и Беларуси.</p> <p>Особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Украины и Беларуси.</p> <p>Технология холодных закусок (салаты из свежих, соленых и квашеных овощей и плодов, грибы соленые, маринованные, грибная икра, буженина, свиной шпик, мясные студни, жареные колбасы и др.)</p> <p>Технология супов (борщи, капустняки, крупяные супы с грибами, юшки, холодники, супы с галушками и др.).</p> <p>Технология горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы (картофель с грибами, дранники, жаркое по-домашнему, блины гречневые, блинчики, мачанка, утка жареная с капустой или яблоками, вареники с творогом, вишнями и др.).</p> <p>Технология сладких блюд и напитков (компоты, квасы медовые, узвар, фруктово-ягодные морсы и др.).</p> <p>Широкое использование картофеля, овощей, фруктов, мяса (преимущественно свинины, говядины и птицы), свиного шпика, свиных копченостей, молочных продуктов.</p> <p>Правилами потребления национальных блюд и организации застолья у славянских народов.</p>
Тема 2	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Кавказа и Закавказья.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Азербайджана, Армении, Грузии и др.</p> <p>Технология холодных закусок (салаты, омлеты с зеленью, красная фасоль с орехами, шпинат припущенный, баклажаны фаршированные, овощи, птица и рыба в соусах сациви и сацибели, брынза, сыры, мацони и другие кисло-молочные продукты и др.).</p> <p>Технология супов (супы с использованием риса, бобовых, баранины, говядины, птицы; хаш, крчик, суп хачо, холодный суп «овдух»).</p> <p>Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (пловы, люля-кебаб, шашлыки, жареные цыплята, голубцы в виноградных листьях, фаршированные овощи, борани из овощей, бараньи колбаски, цыплята табака, чанахи, купаты, чахохбили, хинкали, хачапури, чурек, пироги, пирожки, мамалыга и лепёшки из кукурузной муки).</p> <p>Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые, натуральные соки, компоты, суджук, шербет, кисло-молочные напитки и др.).</p> <p>Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.</p>

Тема 3	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Средней Азии.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана и др. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, брынза, бараньи колбасы, колбасы из субпродуктов, фаршированные овощи, отварное и жареное мясо с овощным гарниром, лепешки с кислым молоком и др.). Технология супов (супы с рисом, бобовыми, домашней лапшой, бульоны мясные, холодные супы - окрошка ашхабадская, суп холодный с простоквашей). Технология горячих блюд из овощей, мяса и рыбы (пловы, шашлыки, жаркое с айвой, рыба тушения, овощи фаршированные, лагман, манты и др.). Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (оладьи с яблоками, булочки, лепешки, хворост и др.). Технология сладких блюд и напитков (халва, яблоки печеные, шербеты, кисломолочные напитки, напитки из алычи, сливы, граната и винограда). Чай с молоком, чай черный и зеленый. Напиток из шиповника и урюка.</p> <p>Правила потребления блюд и организации застолья у народов Средней Азии.</p>
Тема 4	<p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Прибалтики.</p> <p>Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, зелени с луком, чесноком, заправленные уксусом и маслом, сметаной, майонезом; рыба заливная, фаршированная; студень, брынза, сыры, кисло-молочные продукты; овощи фаршированные, маринованные, квашенные, грибы солёные и маринованные; лечо; колбасы, копчёности; маслины, оливки и др.). Технология супов (бульоны с разнообразными гарнирами; овощные, крупяные, бобовые, макаронные и комбинированные супы; суп-гуляш; молочные, рыбные супы; холодные супы на простокваше, суп хлебный и др.) Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (баранина, говядина, телятина, свинина, птица, субпродукты жареные с овощным гарниром; колбаски из рубленого мяса, жареные на решетке; шашлыки из мяса и рыбы; мясо тушеное с черносливом, с овощами; птица жареная и тушеная; рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная с овощами и разнообразными соусами, рыба фаршированная; овощи фаршированные; капуста цветная, кольраби, брюссельская и другие овощи отварные, тушеные, жареные с соусом; омлеты натуральные, фаршированные и смешанные). Технология сладких блюд и напитков (компоты, муссы, желе; свежие фрукты и бахчевые; чай, кофе, крушоны, физы, джулепы, коблеры, пунши, шербеты).</p>

Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь европейских стран.

Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Германии, Франции, Италии, Испании и т.д. Германия. Технология холодных закусок (свежие, соленые и маринованные овощи и грибы; салаты овощные, овоще-фруктовые, мясные, рыбные, из нерыбных морепродуктов; закуски из мясной и рыбной гастрономии, сыры, соленые маслины и оливки; бутерброды). Технология супов (бульоны с разнообразными гарнирами, супы-пюре из цветной капусты и других овощей, гороха, кур и дичи; супы луковый, хлебный и пивной).

Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (блюда из жареной, тушеной и отварной говядины, баранины, телятины и свинины; блюда из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы и нерыбных морепродуктов; блюда из мяса кролика, птицы и дичи; яичные, овощные и грибные блюда).

Технология сладких блюд и напитков (торты, пирожные, пироги и другие мучные кондитерские изделия; свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые; натуральные плодово-ягодные и цитрусовые соки; желе, муссы, кремы; чай, натуральный черный кофе, прохладительные напитки – коктейли, фizzes, крошоны, пунши и др.).

Широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, бобовых, мяса всех видов животных, колбасных изделий, копченостей.

Франция. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (телятина в тесте жареная, говядина по-бургундски, говядина тушеная по-провансальски, карбонад по-фломандски, телятина с белым вином, цыпленок с рисом по-баскски, фрикасе по-парижски из курицы с белым вином, треска для гурме, тюрбо в томатном соусе по-испански; камбала, палтус в белом вине с эстрагоном, морской окунь запеченный в фольге; рыба, фаршированная с грибами; скумбрия запеченная; карп со щавелем; креветки, запеченные в соусе; картофель для гурме; цветная капуста отварная с бархатистым соусом; грибы в сметане, баклажаны шпигованные; омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами). Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые; натуральные плодово-ягодные и цитрусовые соки; кисломолочные напитки; суфле, кремы, муссы; сладкие пироги и пирожные; чай, натуральный черный кофе; прохладительные напитки – морсы, коктейли, пунши, коблеры, шерберты и др.).

Широкое использование свежих овощей, зелени, фруктов, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса всех видов животных, молочных продуктов, яиц, сухого виноградного вина

Италия. Технология холодных закусок (салаты из

Тема 6

Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь восточных народов.

Технология приготовления блюд национальных кухонь арабских народов и народов Индии, Китая, Японии и т.д.

Технология холодных закусок (натуральные свежие овощи, арабский салат из апельсинов, салат египетский из помидоров, салат «порт-саид» из сельдерея; винегрет, паштеты, форшмак из сельди, язык заливной и др.).

Технология супов (бульон с пельменями и другими гарнирами, молочные супы, супы-пюре из овощей, бобовых). Технология горячих овощных, мясных, рыбных и прочих блюд (пловы, баранина жареная и тушеная с черносливом, овощи фаршированные, птица жареная, гусь жареный с яблоками, кебаб из баранины, рыба жареная, телятина жареная, блины с сыром по-турецки, картофель жареный фри, картофельные оладьи и др.). Технология сладких блюд и напитков (рулеты с маком, финики, пахлава, кисломолочные напитки, соки натуральные, чай чёрный и зелёный, кофе чёрный натуральный без сахара с пряностями).

В прибрежных регионах широко используется рыба и нерыбные морепродукты (креветки, кальмары, мидии, морской гребешок).

Для кухонь стран Ближнего Востока и Индостана (Египта, Турции, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Израиля, Индии, Пакистана, Непала, Бангладеш) характерно широкое использование риса, бобовых, овощей, фруктов и бахчевых, мучных изделий, мяса (преимущественно баранины и птицы), пряной зелени, специй, пряностей.

Традиции потребления национальных блюд у восточных народов.



Тема 7	<p>Основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Северной и Южной Америки.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Америки.</p> <p>Для кухонь стран Центральной Америки (Антильских Островов, Бермудских Островов, Гаити, Гавайских Островов, Гватемалы, Гондураса, Доминиканской Республики, Карибских Островов, Коста – Рики, Кубы, Мексики, Никарагуа, Острова Ямайка, Сальвадора) характерно широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, кукурузы, риса, бобовых, пряной зелени, специй, мяса всех видов животных, рыбы и нерыбных морепродуктов.</p> <p>Для кухонь стран Южной Америки (Аргентина, Бразилия, Боливия, Венесуэла, Парагвай, Перу, Чили, Эквадор) характерно использование всех видов мяса, овощей и фруктов, пряной зелени и специй, молочных продуктов, кофе.</p> <p>Традиции потребления национальных блюд и организации застолья у американских народов.</p>
--------	--

#### Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Всего</b>	<b>203</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>179</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Кухня народов Украины и Беларуси</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>22</b>
Тема 1	Кухня народов Украины и Беларуси	25	1	2		22
<b>Раздел 2</b>	<b>Кухня народов Кавказа</b>	<b>33</b>	<b>1</b>		<b>2</b>	<b>30</b>
Тема 2	Кухня народов Кавказа	33	1		2	30
<b>Раздел 3</b>	<b>Кухня народов Средней Азии</b>	<b>33</b>	<b>1</b>		<b>2</b>	<b>30</b>
Тема 3	Кухня народов Средней Азии	33	1		2	30
<b>Раздел 4</b>	<b>Кухня народов Прибалтики</b>	<b>23</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>20</b>
Тема 4	Кухня народов Прибалтики	23	1	2		20
<b>Раздел 5</b>	<b>Кухня народов Европы</b>	<b>23</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>20</b>
Тема 5	Кухня народов Европы	23	1	2		20
<b>Раздел 6</b>	<b>Восточная кухня</b>	<b>43</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>37</b>
Тема 6	Восточная кухня	43	2	2	2	37
<b>Раздел 7</b>	<b>Кухня народов Америки</b>	<b>23</b>	<b>1</b>		<b>2</b>	<b>20</b>
Тема 7	Кухня народов Америки	23	1		2	20

На промежуточную аттестацию отводится 13 часов.

## Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	<p>лении блюд национальных кухонь Украины и Беларуси.</p> <p>Особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Украины и Беларуси.</p> <p>Технология холодных закусок (салаты из свежих, соленых и квашеных овощей и плодов, грибы соленые, маринованные, грибная икра, буженина, свиной шпик, мясные студни, жареные колбасы и др.)</p> <p>Технология супов (борщи, капустняки, крупяные супы с грибами, юшки, холодники, супы с галушками и др.).</p> <p>Технология горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы (картофель с грибами, дранники, жаркое по-домашнему, блины гречневые, блинчики, мачанка, утка жареная с капустой или яблоками, вареники с творогом, вишнями и др.).</p> <p>Технология сладких блюд и напитков (компоты, квасы медовые, узвар, фруктово-ягодные морсы и др.).</p> <p>Широкое использование картофеля, овощей, фруктов, мяса (преимущественно свинины, говядины и птицы), свиного шпика, свиных копченостей, молочных продуктов.</p> <p>Правилами потребления национальных блюд и организации застолья у славянских народов.</p>
Тема 2	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Кавказа и Закавказья.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Азербайджана, Армении, Грузии и др.</p> <p>Технология холодных закусок (салаты, омлеты с зеленью, красная фасоль с орехами, шпинат припущенный, баклажаны фаршированные, овощи, птица и рыба в соусах сациви и сацибели, брынза, сыры, мацони и другие кисло-молочные продукты и др.).</p> <p>Технология супов (супы с использованием риса, бобовых, баранины, говядины, птицы; хаш, крчик, суп хачо, холодный суп «овдух»).</p> <p>Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (пловы, люля-кебаб, шашлыки, жареные цыплята, голубцы в виноградных листьях, фаршированные овощи, бораники из овощей, баранина колбаски, цыплята табака, чанахи, купаты, чахохбили, хинкали, хачапури, чурек, пироги, пирожки, мамалыга и лепешки из кукурузной муки).</p> <p>Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые, натуральные соки, компоты, суджук, шербет, кисло-молочные напитки и др.).</p> <p>Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.</p>

Тема 3	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Средней Азии.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана и др. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, брынза, бараньи колбасы, колбасы из субпродуктов, фаршированные овощи, отварное и жареное мясо с овощным гарниром, лепешки с кислым молоком и др.). Технология супов (супы с рисом, бобовыми, домашней лапшой, бульоны мясные, холодные супы - окрошка ашхабадская, суп холодный с простоквашей). Технология горячих блюд из овощей, мяса и рыбы (пловы, шашлыки, жаркое с айвой, рыба тушения, овощи фаршированные, лагман, манты и др.). Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (оладьи с яблоками, булочки, лепешки, хворост и др.). Технология сладких блюд и напитков (халва, яблоки печеные, шербеты, кисломолочные напитки, напитки из алычи, сливы, граната и винограда). Чай с молоком, чай черный и зеленый. Напиток из шиповника и урюка.</p> <p>Правила потребления блюд и организации застолья у народов Средней Азии.</p>
Тема 4	<p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Прибалтики.</p> <p>Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, зелени с луком, чесноком, заправленные уксусом и маслом, сметаной, майонезом; рыба заливная, фаршированная; студень, брынза, сыры, кисло-молочные продукты; овощи фаршированные, маринованные, квашеные, грибы солёные и маринованные; лечо; колбасы, копчёности; маслины, оливки и др.). Технология супов (бульоны с разнообразными гарнирами; овощные, крупяные, бобовые, макаронные и комбинированные супы; суп-гуляш; молочные, рыбные супы; холодные супы на простокваше, суп хлебный и др.) Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (баранина, говядина, телятина, свинина, птица, субпродукты жареные с овощным гарниром; колбаски из рубленого мяса, жареные на решетке; шашлыки из мяса и рыбы; мясо тушеное с черносливом, с овощами; птица жареная и тушеная; рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная с овощами и разнообразными соусами, рыба фаршированная; овощи фаршированные; капуста цветная, кольраби, брюссельская и другие овощи отварные, тушеные, жареные с соусом; омлеты натуральные, фаршированные и смешанные). Технология сладких блюд и напитков (компоты, муссы, желе; свежие фрукты и бахчевые; чай, кофе, крушоны, физы, джулепы, коблеры, пунши, шербеты).</p>

Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь европейских стран.

Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Германии, Франции, Италии, Испании и т.д. Германия. Технология холодных закусок (свежие, соленые и маринованные овощи и грибы; салаты овощные, овоще-фруктовые, мясные, рыбные, из нерыбных морепродуктов; закуски из мясной и рыбной гастрономии, сыры, соленые маслины и оливки; бутерброды). Технология супов (бульоны с разнообразными гарнирами, супы-пюре из цветной капусты и других овощей, гороха, кур и дичи; супы луковый, хлебный и пивной).

Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (блюда из жареной, тушеной и отварной говядины, баранины, телятины и свинины; блюда из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы и нерыбных морепродуктов; блюда из мяса кролика, птицы и дичи; яичные, овощные и грибные блюда).

Технология сладких блюд и напитков (торты, пирожные, пироги и другие мучные кондитерские изделия; свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые; натуральные плодово-ягодные и цитрусовые соки; желе, муссы, кремы; чай, натуральный черный кофе, прохладительные напитки – коктейли, фizzes, крошоны, пунши и др.).

Широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, бобовых, мяса всех видов животных, колбасных изделий, копченостей.

Франция. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (телятина в тесте жареная, говядина по-бургундски, говядина тушеная по-провансальски, карбонад по-фломандски, телятина с белым вином, цыпленок с рисом по-баскски, фрикасе по-парижски из курицы с белым вином, треска для гурме, тюрбо в томатном соусе по-испански; камбала, палтус в белом вине с эстрагоном, морской окунь запеченный в фольге; рыба, фаршированная с грибами; скумбрия запеченная; карп со щавелем; креветки, запеченные в соусе; картофель для гурме; цветная капуста отварная с бархатистым соусом; грибы в сметане, баклажаны шпигованные; омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами). Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые; натуральные плодово-ягодные и цитрусовые соки; кисломолочные напитки; суфле, кремы, муссы; сладкие пироги и пирожные; чай, натуральный черный кофе; прохладительные напитки – морсы, коктейли, пунши, коблеры, шербаты и др.).

Широкое использование свежих овощей, зелени, фруктов, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса всех видов животных, молочных продуктов, яиц, сухого виноградного вина

Италия. Технология холодных закусок (салаты из

Тема 6

Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь восточных народов.

Технология приготовления блюд национальных кухонь арабских народов и народов Индии, Китая, Японии и т.д.

Технология холодных закусок (натуральные свежие овощи, арабский салат из апельсинов, салат египетский из помидоров, салат «порт-саид» из сельдерея; винегрет, паштеты, форшмак из сельди, язык заливной и др.).

Технология супов (бульон с пельменями и другими гарнирами, молочные супы, супы-пюре из овощей, бобовых). Технология горячих овощных, мясных, рыбных и прочих блюд (пловы, баранина жареная и тушеная с черносливом, овощи фаршированные, птица жареная, гусь жареный с яблоками, кебаб из баранины, рыба жареная, телятина жареная, блины с сыром по-турецки, картофель жареный фри, картофельные оладьи и др.). Технология сладких блюд и напитков (рулеты с маком, финики, пахлава, кисломолочные напитки, соки натуральные, чай чёрный и зелёный, кофе чёрный натуральный без сахара с пряностями).

В прибрежных регионах широко используется рыба и нерыбные морепродукты (креветки, кальмары, мидии, морской гребешок).

Для кухонь стран Ближнего Востока и Индостана (Египта, Турции, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Израиля, Индии, Пакистана, Непала, Бангладеш) характерно широкое использование риса, бобовых, овощей, фруктов и бахчевых, мучных изделий, мяса (преимущественно баранины и птицы), пряной зелени, специй, пряностей.

Традиции потребления национальных блюд у восточных народов.

Тема 7	<p>Основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Северной и Южной Америки.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Америки.</p> <p>Для кухонь стран Центральной Америки (Антильских Островов, Бермудских Островов, Гаити, Гавайских Островов, Гватемалы, Гондураса, Доминиканской Республики, Карибских Островов, Коста – Рики, Кубы, Мексики, Никарагуа, Острова Ямайка, Сальвадора) характерно широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, кукурузы, риса, бобовых, пряной зелени, специй, мяса всех видов животных, рыбы и нерыбных морепродуктов.</p> <p>Для кухонь стран Южной Америки (Аргентина, Бразилия, Боливия, Венесуэла, Парагвай, Перу, Чили, Эквадор) характерно использование всех видов мяса, овощей и фруктов, пряной зелени и специй, молочных продуктов, кофе.</p> <p>Традиции потребления национальных блюд и организации застолья у американских народов.</p>
--------	--

## **6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **Литература для самостоятельной работы студентов**

1. Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения, - Казань: Изд-во КНИТУ, 2016. - 96 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/595652/info>
2. Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие, - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/246627/info>

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)**

#### **Пятый семестр (66 ч.)**

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (22 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (22 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (22 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

#### **Шестой семестр (31 ч.)**

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (10 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по

представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (11 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (10 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)**

#### **Всего часов самостоятельной работы (179 ч.)**

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (62 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (37 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (80 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

### **7. Тематика курсовых работ(проектов)**

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

## **8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации**

### **8.1. Компетенции и этапы формирования**

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ПК-6	3 курс,  Пятый семестр	Зачет	Раздел 1: Кухня народов Украины и Беларуси.
ПК-6	3 курс,  Пятый семестр	Зачет	Раздел 2: Кухня народов Кавказа.
ПК-6	3 курс,  Пятый семестр	Зачет	Раздел 3: Кухня народов Средней Азии.

ПК-6	3 курс,  Шестой семестр	Экзамен	Раздел 4: Кухня народов Прибалтики.
ПК-6	3 курс,  Шестой семестр	Экзамен	Раздел 5: Кухня народов Европы.
ПК-6	3 курс,  Шестой семестр	Экзамен	Раздел 6: Восточная кухня.
ПК-6	3 курс,  Шестой семестр	Экзамен	Раздел 7: Кухня народов Америки.

### 8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Базовый уровень:

Пороговый уровень:

Уровень ниже порогового:

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

### 8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Кухня народов Украины и Беларуси

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Характеристика белорусской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.

2. Технология приготовления мучных изделий украинской кухни, ассортимент



3. Технология украинских холодных закусок (салаты из свежих, соленых и квашеных овощей и плодов, грибы соленые, маринованные, грибная икра, буженина, свиной шпик, мясные студни, жареные колбасы и др.)

4. Технология супов Беларуси (борщи, капустняки, крупяные супы с грибами, юшки, холодники, и др.)

5. Технология горячих блюд белорусской национальной кухни из картофеля.

6. Технология горячих блюд белорусской национальной кухни из овощей.

7. Технология горячих блюд белорусской национальной кухни из мяса.

8. Технология горячих блюд белорусской национальной кухни из рыбы.

## Раздел 2: Кухня народов Кавказа

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Перечислите основные различия кухонь Западной и Восточной Грузии.

2. Технология приготовления грузинских соусов.

3. Какие пряности используются в грузинской кухне.

4. Какие пряности используются в грузинской кухне.

5. Дайте характеристику первым блюдам грузинской кухни.

6. Какие ингредиенты используются для приготовления сациви.

7. Какие грузинские блюда готовят из фасоли.

8. Охарактеризуйте крупяные супы армянской кухни.

9. Технология приготовления толмы.

10. Технология вторых горячих блюд Азербайджана

## Раздел 3: Кухня народов Средней Азии

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Характеристика узбекской кухни.

2. Характеристика таджикской кухни.

3. Характеристика туркменской кухни.

4. Характеристика казахской кухни

5. Характеристика киргизской кухни.

6. Технология приготовления плова.

7. Технология приготовления кумыса.

## Раздел 4: Кухня народов Прибалтики

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Особенности кухни Швеции

2. Особенности нидерландской кухни.

3. Характеристика норвежской кухни.

4. Особенности кухни Финляндии.

## Раздел 5: Кухня народов Европы

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Особенности приготовления рыбных блюд испанской кухни.

2. Традиции каталонской кухни.

3. Отличительная особенность северной и южной кухни Испании.

4. Хамон – особенности приготовления и потребления.

5. Особенностью приготовления кондитерских изделий португальской кухни

6. Приготовление соусов в португальской кухне.

7. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков

8. Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.
9. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.
10. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков.
11. Характеристика английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов.
12. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.
13. Характеристика национальной швейцарской кухни.
14. Ассортимент и технология приготовления фондю. Подача.

#### Раздел 6: Восточная кухня

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Характеристика кухонь стран Юго-Восточной Азии. Вьетнам, Лаос.
2. Характеристика кухонь Таиланда.
3. Характеристика японской кухни.
4. Особенности кухни стран Африки, Алжира.
5. Характеристика кухни Египта.
6. Особенности кухни Марокко.
7. Характеристика австралийской кухни. Традиции.
8. Характеристика китайской кухни. Традиции.

#### Раздел 7: Кухня народов Америки

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Характеристика кухни северной Америки.
2. Характеристика кухни Центральной Америки. Мексика – особенности, основной пищевой продукт.
3. Характеристика кухни южной Америки.

### **8.4. Вопросы промежуточной аттестации**

#### **Пятый семестр (Зачет, ПК-6)**

1. Характеристика белорусской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Технология приготовления мучных изделий украинской кухни, ассортимент.
3. Характеристика кухонь стран Закавказья.
4. Кухня Грузии. Ее особенности, традиции.
5. Кухня Армении. Характеристика, особенность определения названия блюд и технологических приемов приготовления пищи.
6. Характеристика азербайджанской кухни.
7. Особенности армянской кухни.
8. Характеристика узбекской кухни.
9. Характеристика туркменской кухни.
10. Характеристика таджикской кухни.
11. Характеристика казахской кухни
12. Характеристика киргизской кухни.
13. Перечислите основные различия кухонь Западной и Восточной Грузии.
14. Технология приготовления грузинских соусов.
15. Какие пряности используются в грузинской кухне.
16. Дайте характеристику первым блюдам грузинской кухни.

17. Какие ингредиенты используются для приготовления сациви
18. Какие грузинские блюда готовят из фасоли.
19. Охарактеризуйте крупяные супы армянской кухни.
20. Технология приготовления толмы.
21. Дайте характеристику первым блюдам азербайджанской кухни.
22. Технологии приготовления шашлыков.
23. Рыбные блюда азербайджанской кухни.
24. Рыбные блюда армянской кухни.
25. Молдавская кухня. Ее история, традиции. Особенности технологических приемов приготовления пищи.

#### **Шестой семестр (Экзамен, ПК-6)**

1. Характеристика Английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов.
2. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков.
3. Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.
4. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.
5. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков
6. Особенности нидерландской кухни.
7. Характеристика норвежской кухни.
8. Особенности польской кухни, ее традиции.
9. Характеристика португальской кухни. Национальных блюд.
10. Характерные особенности Румынской кухни.
11. Характеристика финской кухни.
12. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.
13. Характеристика национальной швейцарской кухни
14. Особенности кухни Швеции.
15. Характеристика кухонь стран ближнего Востока: Ирак – особенности, традиции.
16. Характеристика турецкой кухни, традиции, обычаи.
17. Характеристика кухонь стран Юго-Восточной Азии. Вьетнам, Лаос.
18. Характеристика кухонь Таиланда
19. Характеристика японской кухни.
20. Кухня Индии. Ее характер. Особенности кухни Южной Индии.
21. Особенности кухни народов Северной и западной Индии.
22. Характеристика китайской кухни. Традиции, обычаи. Особенности сервирования.
23. Особенности кухни стран Африки, Алжира.
24. Характеристика кухни Центральной Америки. Мексика – особенности, основной пищевой продукт
25. Характеристика кухни северной Америки.

**8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **9. Перечень учебной литературы**

1. Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения, - Казань: Изд-во КНИТУ, 2016. - 96 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/595652/info>

2. Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие, - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/246627/info>

#### **10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

1. <http://elibrary.ru/contents.asp?Titleid=7945>; <http://www.foodprom.ru> - Пищевая Промышленность

2. [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?Id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?Id=7946), <http://www.foodprom.ru> - Пищевые ингредиенты: сырье и добавки

#### **11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)**

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.</p> <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).</p>

	<p>Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> <li>- решить заданные домашние задания;</li> <li>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</li> </ul> <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
Самостоятельная работа	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p>

	<p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ;</li> <li>- изучает информационные материалы;</li> <li>- подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями.</li> </ul> <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
Практические занятия	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p> <p>По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> <li>- решить заданные домашние задания;</li> <li>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</li> </ul> <p>В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.</p>

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

## **12. Перечень информационных технологий**

Информационные технологии реализации дисциплины включают

### **12.1 Программное обеспечение**

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. ИАС «Рационалы». Учебная версия. Договор №1576/18 от 11.11.2020.

### **12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

Не используется.

### **13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)**

#### **Оснащение аудиторий**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории
2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета
3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.