

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 28.04.2023 11:56:45  
Уникальный программный код:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП  
Попова О.М./  
« 16 » *май* 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМП и БТ  
Попова О.М./  
« 16 » *май* 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация (степень) выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок Обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>

*Разработчик: доцент, Вольф Е.Ю.*

  
(подпись)

Саратов 2021

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» является формирование у обучающихся навыков ведения технологического процесса при изготовлении блюд зарубежной кухни.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология блюд зарубежной кухни» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Технология продуктов общественного питания», «Технология и организация детского питания».

Дисциплина «Технология блюд зарубежной кухни» является базовой для выполнения выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижениями компетенций

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции, представленной в табл. 1

Таблица 1

### Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ПК-4	«Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания»	ПК-4.2 демонстрирует умение планировать и организовывать технологический процесс производства предприятия питания	особенности организации технологического процесса при производстве блюд зарубежных кухонь	планировать и организовывать технологический процесс производства блюд зарубежных кухонь	навыками приготовления блюд зарубежных кухонь и навыками контроля над качеством и безопасностью этих блюд
			ПК-4.4 демонстрирует умение совершенствовать режимы и параметры	свойства сырья, полуфабрикатов и качества готовой	использовать технические средства для измерения	навыками организации технологического процесса

		технологического процесса получения продукции с заданными свойствами	продукции при производстве блюд зарубежных кухонь	основных параметров технологического процесса при производстве блюд зарубежных кухонь	производства блюд зарубежных кухонь
		ПК - 4.5 - демонстрирует умение изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	основные технологические приемы выработки блюд зарубежных кухонь	разрабатывать новые рецептуры и технологии для блюд зарубежных кухонь	навыками работы в производственных условиях по производству блюд зарубежных кухонь

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов				
	Всего	в т.ч. по курсам			
		1	2	3	4
Контактная работа – всего, в т.ч.	22,1				22,1
<i>аудиторная работа:</i>	22				22
лекции	6				6
лабораторные	16				16
практические					
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1
<i>контроль</i>					
Самостоятельная работа	85,9				85,9
Форма итогового контроля	3				3
Курсовой проект (работа)	x				x

Таблица 3

#### Структура и содержание дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни»

№ п/п	Тема занятия.	Неделя курса	Контактная работа	Самостоятельная работа	Контроль

	Содержание		Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 курс								
1.	<b>Кухни стран Европы</b> Характеристика французской кухни. Характеристика блюд немецкой кухни. Характеристика итальянской кухни. Характеристика греческой кухни.		Л	В	2	5	ТК	УО
2.	Технологии блюд французской и немецкой кухонь		ЛЗ	Т	4	15	ТК	УО
3.	Технологии блюд итальянской и итальянской кухонь		ЛЗ	Т	4	15	ТК	УО
4.	<b>Кухни стран Азии</b> Характеристика блюд китайской кухни. Характеристика блюд японской кухни		Л	В	2	5	ТК	УО
5.	Технология блюд китайской и японской кухонь		ЛЗ	Т	4	15	ТК	УО
6.	<b>Кухни стран Американского континента</b> Характеристика блюд США. Характеристика блюд мексиканской кухни. Характеристика блюд бразильской кухни <b>Кухни стран Африки</b> Характеристика блюд марокканской кухни		Л	В	2	5	ТК	УО
7.	Технологии блюд США, мексиканской и марокканской кухонь		ЛЗ	Т	4	15	ТК	УО
8.	<b>Выходной контроль</b>					17	ВыхК	З
21.	Итого:				12	92		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, ДИ - деловая игра, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, Д – доклад, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для

самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью лабораторных занятий является формирование практических навыков в области блюд зарубежной кухни.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы, так и активные - лекции визуализации.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, подготовку докладов-презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб.3)
1.	Кухни народов мира <a href="https://znanium.com/read?id=353549">https://znanium.com/read?id=353549</a>	А.Т. Васюкова	М.: Дашков и К, 2019	Все разделы
2.	Физиология питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1</a>	В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский	СПб.: Лань, 2018	Все разделы
3.	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/469955">http://znanium.com/catalog/product/469955</a>	Н.В. Щеникова	М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2018.	Все разделы

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб.3)
1.	Технология продукции общественного питания: учебник <a href="https://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec">https://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec</a>	А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба Г. Г. Дубцов, А. Д. Ефимов, Л. З. Шильман	СПб.: Троицкий мост, 2010	Все разделы
2.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1</a>	Н.И. Дунченко В.С. Янковская.	СПб.: Лань, 2020	Все разделы
3.	Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии. - 256 с. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/349298">http://znanium.com/catalog/product/349298</a>	С.А. Арутюнов	М.: НАУКА, 1981	Все разделы

### в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

2. Научная электронная библиотека CYBERLENINKA.RU - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>

### г) периодические издания

1. Журнал «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/>

2. Журнал «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» - Режим доступа: <http://xn----7sbab4cbipghw0a.xn--p1ai/content/zhurnal-tppp-apk>

3. Журнал «Питание и общество» Режим доступа: <http://libryansk.ru/zhurnal-pitanie-i-obschestvo.23529/>

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/> .

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>. Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>. Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>. Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>. Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт». Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую,

нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

**е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

*программное обеспечение*

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование MicrosoftDesktopEducationAllLngLic/SAPackOLVEIYAcdmcEnt. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных занятий и текущего контроля аудитория №

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные средства, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- вопросы для промежуточной аттестации и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» включают в себя:

- краткий курс лекций (прил. 3);

- методические указания по выполнению лабораторных работ (прил. 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов  
питания»*

*«18» \_\_\_\_\_ 2021 года (протокол №9).*