

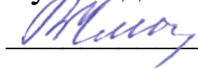
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыhalова

«23» октября 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Кухни народов мира»**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,  
2024

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы

Доцент кафедры ТПП, к.т.н., доцент



Ефимов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«23» октября 2024 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«23» октября 2024 г.



Чмыхалова В.Б.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – дать знания в области традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Основная задача данной дисциплины – дать необходимые знания для освоения подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов; ознакомления с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, рецептур и подачи блюд в разных странах мира.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции ПК-2: способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ПК-2	Способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ИД - 1</b> пк-2 Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих	Знать:	
			– роль питания в жизни человека и общества;	3(ПК-2)1
			– историю развития традиций питания;	3(ПК-2)2
			– традиции потребления пищи;	3(ПК-2)3
– принципы формирования национальных традиций и культур питания;				
– влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания.	3(ПК-2)4			

		организаций.		
		<b>ИД - 2пк-2</b> Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Уметь: – анализировать, прогнозировать и применять инновационные направления развития разных пищевых технологий	У(ПК-2)1
		<b>ИД - 3пк-2</b> Владеет навыками применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Владеть: – навыками анализа, прогнозирования и применения инновационных направлений развития разных пищевых технологий	В(ПК-2)1

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Кухни народов мира» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин. Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «Кухни народов мира», необходимы для прохождения преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по очной форме

Наименование тем	Всего часов	Аудиторные занятия	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы	СРП			
Тема 1: Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов	10	4	2	2			6	Контрольная работа	
Тема 2: Основы технологии приготовления кулинарной продукции	10	4	2	2			6	Контрольная работа	
Тема 3: Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ	15	6	2	4			9	Контрольная работа	
Тема 4: Особенности кавказской национальной кухни и кухни народов Средней Азии	19	8	2	6			11	Контрольная работа	
Тема 5: Особенности японской и китайской кухни	18	8	2	6			10	Контрольная работа	
Зачет									
Всего	72	30	10	20			42		

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (4 курс, 8 семестр очной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Модуль 1	Модуль 2	Итого
Лекции	6	4	10
Лабораторные занятия	не предусмотрены	не предусмотрены	–
Семинарские (практические) занятия	8	12	20
Самостоятельная работа студента под руководством преподавателя (СРП)	–	–	–
Самостоятельная работа	42		42
Курсовая работа			–
Экзамен			–
Зачет			–
Итого в зачетных единицах			2
<b>Итого часов</b>			<b>72</b>

## 4.2. Описание содержания дисциплины по модулям

### Дисциплинарный модуль 1.

#### **Лекция 1.1. ВВЕДЕНИЕ. РОЛЬ ТРАДИЦИЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ В РАЗВИТИИ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ**

##### *Рассматриваемые вопросы*

Питание народа, его кухня как важнейшая часть быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности, географическое расположение и климатические условия, исторические факторы, религиозные и старинные обычаи, этногенез, набор исходных продуктов и их сочетание, характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов, использование специй, приправ, соусов, режим питания.

#### **Семинарское занятие 1.1. «Кухня народов стран Прибалтики» [4].**

##### *Рассматриваемые вопросы*

Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.

Ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни.

Особенности оформления и подачи блюд.

Праздничные блюда латвийской, литовской, эстонской кухни.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

#### **Лекция 1.2. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

##### *Рассматриваемые вопросы*

Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус.

Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд разных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд разных кухонь.

#### **Семинарское занятие 1.2. «Итальянская кухня» [4].**

##### *Рассматриваемые вопросы*

Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни.

Традиции и режим питания населения Италии.

Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.

Ассортимент, технология блюд итальянской кухни.

Особенности оформления и подачи блюд.

Праздничные блюда итальянской кухни.

Особенности итальянской кухни.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

#### **Лекция 1.3. ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ СЛАВЯНСКИХ НАРОДОВ СТРАН СНГ**

##### *Рассматриваемые вопросы*

Характеристика русской кухни: христианские праздники и ритуальные блюда, характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд (щи, солянки, окрошка), особенности приготовления салатов, закусок и изделий из теста.

Характеристика украинской кухни: особенности приготовления борщей с галушками, котлет по-киевски, пампушек с чесноком, вареников и др.

Характеристика белорусской кухни: особенности приготовления блюд из картофеля (бабки, дра-ников, клёцек, хвороста), из мяса.

**Семинарское занятие 1.3.–1.4.** «Французская кухня» [4].

*Рассматриваемые вопросы*

Франция как основоположник Европейской кухни.

Влияние французской кухни на кухни других стран.

Традиции и особенности французской кухни.

Широкое применение овощей во французской кухне.

Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров.

Использование сыров для приготовления блюд.

Приготовление и применение соусов в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок.

Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и др.

Особенности приготовления первых блюд: супы-пюре из лука-пороя с картофелем, луковый суп, супы с сыром.

Оригинальные приёмы подачи пищи.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

**СРС по модулю 1.** Проработка теоретического материала по литературным источникам [4].  
Подготовка к контрольной работе.

*Перечень вопросов к контрольной работе*

Характеристика русской кухни.

Характеристика белорусской кухни.

Характеристика украинской кухни.

Характеристика литовской кухни.

Характеристика эстонской кухни.

Характеристика латвийской кухни.

**Дисциплинарный модуль 2.**

**Лекция 2.1.** ОСОБЕННОСТИ КАВКАЗСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ И КУХНИ НАРОДОВ СРЕДНЕЙ АЗИИ

*Рассматриваемые вопросы*

Характеристика кавказской национальной кухни: характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.

Характеристика кухни народов Средней Азии: связь религиозных традиций и питания, особенности кулинарной обработки пищевого сырья, ассортимент и технологии блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни, технологии блюд из мяса, мучных блюд и изделий, технологии напитков и особенности их подачи.

**Семинарское занятие 2.1.** «Индийская кухня» [4].

*Рассматриваемые вопросы*

Традиции и режим питания народов Индии.

Технология и ассортимент кулинарной продукции.

Требования к качеству кулинарной продукции.

Ассортимент блюд индийской кухни (похлёбки из бобовых, нимбу панч (лимонный напиток), ласси (взбитое кокосовое молоко), молочные сладости).

Особенности подачи блюд.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

**Семинарское занятие 2.2.** «Кухня народов Великобритании» [4].

*Рассматриваемые вопросы*

Английская, шотландская и ирландская кухни.

Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании.

Технологии и ассортимент кулинарной продукции. Особенности подачи.

Особенности приготовления пудингов, напитков.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

**Семинарское занятие 2.3.** «Немецкая кухня» [4].

*Рассматриваемые вопросы*

Традиции и режим питания.

Ассортимент используемых продуктов (широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд).

Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, рулет со шкварками и др.).

Особенности приготовления блюд из рыбы (рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес).

Особенности приготовления коврижек, дрезденских тортов, тюрингских пирогов, напитков.

Особенности подачи.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

**Лекция 2.2.** ОСОБЕННОСТИ ЯПОНСКОЙ И КИТАЙСКОЙ КУХНИ

*Рассматриваемые вопросы*

Характеристика японской кухни: основные виды сырья и способы их кулинарной обработки, особенности подбора рецептурных компонентов блюд, ассортимент, технология и подача традиционных блюд, виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

Характеристика китайской кухни: характеристика сырья, традиционные способы его обработки, ассортимент продуктов, пряностей и приправ, особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.

**Семинарское занятие 2.4.–2.5.** «Традиции питания в иудаизме» [4].

*Рассматриваемые вопросы*

Особенности национальной еврейской кухни.

Характеристика кошера.

Обрядовое питание в иудаизме.

Особенности питания Рош-Гашана и Иом-Кипур в иудейском культе.

Ритуалы Песаха и Шавуота.

Посты.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

**Семинарское занятие 2.6.** «Традиции питания в исламе» [4].

*Рассматриваемые вопросы*

Пищевые обряды в исламе.

Обрядовое питание.

Питание в Ураза-байрам, Курбан-байрам и Ноураз.

Этика питания мусульман.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

**СРС по модулю 2.** Проработка теоретического материала по литературным источникам [4].  
Подготовка к контрольной работе.



### *Перечень вопросов к контрольной работе*

- Характеристика японской кухни.
- Характеристика китайской кухни.
- Характеристика французской кухни.
- Характеристика немецкой кухни.
- Характеристика индийской кухни.
- Характеристика английской кухни.

## **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработку (изучение) материалов лекций;
- чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к контрольным работам;
- подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (зачет).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к лабораторным занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к лабораторным занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

Для проведения практических (семинарских) занятий, для самостоятельной работы используется учебно-методическое пособие

Ефимова М.В. Кухни народов мира: методические указания к семинарским занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ (электронная версия).

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

1. Принципы формирования национальных культур и традиций питания.
2. Влияние религии на формирование культуры и традиций питания.
3. Особенности питания народов Западной Европы.
4. Особенности питания народов скандинавских стран.
5. Формирование традиций питания в странах Нового Света.
6. Характеристика кухни народов Латинской Америки.
7. Характеристика кухни народов стран Пиренейского полуострова.
8. Особенности питания народов стран Африки.
9. Напитки в питании народов мира.
10. Культура застолья.
11. Меню как отражение национальной культуры питания.
12. Характеристика русской кухни.
13. Характеристика белорусской кухни.
14. Характеристика украинской кухни.
15. Характеристика литовской кухни.
16. Характеристика эстонской кухни.
17. Характеристика латвийской кухни.
18. Характеристика японской кухни.

19. Характеристика китайской кухни.
20. Характеристика французской кухни.
21. Характеристика немецкой кухни.
22. Характеристика индийской кухни.
23. Характеристика английской кухни.
24. Характеристика еврейской кухни.

## **7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### *Основная литература*

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 296 с. (20 экз.).

### *Дополнительная литература*

2. Ефимов А.А., Ефимова М.В. Основы рационального питания. – Петропавловск-Камчатский: изд-во КамчатГТУ, 2007. – 178 с. (20 экз.).

3. Хуршудян С.А., Зайчик Ц.Р. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 204 с. (гриф УМО) (2 экз.).

### *Методические указания по дисциплине*

4. Ефимова М.В. Кухни народов мира: методические указания к семинарским занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ (электронная версия).

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

1. Корниенко А.А., Ардашкин И.Б., Чмыхало А.Ю. История и методология науки о пище: Учебное пособие: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/083/76083>

2. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>

3. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>

4. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>

5. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.vzfei.ru/rus/library/elect\\_lib.htm](http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm)

6. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методика преподавания данной дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (зачет).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия

с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает 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 практическом занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия практического (семинарского) типа включают в себя заслушивание докладов, сопровождающихся электронными презентациями, подготовленных обучающимися в ходе самостоятельной работы; обсуждение представленных докладов в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа студента по дисциплине включает такие виды работы как:

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к контрольным работам.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

## **10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)**

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

## **11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

### **11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса**

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;
- использование электронных презентаций;
- изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

## **11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса**

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

– операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);

– комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций).

## **11.3 Перечень информационно-справочных систем**

- справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>
- справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

## **12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, Интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают аудиторную доску, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран, интерактивная доска).

## ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за \_\_\_\_ / \_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Кухни народов мира» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

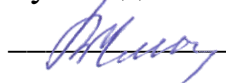
Приложение к рабочей программе  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыхалова

«23» октября 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине

**«Кухни народов мира»**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский  
2024

Составитель фонда оценочных средств

Доцент кафедры ТПП, к.т.н., доцент




---

Ефимов А.А.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» «23» октября 2024 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой  
«23» октября 2024 г.




---

(подпись)

Чмыхалова В.Б.  
(Ф.И.О.)

АКТУАЛЬНО НА

2028/2029 учебный год



---

(подпись)

Чмыхалова В.Б.  
(Ф.И.О.)

20\_\_/20\_\_ учебный год

---

(подпись)

---

(Ф.И.О.)

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Схема формирования компетенции ПК-2 в процессе освоения образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»									
Код дисциплины из УП	Наименование дисциплины (в соответствии с УП)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
<b>ПК-2: способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>									
Б1.В.01	Основы научных исследований			Зач					
Б1.В.05	Исследовательская работа	Зач							
Б1.В.08	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания						Зач		
Б1.В.ДВ.01.01	История технологии продуктов питания								Зач
<b>Б1.В.ДВ.01.02</b>	<b>Кухни народов мира</b>								<b>Зач</b>
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания			Зач					
Б1.В.ДВ.02.02	Физиология питания			Зач					
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								
ФТД.01	Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований							Зач	

Таблица 1 – Паспорт ФОС

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции или ее части	Наименование оценочного средства
Тема 1: Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов	ПК-2	Контрольная работа
Тема 2: Основы технологии приготовления кулинарной продукции		Контрольная работа
Тема 3: Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ		Контрольная работа
Тема 4: Особенности кавказской национальной кухни и кухни народов Средней Азии		Контрольная работа
Тема 5: Особенности японской и китайской кухни		Контрольная работа



## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения				
		1	2	3	4	5
ПК-2: способен организовывать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– роль питания в жизни человека и общества;</li> <li>– историю развития традиций питания;</li> <li>– традиции потребления пищи;</li> <li>– принципы формирования национальных традиций и культур питания;</li> <li>– влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания.</li> </ul>	<p>Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие знаний. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня знаний.</p>	<p>Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения, неполные представления о представленном вопросе.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в знаниях</p>	<p>Обучающийся проявляет глубокие знания</p>
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать, прогнозировать и применять инновационные направления развития различных пищевых технологий</li> </ul>	<p>Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие умений. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня умений.</p>	<p>Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные умения.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. Несистематическое использование знаний.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в умении использовать соответствующие знания.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. Сформированное умение использовать полученные знания</p>
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками анализа, прогнозирования и применения инновационных направлений развития различных пищевых технологий</li> </ul>	<p>Неудовл. оценка результатов обучения. Отсутствие навыков. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня навыков.</p>	<p>Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные навыки.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но не систематическое применение навыков.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. Успешное и систематическое применение навыков.</p>

## Итоговое оценивание обучающегося

Для оценки качества подготовки обучающегося по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Промежуточная аттестация студентов заочной формы обучения проводится по окончании изучения дисциплины во время зачетно-экзаменационной сессии, в соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки – в форме **зачета**. Преподаватель на вводной лекции (первом занятии) знакомит обучающихся группы с программой учебной дисциплины, порядком определения количества ЗЕ, графиком, формами и процедурой прохождения текущего контроля, а также примерными вопросами для подготовки к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация – это форма контроля теоретических знаний, полученных студентом в процессе изучения всей учебной дисциплины или ее части, и умения их применять в практической деятельности. Он должен учитывать выполнение обучающимся всех видов работ, предусмотренных программой дисциплины, в том числе самостоятельную работу.

Показатели, критерии оценки сформированности компетенции, шкала оценивания результатов освоения компетенций по уровням освоения представлены в таблице.

Уровень освоения	Критерии освоения	Показатели и критерии оценки сформированности компетенции	Шкала оценивания (баллы /оценка)
Продвинутый	<p><i>Компетенция сформирована.</i> Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено на максимальную оценку. Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием <b>знаний, умений и навыков</b>, полученных как в ходе освоения данной учебной дисциплины, так и смежных дисциплин.</p>	<p>«отлично» / <b>зачтено</b></p>
Базовый	<p><i>Компетенция сформирована.</i> Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальной оценкой («неудовлетворительно»/не зачтено), некоторые виды заданий выполнены с несущественными ошибками. Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение <b>знаний, умений и навыков</b> при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне</p>	<p>«хорошо» / <b>зачтено</b></p>

Пороговый	Компетенция сформирована. Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка	Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки. Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении <b>знаний, умений и навыков</b> к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок.	«удовлетворительно» / <b>зачтено</b>
Низкий	Компетенция не сформирована. Демонстрируется отсутствие или фрагментарное наличие самостоятельности и практического навыка	Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Обучающийся способен ответить на поставленный вопрос только частично, на дополнительные вопросы ответов не прозвучало. Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие <b>знаний</b> при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении <b>умения</b> к использованию методов освоения учебной дисциплины и неспособность самостоятельно проявить <b>навык</b> повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции.	«неудовлетворительно» / <b>не зачтено</b>

### 3. Типовые контрольные задания или материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

#### 3.1 Задания к практическим работам

##### Дисциплинарный модуль 1.

##### *Семинарское занятие 1.1.* «Кухня народов стран Прибалтики».

###### *Рассматриваемые вопросы*

Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.

Ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни.

Особенности оформления и подачи блюд.

Праздничные блюда латвийской, литовской, эстонской кухни.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

##### *Семинарское занятие 1.2.* «Итальянская кухня».

###### *Рассматриваемые вопросы*

Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни.

Традиции и режим питания населения Италии.

Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.

Ассортимент, технология блюд итальянской кухни.

Особенности оформления и подачи блюд.

Праздничные блюда итальянской кухни.

Особенности итальянской кухни.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

### **Семинарское занятие 1.3.–1.4.** «Французская кухня».

#### *Рассматриваемые вопросы*

Франция как основоположник Европейской кухни.

Влияние французской кухни на кухни других стран.

Традиции и особенности французской кухни.

Широкое применение овощей во французской кухне.

Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров.

Использование сыров для приготовления блюд.

Приготовление и применение соусов в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок.

Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и др.

Особенности приготовления первых блюд: супы-пюре из лука-поррея с картофелем, луковый суп, супы с сыром.

Оригинальные приёмы подачи пищи.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

## **Дисциплинарный модуль 2.**

### **Семинарское занятие 2.1.** «Индийская кухня».

#### *Рассматриваемые вопросы*

Традиции и режим питания народов Индии.

Технология и ассортимент кулинарной продукции.

Требования к качеству кулинарной продукции.

Ассортимент блюд индийской кухни (похлёбки из бобовых, нимбу панч (лимонный напиток), ласси (взбитое кокосовое молоко), молочные сладости).

Особенности подачи блюд.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

### **Семинарское занятие 2.2.** «Кухня народов Великобритании».

#### *Рассматриваемые вопросы*

Английская, шотландская и ирландская кухни.

Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании.

Технологии и ассортимент кулинарной продукции. Особенности подачи.

Особенности приготовления пудингов, напитков.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

### **Семинарское занятие 2.4.–2.5.** «Традиции питания в иудаизме».

#### *Рассматриваемые вопросы*

Особенности национальной еврейской кухни.

Характеристика кошера.

Обрядовое питание в иудаизме.

Особенности питания Рош-Гашана и Иом-Кипур в иудейском культе.

Ритуалы Песаха и Шавуота.

Посты.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

### **Семинарское занятие 2.6.** «Традиции питания в исламе».

#### *Рассматриваемые вопросы*

Пищевые обряды в исламе.

Обрядовое питание.

Питание в Ураза-байрам, Курбан-байрам и Ноураз.

Этика питания мусульман.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

### **3.2. Вопросы к контрольной работе**

#### **Дисциплинарный модуль 1.**

*Перечень вопросов к контрольной работе*

Характеристика японской кухни.

Характеристика китайской кухни.

Характеристика французской кухни.

Характеристика немецкой кухни.

Характеристика индийской кухни.

Характеристика английской кухни.

#### **Дисциплинарный модуль 2.**

*Перечень вопросов к контрольной работе*

Характеристика русской кухни.

Характеристика белорусской кухни.

Характеристика украинской кухни.

Характеристика литовской кухни.

Характеристика эстонской кухни.

Характеристика латвийской кухни.

### **3.3. Вопросы к проведению промежуточной аттестации (зачету)**

1. Принципы формирования национальных культур и традиций питания.
2. Влияние религии на формирование культуры и традиций питания.
3. Особенности питания народов Западной Европы.
4. Особенности питания народов скандинавских стран.
5. Формирование традиций питания в странах Нового Света.
6. Характеристика кухни народов Латинской Америки.
7. Характеристика кухни народов стран Пиренейского полуострова.
8. Особенности питания народов стран Африки.
9. Напитки в питании народов мира.
10. Культура застолья.
11. Меню как отражение национальной культуры питания.
12. Характеристика русской кухни.
13. Характеристика белорусской кухни.
14. Характеристика украинской кухни.
15. Характеристика литовской кухни.
16. Характеристика эстонской кухни.
17. Характеристика латвийской кухни.
18. Характеристика японской кухни.
19. Характеристика китайской кухни.
20. Характеристика французской кухни.
21. Характеристика немецкой кухни.
22. Характеристика индийской кухни.
23. Характеристика английской кухни.
24. Характеристика еврейской кухни.

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

По дисциплине предусмотрены следующие формы контроля качества подготовки:

–текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности обучающегося с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

–промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

–контроль самостоятельной работы обучающегося.

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения обучающимся запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем качества работы обучающегося за время изучения дисциплины.

Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том числе посредством испытаний.

#### **Контрольная работа**

Проводится по завершению каждого модуля.

Контрольная работа проводится с целью определения степени усвоения теоретического материала и понятийного аппарата по разделам дисциплины. Перечень вопросов к контрольной работе представлен в рабочей программе дисциплине. При оценке ответов на вопросы анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений, опора на методические материалы.

#### **Зачет**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Кухни народов мира» завершает изучение курса и проходит в виде дифференцированного зачета. Зачет проводится согласно расписанию зачетно-экзаменационной сессии. Зачет может быть выставлен автоматически по результатам текущего и промежуточного контроля знаний и достижений, продемонстрированных обучающимся на практических занятиях, при условии успешного выполнения всех заданий самостоятельной работы. Фамилии обучающихся, получивших зачет автоматически, объявляются в день проведения зачета до начала промежуточной аттестации.

По итогам всех этапов и результатам текущей успеваемости выставляется итоговая отметка.

Основой для определения оценки служит уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного рабочей программой.

В случае неудовлетворительного результата испытания назначается день и время повторного зачета (по графику ликвидации задолженностей).

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением руководителя департамента «Пищевые биотехнологии».

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Камчатский государственный технический университет»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

**М. В. Ефимова**

## **КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

*Методические указания к семинарским занятиям  
для студентов направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Петропавловск-Камчатский  
2024

УДК 663/664(091+076)  
ББК 36г  
Е91

Рецензент

**Ефимова, Марина Васильевна**

Е91        Кухни народов мира : методические указания к семинарским занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М. В. Ефимова. – Петропавловск-Камчатский : КамчатГТУ, 2024. – 8 с.

Методические указания к семинарским занятиям составлены в соответствии с требованиями к освоению основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Рассмотрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», протокол № 4 от 23.10.2024.

**УДК 663/664(091+076)**  
**ББК 36г**

© КамчатГТУ, 2024  
© М. В. Ефимова, 2024



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Введение</b> .....	4
<b><i>Семинарское занятие 1</i></b> Кухни народов стран Прибалтики.....	5
<b><i>Семинарское занятие 2</i></b> Итальянская кухня .....	5
<b><i>Семинарское занятие 3</i></b> Французская кухня.....	5
<b><i>Семинарское занятие 4</i></b> Индийская кухня.....	6
<b><i>Семинарское занятие 5</i></b> Кухня народов Великобритании.....	6
<b><i>Семинарское занятие 6</i></b> Немецкая кухня.....	6
<b><i>Семинарское занятие 7</i></b> Традиции питания в иудаизме.....	7
<b><i>Семинарское занятие 8</i></b> Традиции питания в исламе .....	7
<b>Рекомендуемая литература</b> .....	7

## ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Кухни народов мира» определена учебным планом ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» как дисциплина по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, в структуре образовательной программы.

**В результате изучения дисциплины студент должен знать:**

- роль питания в жизни человека и общества;
- историю развития традиций питания;
- традиции потребления пищи;
- принципы формирования национальных традиций и культур питания;
- влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания.

**Студент должен уметь:**

- анализировать, прогнозировать и применять инновационные направления развития разных пищевых технологий.

**Студент должен владеть:**

- навыками анализа, прогнозирования и применения инновационных направлений развития разных пищевых технологий.

Методические указания к семинарским занятиям по дисциплине «Кухни народов мира» предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В сборнике представлены методические указания к подготовке 8 семинарских занятий.

Приступая к подготовке темы семинарского занятия, необходимо изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы желательно составлять конспекты ответов. Конспектирование дополнительных источников, особенно освещающих вопросы изучаемой темы, также способствует более плодотворному усвоению учебного материала.

Подготовка к семинарскому занятию является важной формой самостоятельной работы студента. Она должна носить систематический и планомерный характер. После лекции студент должен познакомиться с планом семинарских занятий и списком обязательной и дополнительной литературы, которую необходимо прочитать, изучить и законспектировать. Разъяснение по вопросам новой темы студенты получают у преподавателя в конце предыдущего семинарского занятия.

Подготовка к семинарскому занятию требует, прежде всего, чтения рекомендуемых источников, подготовки докладов и электронных презентаций.

## **СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1**

### **КУХНИ НАРОДОВ СТРАН ПРИБАЛТИКИ**

#### *Рассматриваемые вопросы*

Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.

Ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни.

Особенности оформления и подачи блюд.

Праздничные блюда латвийской, литовской, эстонской кухни.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.*

*Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

## **СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2**

### **ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ**

#### *Рассматриваемые вопросы*

Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни.

Традиции и режим питания населения Италии.

Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.

Ассортимент, технология блюд итальянской кухни.

Особенности оформления и подачи блюд.

Праздничные блюда итальянской кухни.

Особенности итальянской кухни.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.*

*Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

## **СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3**

### **ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ**

#### *Рассматриваемые вопросы*

Франция как основоположник Европейской кухни.

Влияние французской кухни на кухни других стран.

Традиции и особенности французской кухни.

Широкое применение овощей во французской кухне.

Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления блюд.

Приготовление и применение соусов в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок.

Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и др.

Особенности приготовления первых блюд: супы-пюре из лука-порей с картофелем, луковый суп, супы с сыром.

Оригинальные приёмы подачи пищи.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.*

*Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

## **СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4 ИНДИЙСКАЯ КУХНЯ**

*Рассматриваемые вопросы*

Традиции и режим питания народов Индии.

Технология и ассортимент кулинарной продукции.

Требования к качеству кулинарной продукции.

Ассортимент блюд индийской кухни (похлёбки из бобовых, нимбу панч (лимонный напиток), ласси (взбитое кокосовое молоко), молочные сладости).

Особенности подачи блюд.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.*

*Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

## **СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5 КУХНЯ НАРОДОВ ВЕЛИКОБРИТАНИИ**

*Рассматриваемые вопросы*

Английская, шотландская и ирландская кухни.

Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании.

Технологии и ассортимент кулинарной продукции. Особенности подачи.

Особенности приготовления пудингов, напитков.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.*

*Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

## **СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 6 НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ**

*Рассматриваемые вопросы*

Традиции и режим питания.

Ассортимент используемых продуктов (широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд).

Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, рулет со шкварками и др.).

Особенности приготовления блюд из рыбы (рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес).

Особенности приготовления коврижек, дрезденских тортов, тюрингских пирогов, напитков. Особенности подачи.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.*

*Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

## **СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 7 ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ В ИУДАИЗМЕ**

*Рассматриваемые вопросы*

Особенности национальной еврейской кухни.

Характеристика кошера.

Обрядовое питание в иудаизме.

Особенности питания Рош-Гашана и Иом-Кипур в иудейском культе.

Ритуалы Песаха и Шавуота.

Посты.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.*

*Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

## **СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 8 ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ В ИСЛАМЕ**

*Рассматриваемые вопросы*

Пищевые обряды в исламе.

Обрядовое питание.

Питание в Ураза-байрам, Курбан-байрам и Ноураз.

Этика питания мусульман.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями.*

*Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

## **РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### ***Основная***

1. *Донченко Л.В., Надыкта В.Д.* Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 296 с.

### ***Дополнительная***

2. *Гладышев М.И., Губаненко Г.А., Сущик Н.Н., Демирчиева С.М., Калачева Г.С.* Влияние различных способов тепловой обработки горбуши на содержание в ней полиненасыщенных жирных кислот / Вопросы питания. 2006. № 1. – С. 47–50.

3. *Ефимов А.А., Ефимова М.В.* Основы рационального питания. – Петропавловск-Камчатский: изд-во КамчатГТУ, 2007. – 178 с.

4. *Кожухова М.А.* Получение овощных соков и напитков с использованием биотехнологических методов / Известия вузов. Пищевая технология. 2007. № 4. – С. 28–30.

5. *Корж А.П.* Тенденции развития мировой индустрии по производству колбасных оболочек и упаковочных материалов для мясных продуктов / Все о мясе. 2004. № 3. – С. 49–51.

6. *Остроумов Л.А., Иванов И.В.* Как влияет порода скота на состав молока и качество сыра / Молочная промышленность. 2007. № 9. – С. 25–28.

7. *Рогов И.А., Беляева М.А.* Влияние инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева на содержание микро- и макроэлементов в говяжьем мясе / Все о мясе. 2004. № 4. – С. 17–18.

8. *Студенцова Н.А., Мазкин А.В., Киселева К.Н.* Стратегия развития рыбной отрасли и рыбопереработки в XXI веке / Известия вузов. Пищевая технология. 2007. № 1. – С. 5–9.

9. *Файвишевский М.Л.* Нетрадиционные технологии переработки и использования пищевой крови убойных животных / Все о мясе. 2006. № 1. – С. 14–17.

10. *Хуришудян С.А., Зайчик Ц.Р.* История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 204 с. (гриф УМО).

11. *Царахова Э.Н., Касьянов Г.И.* Требования к минеральным водам как основе напитка / Известия вузов. Пищевая технология. 2007. № 1. – С.15–17.