

5.10.22

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**  
**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ТОПн.03-560у

«07» 10 2022г.

Биолого-технологический факультет  
переименован в Институт экологической  
и пищевой биотехнологии в соответствии  
с приказом ректора ФГБОУ ВО  
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 334-О



**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан биолого-технологического

факультета

Жучев К.В.

(подпись)

«07» 10 2022г.

(подпись)

ФГОС 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.10 Кухня народов мира**

Шифр и наименование дисциплины

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Код и наименование направления подготовки

**Технология общественного питания**

Направленность (профиль)

Курс: 3/3

Семестр: 5,5

Факультет (институт)  
Биолого-технологический

**Очная, заочная**  
очная, заочная, очно-заочная

**Объем дисциплины (модуля)**

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	заочная	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	3/108	3/108	5/5
В том числе,			
<b>Контактная работа</b>	42	12	
Занятия лекционного типа	14	4	
Занятия семинарского типа (практические)	28	8	
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	66	96	
<b>В том числе:</b>			
Курсовой проект / курсовая работа			
Контрольная работа / реферат / РГР	К	К	5/5
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	Зачет	Зачет	5/5

Новосибирск 2022

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

**Программу разработали:**

Канд. с.-х. наук, доцент

(должность)



подпись

Н.Г. Ворожейкина

ФИО

Старший преподаватель

(должность)



подпись

А.Н. Головки

ФИО



# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.10 Кухня народов мира в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП направлена на формирование следующих компетенций:

- ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств;
- ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания.

Таблица 1- Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>знать:</b> - основные факторы, формирующие основу национальной кухни, ассортимент наиболее популярных национальных блюд, технологии приготовления, оформление и правила подачи блюд национальной кухни народов мира</p> <p><b>уметь:</b> - подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, организовать и осуществлять контроль соблюдения технологического процесса приготовления кулинарной продукции.</p> <p><b>владеть:</b> - навыками оценки качественных показателей кулинарной продукции кухни народов мира, самостоятельной работой с нормативной и справочной документацией регламентирующей технологические процессы приготовления блюд и изделий национальной кухни.</p>
ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания	ИПК 2.3 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания	<p><b>знать:</b> - национальные особенности кухни народов мира, ассортимент наиболее популярных национальных блюд, особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира, технология приготовления, оформление и правила подачи французской, итальянской, испанской, немецкой, скандинавской, мексиканской, японской, китайской, английской, прибалтийской кухни</p> <p><b>уметь:</b> - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями, подбирать ассортимент блюд и напитков</p> <p><b>владеть:</b> - навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучения блюд национальной кухни народов мира, основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах, технологическими терминами и определениями.</p>

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.10 Кухня народов мира относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины связано со следующим циклом дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Индустрия гостеприимства», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанный бизнес» «Современные формы обслуживания» «Специализированное питание», «Физиология питания», «Санитария и гигиена питания»

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3 по каждой форме обучения (очная, заочная)

Таблица 2 - Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 5					
1	<b>Введение</b> 1. Системы и типы питания народов зарубежных стран 2. Пища, как явление бытовой культуры. 3. Современные системы и типы питания народов	1		3	4	ПК-1
2	<b>Раздел 1.</b> <u>Кухня народов центральной Европы:</u> Германия, Швейцария, Австрия, Чехия, Венгрия Польша. <u>Кухня народов Африки:</u> Египет, Алжир, Тунис, Марокко			6	6	ПК-1 ПК-2
3	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	4	8	6	18	ПК-1 ПК-2

4	<b>Раздел 2. Кухня народов Азии</b> <u>Южная Азия:</u> Индия, Шри-Ланка. <u>Юго-Восточная Азия:</u> Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия. <u>Восточная Азия:</u> Китай, Корея, Япония.			6	6	ПК-1 ПК-2
5	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	4	8	6	18	ПК-1 ПК-2
6	<b>Раздел 3. Кухня народов Кавказа:</b> Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан			6	6	ПК-1 ПК-2
7	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	4	8	6	18	ПК-1 ПК-2
8	Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции	1	4	6	11	ПК-1 ПК-2
9	Выполнение контрольной работы			12	12	
10	Подготовка к зачету			9	9	
	Итого	14	28	66	108	

Таблица 3- Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 5					

1	<b>Введение</b> 1. Системы и типы питания народов зарубежных стран 2. Пища, как явление бытовой культуры. 3. Современные системы и типы питания народов	1		8	9	ПК-1
2	<b>Раздел 1.</b> <u>Кухня народов центральной Европы:</u> Германия, Швейцария, Австрия, Чехия, Венгрия Польша. <u>Кухня народов Африки:</u> Египет, Алжир, Тунис, Марокко	1		10	11	ПК-1 ПК-2
3	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		2	9	11	ПК-1 ПК-2
4	<b>Раздел 2. Кухня народов Азии</b> <u>Южная Азия:</u> Индия, Шри-Ланка. <u>Юго-Восточная Азия:</u> Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия. <u>Восточная Азия:</u> Китай, Корея, Япония.	1		10	11	ПК-1 ПК-2
5	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		2	9	11	ПК-1 ПК-2
6	<b>Раздел 3. Кухня народов Кавказа:</b> Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан	1		10	11	ПК-1 ПК-2

7	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		2	9	11	ПК-1 ПК-2
8	Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции		2	9	11	ПК-1 ПК-2
9	Выполнение контрольной работы			18	18	
10	Подготовка к зачету			4	4	
	Итого	4	8	96	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

### 3.1. Содержание отдельных разделов и тем:

#### Тема 1 Введение

1. Системы и типы питания народов зарубежных стран
2. Пища, как явление бытовой культуры.
3. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран.

**Тема 2 Кухня народов центральной Европы:** Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания немцев. Особенности немецкой кухни. Региональная кухня Германии. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.

**Кухни народов Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко:** Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

#### **Тема 3 Раздел 2. Кухни народов Азии.**

**Южная Азия:** Индия, Шри-Ланка.

**Юго-Восточная Азия:** Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда



(десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Восточная Азия: Китай, Корея, Япония.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Китая. Особенности и традиции китайской кухни. Виды китайской кухни. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.

#### **Тема 4 Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения**

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

**Кухни народов Кавказа: Абхазия, Грузия, Азербайджан.**

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

### **4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

#### **4.1.Список основной литературы**

- ✓1. Марченко В.В. Кухня народов мира: учебное пособие/ В. В. Марченко, Н. В. Судакова. - Ставрополь: СКФУ, 2016. — 149 с. (ЭБС Лань)
- ✓2. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира: учебник/ А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина, - Москва: «Дашков и К°», 2023. — 336 с. (ЭБС Инфра-М)

#### **4.2 Дополнительная литература**

- ✓1. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. А. Т. Васюкова. - 6-е изд. -Москва : «Дашков и К°», 2022. — 816 с. (ЭБС Инфра-М)

#### **4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Таблица 4 - Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Корпорация «Еда»	<a href="https://vk.com/videos">https://vk.com/videos</a>
2.	Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»	<a href="http://www.eda-server.ru">www.eda-server.ru</a>
3.	Кулинарный портал	<a href="http://povary.ru">http://povary.ru</a> .
4.	Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты	<a href="http://www.smakov.ru">http://www.smakov.ru</a>
5.	Информационно-справочные материалы «ГурМания»	<a href="http://www.gurmania.ru">http://www.gurmania.ru</a>

6	Все для общепита в России	Pitportal.ru
7	Новости общественного питания	foodCOST.ru

#### **4.4.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы**

1. Кухня народов мира методические указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; Н.Г. Ворожейкина, А.Н. Головкин – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2021.- с 54.
2. Кухни народов мира: методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина, А.Н. Головкин – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2021.- с 21.

#### **4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий**

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентами

Таблица 5 - Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>

Таблица 6 - Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Видеофильм	Турецкая кухня	20 мин
2.	Видеофильм	Кавказская кухня	52 мин
3.	Видеофильм	Итальянская кухня	15 мин
4.	Видеофильм	Русская кухня	30 мин
5.	Видеофильм	Кухня Швеции	32 мин
6.	Видеофильм	Венгерская кухня	30 мин
7.	Видеофильм	Еврейская кухня	30 мин
8.	Видеофильм	Молдавская кухня	30мин
9.	Видеофильм	Японская кухня	32 мин
10.	Видеофильм	Гвинейская кухня	30 мин
11.	Видеофильм	Индийская кухня	28 мин
12.	Видеофильм	Корейская кухня	12 мин
13.	Видеофильм	Китайская кухня	35мин
14.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"	15 с.

		(вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	
15.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.
16.	Документ	ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 14 с.	14 с.
17.	Документ	ГОСТ Р 53995 - 2010 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу-выездному обслуживанию [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.

## 5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7 - Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная

ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	ЛОП-1 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстоечный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы BT-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, pH-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места
Лаборатория быстрого питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Аудитория для проведения научных исследований, прохождение учебной, научно-исследовательской и преддипломной практик	Посуда для сервировки стола, кастрюли, сковороды, тепловое оборудование, холодильное оборудование, линия раздачи, блинницы профессиональные, кофе машина, фритюрница, пончиковый аппарат, гриль профессиональный, миксер барный. Барная стойка.

## 6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая или традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

*Пример оформления промежуточной аттестации по БРС:*

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 3, лекций – 14/4 часа, практических занятий – 28/8 часов, самостоятельная работа – 66/96 часа, всего 108 часов.

Таблица 8 - Шкала оценки академической успеваемости

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
3	108	Менее 37	37-54	55-63	64-72	73-90	91-99	100-108

Зачет выставляется студенту, если им в течение семестра набрано **более 108 баллов**.

*Пример оформления промежуточной аттестации по традиционной системе:*

Для аттестации студентов по дисциплине (модулю) используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

### 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции  
протокол от « 5 » октября 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой  
(должность)

  
подпись

С.Л. Гаптар  
ФИО

Председатель учебно-методического  
совета  
(должность)

  
подпись

М.Л. Кочнева  
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР  
очной и заочной формам обучения  
(должность)

  
подпись

П.В. Белоусов  
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному  
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
№ \_\_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)  
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному  
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
№ \_\_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)  
(должность)

подпись

ФИО