

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Щекина Вера Витальевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.04.2023 02:36:19

Уникальный программный ключ:

a2232e5157e576551a8999b190892af53989420420336ffbf573a434e57789

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Благовещенский государственный педагогический университет»

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Рабочая программа дисциплины

УТВЕРЖДАЮ

декан индустриально-педагогического
факультета ФГБОУ ВО «БГПУ»



Н.В. Слесаренко

«25» мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Направление подготовки

44.03.05 ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

(с двумя профилями подготовки)

Профиль

ТЕХНОЛОГИЯ

Профиль

ДИЗАЙН

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Принята на заседании кафедры

Экономики, управления и технологии

(протокол № 9 от «25» мая 2022 г.)

Благовещенск 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (УКАЗАНИЯ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
5. ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	7
6. ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ (САМОКОНТРОЛЯ) УСВОЕННОГО МАТЕРИАЛА.....	11
7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	14
8. ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	14
9. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ.....	15
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА	15
11. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Цель и задачи дисциплины: Основной целью дисциплины «Кухни народов мира» является подготовка будущих бакалавров педагогического образования к самостоятельной педагогической деятельности в области преподавания данного раздела в школьном курсе технологии.

1.2 Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Технология приготовления пищи» относится к дисциплинам по выбору блока Б1 (Б1.В.03.ДВ.02.02).

1.3 Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

ПК-1. Способен осуществлять педагогическую деятельность по организации образовательного процесса в образовательных организациях различного уровня

ПК-1.4. Организует внеурочную деятельность обучающихся.

ПК-2. Способен осуществлять педагогическую деятельность по профильным предметам (дисциплинам, модулям) в рамках программ основного общего и среднего общего образования; индикаторами достижения которой является:

ПК-2.3 Применяет общие принципы технологической деятельности, а также элементы прикладных экономических знаний, творческой активности при реализации технологических процессов производства изделий, продуктов.

ПК-2.4 Соотносит этапы развития технологий с актуальными задачами, методами и концептуальными подходами, тенденциями и перспективами развития предметной области «Технология».

1.4 Перечень планируемых результатов обучения. В результате изучения дисциплины студент должен **знать**:

- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;
- основные положения рационального питания;
- значение основных пищевых веществ;
- положения нетрадиционных систем питания;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;
- особенности национальной кухни народов стран;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

уметь:

- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;

- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;

- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;

- подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

.владеть:

- методами использования некоторые традиции питания и изучения блюд национальной кухни народов мира;

- технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах;

- основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов.

-

1.3 Место дисциплины в структуре ООП. Учебная дисциплина Б1.В.03.ДВ.02.02 «Кухни народов мира» входит в состав дисциплин по выбору вариативной части учебного плана основной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование», профиль «Дизайн» профиль «Технология»,

1.6 Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр (5 семестр)
Общая трудоемкость	72	72
Аудиторные занятия	54	54
Лекции	14	14
Лабораторные работы	22	22
Самостоятельная работа	36	36
Виды итогового контроля	-	зачет

2.УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Раздел, тема	Всего часов	Виды учебных занятий		
		лек.	лаб.	сам.
Тема 1. Русская кухня	12	2	4	6
Тема 2. Украинская кухня	6	1	2	3
Тема 3. Белорусская кухня	12	2	4	6
Тема 4. Молдавская кухня	6	1	2	3
Тема 5. Кавказская кухня	8	2	2	4
Тема 6. Узбекская кухня	6	1	2	3
Тема 7. Европейская кухня	6	1	2	3
Тема 8. Кухня Северной и Южной Америки	8	2	2	4
Тема 9. Кухня Азии	8	2	2	4
Всего	72	14	22	36

Выполнение требований к проценту занятий, проводимых в активных и интерактивных формах (п. 7.3 ФГОС).

№	Темы	Вид занятия	Форма интерактивного занятия	Кол-во часов
1	Тема 1. Русская кухня	ЛК	Творческая мастерская	3
2	Тема 7. Европейская кухня	ЛК	Работа в малых группах	3
3	Тема 8. Кухня Северной и Южной Америки	ЛР	Работа в малых группах	3
4	Тема 9. Кухня Азии	ЛР	Работа в малых группах	3
Всего:				12

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Русская кухня.

Русская кухня. Обычаи и традиции русской кухни. Технология приготовления традиционных первых блюд русской кухни. Кухня народов Севера. Технология приготовления пельменей. Технология приготовления блинов.

Тема 2. Украинская кухня

Украинская кухня. Особенности украинской кухни. Технология приготовления традиционных блюд украинской кухни (борщ с пампушками и др.). Технология приготовления вареников.

Тема 3. Белорусская кухня

Особенности белорусской кухни. Ассортимент блюд. Приготовление и оформление блюд белорусской кухни.

Тема 4. Молдавская кухня.

Особенности молдавской кухни. Ассортимент блюд. Приготовление и оформление блюд молдавской кухни.

Тема 5. Кавказская кухня

Особенности кавказской кухни. Ассортимент блюд. Приправы. Технология приготовления блюд из мяса (шашлык). Технология приготовления национальных блюд (долма, харчо, чахохбили и др.) Особенности приготовления выпечки. Хачапури.

Тема 6. Узбекская кухня

Особенности узбекской кухни. Ассортимент блюд. Технология приготовления плова.

Тема 7. Европейская кухня

Обычаи и традиции итальянской кухни. Ее отличительные особенности. Технология приготовления блюд итальянской кухни (ризотто, пицца, равиоли, лазанья, спагетти). Обычаи и традиции французской кухни, ее отличительные особенности.

Тема 8. Кухня Северной и Южной Америки.

Обычаи и традиции кухни США, отличительные особенности. Технология приготовления традиционных блюд. Мексиканская кухня, ее отличительные особенности. Технология приготовления традиционных блюд Мексики

Тема 9. Кухня Азии.

Обычаи и традиции Индийской кухни. Приготовление и оформление блюд индийской кухни. Обычаи и традиции корейской кухни. Приготовление и оформление блюд корейской кухни. Приготовление и оформление блюд японской кухни. Обычаи и традиции китайской кухни. Приготовление и оформление блюд китайской кухни.

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (УКАЗАНИЯ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендации по использованию материалов рабочей программы:

При работе с настоящей рабочей программой особое внимание следует обратить на масштабность и динамичность дисциплины «Кухни народов мира». Специфика в изучении дисциплины проявляется в том, что теория исследуемых вопросов, представленных в учебной литературе требует обязательного дополнения практическими примерами, позволяющими соотнести изученный материал с реалиями бухгалтерского учёта на предприятиях различных типов.

Организуя свою самостоятельную работу по дисциплине «Кухни народов мира» студенты должны соблюдать рекомендуемый режим и характер учебной работы по изучению теоретического курса, подготовки к практическим занятиям, практическому применению изученного материала, по выполнению заданий для самостоятельной работы, по использованию информационных технологий и т.д.

Рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям

Для успешного проведения практических занятий необходима целенаправленная предварительная подготовка студента. Студенты получают от преподавателя конкретные задания на само-

стоятельную работу в форме вопросов, которые потребуют от них не только изучения литературы, но и выработки своего собственного мнения, которое они должны суметь аргументировать и защищать (отстаивать свои и аргументированно отвергать противоречащие ему мнения).

Готовясь к занятию, студенты должны:

1. Познакомиться с рекомендуемой преподавателем литературой;
2. Рассмотреть различные точки зрения по изучаемой теме, используя все доступные источники информации;
3. Выделить проблемные области и неоднозначные подходы к решению поставленных вопросов;
4. Сформулировать собственную точку зрения;
5. Предусмотреть возникновение спорных хозяйственных ситуаций при решении отдельных вопросов и быть готовыми сформулировать свой дискуссионный вопрос.

Рекомендации по подготовке докладов и сообщений

При подготовке докладов или сообщений студент должен правильно оценить выбранный для освещения вопрос. При этом необходимо правильно уметь пользоваться учебной и дополнительной литературой. Значение поисков необходимой литературы огромно, ибо от полноты изучения материала зависит качество работы. Подготовка доклада требует от студента большой самостоятельности и серьезной интеллектуальной работы. Она включает несколько этапов:

- составление плана доклада путем обобщения и логического построения материала доклада;
- подбор основных источников информации;
- систематизация полученных сведений;
- формулирование выводов и обобщений в результате анализа изученного материала, выделения наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений и требования нормативных документов.

К докладу по укрупненной теме могут привлекаться несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления.

В качестве тем для докладов как правило предлагается тот материал учебного курса, который не освещается в лекциях, а выносится на самостоятельное изучение студентами. Поэтому доклады с одной стороны, позволяют дополнить лекционный материал, а с другой – дают преподавателю возможность оценить умения студентов самостоятельно работать с учебным и научным материалом.

Построение доклада, как и любой другой научной работы, традиционно включает три части: вступление, основную часть и заключение. Во вступлении обозначается актуальность исследуемой в докладе темы, устанавливается логическая связь ее с другими темами. В заключении формулируются выводы, делаются предложения и подчеркивается значение рассмотренной проблемы.

Рекомендации по подготовке к зачету:

При подготовке к зачету по дисциплине особое внимание следует обратить на следующие моменты: четкое знание понятийного аппарата дисциплины. Безусловно, студент обязан освоить специальные термины, понимая их смысл и назначение.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах по вышеназванным разделам, студентам рекомендуется регулярная подготовка к занятиям, изучение базового перечня учебной информации, в том числе периодических литературных источников.

4.2 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов по дисциплине «Кухни народов мира»

Наименование раздела (темы) дисциплины	Формы/виды самостоятельной работы	Кол-во часов, в соответствии с учебно-тематическим планом	Формы контроля СРС
Тема 1. Русская кухня	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	6	Проверка конспекта
Тема 2. Украинская кухня	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	3	Проверка конспекта
Тема 3. Белорусская кухня	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	6	Проверка конспекта
Тема 4. Молдавская кухня	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	3	Проверка конспекта
Тема 5. Кавказская кухня	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	4	Проверка конспекта
Тема 6. Узбекская кухня	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	3	Проверка конспекта
Тема 7. Европейская кухня	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	3	Проверка конспекта
Тема 8. Кухня Северной и Южной Америки	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	4	Проверка конспекта
Тема 9. Кухня Азии	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	4	Проверка конспекта
Всего:		36	

5 ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тема 1. Русская кухня

Блины, блюдо русской кухни. Рецепт на 12 штук. Время приготовления — 150 минут.

2 стакана муки; 0,5 яйца; 1 чайная ложка сахара; 1 столовая ложка маргарина; 1 чайная ложка соли; 3 г дрожжей; 2,5 стакана воды; 1 столовая ложка свиного топленого сала или животного жира для жарки.

Приготовить дрожжевое тесто жидкой консистенции безопасным способом и дать перебродить при 28-32 °С в течение 2-3 часов.

Небольшие сковородки или блинницы нагреть и смазать жиром. Налить тонкий слой теста и выпекать сначала одну сторону блина, а затем другую.

Если блины выпекают с добавлением рыбы или яиц (20-30 г на порцию), то рыбу нужно нарезать маленькими кусочками и обжарить с жиром на сковородке, а сваренные вкрутую яйца — измельчить.

Подготовленные продукты положить на горячую сковороду с жиром, залить тестом и поджарить блины, как обычно. К блинам подать отдельно масло или сметану. Кроме того, к ним могут быть поданы: икра, семга, кета, сельдь.

Тема 2 Украинская кухня

Задание: приготовить борщ

Борщ украинский, первое блюдо украинской кухни. Рецепт на 1 порцию. Время приготовления — 90 минут.

54 г говядины, 100 г костей, 75 г свежей капусты, 100 г картофеля, 25 г моркови, 10 г корней петрушки, 20 г репчатого лука, 2 дольки чеснока, 20 г томатного пюре или 75 г свежих помидоров, 10 г болгарского перца, 3 г пшеничной муки, 5 г жира, 5 г сала шпик, 20 г сметаны, 5 г сахара, 8 мл уксуса (3%), 5 г зелени петрушки, черный перец, душистый перец, лавровый лист, соль.

В кипящий костный бульон кладут мясо, варят его до готовности, вынимают и нарезают на порции. Свеклу шинкуют соломкой, солят, сбрызгивают уксусом, перемешивают и тушат с добавлением жира из мясного бульона, томатного пюре и сахара до полуготовности. Коренья и лук шинкуют соломкой и слегка поджаривают с жиром. В процеженный бульон вводят нарезанный кусочками картофель, доводят до кипения, добавляют нарезанную соломкой свежую капусту и варят 10-15 минут, затем закладывают тушеную свеклу, поджаренные коренья и лук, нарезанные свежие помидоры, болгарский перец, слегка поджаренную муку и кипятят 5 минут, после чего заправляют борщ салом, толченым с чесноком, доводят до кипения и дают настояться в течение 20-25 минут. При подаче супа в тарелку кладут кусочек вареного мяса, сметану и зелень петрушки.

Тема 3. Белорусская кухня

Зеленый картофельный суп

Продукты:

8 картофелин среднего размера (по одной на одного человека);

1 пучок зеленого лука;

1 большой пучок петрушки;

4 ст. л. сливочного масла;

2 бульонных кубика (свинина или курица);

8 ст. л. сливок (маленькая упаковка);

2 яичных желтка;

соль

черный перец

Способ приготовления:

Картофель почистить, помыть и мелко нарезать. Зеленый лук помыть и нарезать тонкими кольцами. Петрушку помыть, обсушить, грубые стебли удалить. Листики мелко нарубить.

В большой кастрюле растопить масло. Петрушку и лук немного потушить в масле, затем залить горячим бульоном. Добавить картофель и варить на среднем огне 20 мин.

После этого измельчить суп электромиксером. Смешать сливки с яичными желтками и развести в горячем, но не кипящем супе.

Приправить суп солью, перцем и мускатным орехом. Посыпать петрушкой.

Тема 4. Молдавская кухня

Дачное рагу

Продукты:

500 г грибов (свежемороженых или консервированных);

1 пучок зеленого лука;

125 г копченой грудинки;

1 бульонный кубик (свинина);

1 ст. л. муки;

1/8 л. сливок;

соль;

черный перец.

Способ приготовления:

Грибы промыть, откинуть на дуршлаг. Зеленый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Грудинку нарезать и обжарить в большой сковороде. Добавить грибы, посолить, поперчить, слегка обжарить. Залить бульоном и тушить с закрытой крышкой 5 мин. Муку размешать в сливках и вылить в сковороду. Еще раз посолить и поперчить.

Тема 5. Кавказская кухня **Соус с маринованными грибами**

Продукты:

100 г маринованных грибов

200 г сливок

3 яйца

1-2 столовые ложки каперсов

цедра одного лимона

соль

Способ приготовления:

Взбить венчиком сырые яйца, добавить сливки, положить лимонную цедру и взбивать до загустения. Маринованные грибы (белые или шампиньоны) нашинковать и отварить вместе с каперсами, затем соединить с соусом. Подавать к жаренной дичи.

Соус сметанный для овощных блюд

Продукты:

2 желтка

Немного готовой горчицы

2 стакана сметаны

4 столовые ложки 3 %-ного раствора уксуса

20 г сахара

Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Желтки круто сваренных яиц растирают с горчицей и сметаной. После этого добавляют уксус, сахар и по вкусу соль, а также молотый перец.

Тема 6. Узбекская кухня

Плов, блюдо грузинской кухни. Время приготовления — 50 минут.

600 г молодой баранины (грудинка); 2 луковицы; 1 гранат; 1 стакан алычи; 0,5 стакана изюма; 1 стакан риса; 4 столовые ложки масла (сливочного); 1 чайная ложка шафранового настоя; соль — по вкусу; 1 стакан кипятка.

Рис промыть и отварить в подсоленной воде. Баранину нарезать небольшими кусочками (по желанию можно с косточками), обжарить на собственном жире с добавлением сливочного масла на сковороде на небольшом огне; затем переложить баранину и рис в казанок (или сотейник) с чистым дном, влить кипяток, добавить нарезанный лук, сок граната, изюм, алычу, очищенную от косточек, шафрановый настой. Тушить на небольшом огне под крышкой полчаса.

Перед подачей на стол украсить блюдо кружочками лимона, зеленью. Рис положить горкой.

Калорийность 1 порции с гарниром (170 г) — 350 ккал.

Тема 7. Европейская кухня

Яйца с начинкой

Продукты:

10 яиц (сколько человек в группе, столько и яиц).

100 г шампиньонов консервированных.

10 г сливочного масла.

1 небольшой пучок петрушки.

2 ч.л. соли.
1 ч.л. молотого черного перца.
2 помидора.
1 маринованный огурец.
1 ст. л. растительного масла.
1 ч.л. уксуса (4 %).
1 пучок зеленого лука.

1 пучок петрушки.

Способ приготовления:

Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать пополам.

Для яиц, фаршированных грибами, желтки протереть через сито. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Шампиньоны вымыть и нарезать мелкими кусочками. Затем потушить со сливочным маслом, немного остудить и смешать с желтками и петрушкой, посолить и поперчить. Ложкой или с помощью кондитерского мешка со звездообразной насадкой наполнить яйца. Яйца украсить ломтиками шампиньонов.

Для яиц, фаршированных помидорами: желтки нарубить, помидоры надрезать крест-накрест и бланшировать. Затем разрезать на четыре части и удалить шкурку, плодоножки и семена. Помидоры и огурец мелко нарезать и смешать с желтком, уксусом и растительным маслом. Посолить, поперчить и или с помощью кондитерского мешка со звездообразной насадкой наполнить яйца. Яйца украсить кубиками помидоров и огурцов.

Пестрые «веночки»

Продукты:

250 г муки
½ ч. л. соды
80 г сахара
2 ст. л. ванильного сахара
1 щепотка соли
1 яйцо
125 г сливочного масла
2 ст. л. какао
Жир для противня
2 ст. л. сливок

Способ приготовления:

Замесить песочное тесто: муку смешать с содой, ванильным сахаром, солью, и добавить смесь в масло, предварительно растертое с сахаром, добавить яйцо, вымешать тесто и разделить его на две части. К одной части добавить какао. Завернуть каждую половину отдельно в пленку и поставить примерно на 30 мин. В холодильник.

Затем придать форму жгутиков длиной около 15 см, толщиной в карандаш и переплести их друг с другом, соединить концы, образуя венки.

Веночки положить на смазанный маслом противень, желток смешать со сливками и смазать с помощью кисточки «веночки». Выпекать в разогретой до 200 °С духовке ок. 15-20 мин.

Тема 8. Кухня Северной и Южной Америки.

Вопросы для индивидуального устного опроса

1. Обычай и отличительные особенности кухни Северной Америки.
2. Технология приготовления традиционных блюд.
3. Технология приготовления традиционных блюд Мексики

Тема 9. Кухня Азии.

Задание: приготовить китайское блюда из овощей-Чесанчи

Продукты:

баклажаны – 2 шт.
картофель – 3 шт.

перец сладкий зеленый – 2-3 шт.
 картофельный крахмал – 3 ст. л.
 масло растительное
 соевый соус – 2 ст. л.
 сахар
 соль

Способ приготовления:

Картофель очистить и порезать ломтиками. Баклажаны и перец помыть и нарезать ломтиками. На сковороду налить масло, нагреть и обжарить картофель в течении 10 мин, затем добавить баклажаны и жарить 15 мин, за 5 мин до готовности добавить перец, добавить сахар и соль. Картофельный крахмал развести водой (до густоты сметаны), соединить с соевым соусом. Снять с огня чеснок и добавить крахмал и соевый соус, быстро перемешать.

6 ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ (САМОКОНТРОЛЯ) УСВОЕННОГО МАТЕРИАЛА

6.1 Оценочные средства, показатели и критерии оценивания компетенций

Индекс компетенции	Оценочное средство	Показатели оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
ПК-1 ПК-2	Лабораторная работа	Низкий – до 60 баллов (неудовлетворительно)	Лабораторная работа студенту не засчитывается если студент: 1. допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой пересекается пороговый показатель; 2. или если правильно выполнил менее половины работы.
		Пороговый – 61-75 баллов (удовлетворительно)	Если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил: 1. не более двух грубых ошибок; 2. или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета; 3. или не более двух-трех негрубых ошибок; 4. или одной негрубой ошибки и трех недочетов; 5. или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней: 1. не более одной негрубой ошибки и одного недочета; 2. или не более двух недочетов.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Если студент: 1. выполнил работу без ошибок и недочетов; 2. допустил не более одного недочета.
ПК-1 ПК-2	Индивидуальный устный опрос	Низкий – до 60 баллов (неудовлетворительно)	Студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно

			дочно излагает материал.
		Пороговый – 61-75 баллов (удовлетворительно)	Студент обнаруживает знание и понимание основных положений вопроса, но:излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Студент хорошо знает и понимает основные положения вопроса, но в ответе допускает малозначительные ошибки и недостаточно полно раскрывает содержание вопроса; допускает 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.
ПК-1 ПК-2	зачет	Низкий – до 60 баллов (неудовлетворительно)	Первый уровень. Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что студент усвоил некоторые элементарные знания по основным вопросам дисциплины, но не овладел необходимой системой знаний.
		Пороговый – 61-75 баллов (удовлетворительно)	Второй уровень. Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что студент обладает необходимой системой знаний и владеет некоторыми умениями по дисциплине, способен понимать и интерпретировать освоенную информацию, что позволит ему в дальнейшем развить такие качества умственной деятельности, как глубина, гибкость, критичность, доказательность.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Третий уровень. Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что студент продемонстрировал глубокие прочные знания и развитые практические умения и навыки,

			может сравнивать, оценивать и выбирать методы решения заданий, работать целенаправленно, используя связанные между собой формы представления информации.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Четвертый уровень. Достигнутый уровень оценки результатов обучения свидетельствует о том, что студент способен обобщать и оценивать информацию, полученную на основе исследования нестандартной ситуации; использовать сведения из различных источников, успешно соотнося их с предложенной ситуацией.

6.2 Промежуточная аттестация студентов по дисциплине

Промежуточная аттестация является проверкой всех знаний, навыков и умений студентов, приобретённых в процессе изучения дисциплины. Формой промежуточной аттестации по дисциплине является экзамен.

Для оценивания результатов освоения дисциплины применяется следующие критерии оценивания.

Критерии оценки в условиях сдачи зачета

Студент считается допущенным к зачету по дисциплине «Кухни народов мира» в 5 семестре в том случае, если выполнены в полном объеме задания предусмотренных практических и самостоятельных работ, материал представлен на проверку.

Студент получает «зачтено» при данной форме контроля знаний, если его ответы соответствуют оценке не ниже «удовлетворительно».

Оценка «отлично» предполагает усвоение материала в полном объеме, логичное его изложение, сформированность и устойчивость основных умений, точность выводов и обобщений.

Оценка «хорошо» допускает незначительные пробелы в усвоении материала, недостаточно систематизированное его изложение, некоторую неустойчивость отдельных умений, небольшие неточности в выводах и обобщениях.

Оценка «удовлетворительно» соответствует тому, что в усвоении материала имеются пробелы, он излагается не систематизировано, отдельные умения недостаточно сформированы, выводы и обобщения аргументированы слабо, в них допускаются ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» означает тот факт, что основное содержание материала не усвоено, выводы и обобщения отсутствуют.

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплины

Пример вопросов для устного опроса

1. Обычаи и отличительные особенности кухни Северной Америки.
2. Технология приготовления традиционных блюд.
3. Технология приготовления традиционных блюд Мексики

Примерные вопросы к зачету

1. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран.
2. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в разных странах.

3. Традиции и режим питания, ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки кухонь стран Центральной Европы.
4. Блюда итальянской кухни.
5. Блюда французской кухни.
6. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в скандинавской кухне.
7. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в китайской кухне.
8. Традиции, отличительные особенности японской кухни.
9. Технология блюд и кулинарной продукции кухни США.
10. Традиции и режим питания населения английской кухни.
11. Формирование мексиканской кухни.
12. Влияние французской кухни на кухни других стран.
13. Традиции и особенности французской кухни.
14. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании.
15. Традиции и режим питания населения Австрии.
16. Традиции, особенности и режим питания населения стран Испании.
17. Традиции Японской кухни, ее своеобразие и неповторимость.
18. Чайная церемония в Японии.

7 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОБУЧЕНИЯ

Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки, объективного контроля и мониторинга знаний студентов.

В образовательном процессе по дисциплине используются следующие информационные технологии, являющиеся компонентами Электронной информационно-образовательной среды БГПУ:

- Официальный сайт БГПУ;
- Корпоративная сеть и корпоративная электронная почта БГПУ;
- Система электронного обучения ФГБОУ ВО «БГПУ»;
- Система «Антиплагиат.ВУЗ»;
- Мультимедийное сопровождение лекций и практических занятий;

8. ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья применяются адаптивные образовательные технологии в соответствии с условиями, изложенными в раздел «Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» основной образовательной программы (использование специальных учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь и т.п.) с учётом индивидуальных особенностей обучающихся.

9 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННЫХ РЕСУРСОВ

9.1 Литература

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. – 268 с. (5 экз)
2. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова и др. Под ред. А.П. Нечаева. Издание 4-е, испр. И доп. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с. (8 экз.)
3. Теория и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов: учеб. пособие для вузов / Е.В. Литвинова, А.И. Шилов, Л.С. Большакова, З.П. Подкопаева; под ред. Е.В. Литвиновой. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 384 с. (5 экз)

9.2 Базы данных и информационно-справочные системы

1. Артемова, Е.Н. Технологические свойства пищевой продукции : учеб. пособие для вузов / В.С. Баранов, Е.Н. Артемова .— Орел : ОрелГТУ, 2007 .— 112 с. - Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/146315>
2. Горелова, И.Е. Мясо и мясные продукты : Учеб. пособие / И.Е. Горелова .— : изд-во ЛКИ, 2004 .— 37с. - Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/145402>
3. Основы сертификации. Сертификация пищевых продуктов : учеб. пособие / Е.Н. Артемова .— 2002 .— 131 с. . - Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/146330>
4. <http://www.iqlib.ru> (интернет-библиотека образовательных изданий).
5. www.cniishp.ru (официальный сайт ЦНИИШП).
6. <http://www.rucont.ru> (электронная библиотека «Руконт»).

9.3 Электронно-библиотечные ресурсы

7. 1. ЭБС «Юрайт». - Режим доступа: <https://urait.ru>
8. 2. Полпред (обзор СМИ). - Режим доступа: <https://polpred.com/news>

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории, оснащенные учебной мебелью, техническими средствами обучения (мультимедиапроектор, компьютер, экспозиционный экран).

Самостоятельная работа студентов организуется в аудиториях оснащенных компьютерной техникой с выходом в электронную информационно-образовательную среду вуза и в зале доступа в локальную сеть БГПУ.

Материально-техническая база кафедры экономики, управления и технологии включает в себя следующее учебное оборудование: настольный персональный компьютер, ноутбук, мультимедийное оборудование, экран, принтер, шкаф для оргтехники, шкаф для кафедральной документации, стол письменный 3 шт., стул 3 шт.

Рабочими местами коллективного пользования являются электрические плиты, мойки, разделочные и обеденные столы, а также дополнительное оборудование для организации производительного труда.

Чайник – 1 шт.

Электроплита – 1 шт.

Печь СВЧ — 1 шт.

Кухонная утварь.

Разработчик: Шкуркина Е.С., старший преподаватель

11 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ