

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Щекина Вера Витальевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.04.2023 02:29:10

Уникальный программный ключ:

a2232e5157e576551a8999b390892af53989420420336ffbf573a434e57789

**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