

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Щекина Вера Витальевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.01.2025 07:25:54

Уникальный программный ключ:

a2232855157e576551a8999b190892af53989420420336ffbf573a434e57789

**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**

**«30» мая 2024 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 «30» мая 2024 г.)**

**Благовещенск 2024**

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....                                                                         | 3  |
| 2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН .....                                                                     | 4  |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....                                                                         | 5  |
| 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (УКАЗАНИЯ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ<br>ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....                  | 4  |
| 5. ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....                                                                      | 7  |
| 6. ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ (САМОКОНТРОЛЯ)<br>УСВОЕННОГО МАТЕРИАЛА.....                   | 11 |
| 7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ .....                                                           | 14 |
| 8. ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С<br>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 «Кухни народов мира» 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 части формируемой участниками образовательных отношений учебной программы 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 |
|-------------------------|-------------|-----------|
| Общая трудоемкость      | 72          | 72        |
| Аудиторные занятия      | 54          | 54        |
| Лекции                  | 14          | 14        |
| Лабораторные работы     | 22          | 22        |
| Самостоятельная работа  | 36          | 36        |
| Виды итогового контроля | -           | зачет     |