МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).45

Кухни народов мира

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 50
самостоятельная работа 65
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	52,3	52,3	52,3	52,3
Сам. работа	65	65	65	65
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доц, Васильев Семен Семенович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____/Иванова Н.Д./

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__18 июня__ 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях национальной кулинарии в различных странах и регионах мира.
Задачи изучения дисциплины:
-ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
-ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;
-изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;
-научить применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении меню и рационов питания для потребителей из различных стран мира.

2.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИД-4.УК-5 Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов

Знать:

особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов

Уметь:

применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира

Владеть:

навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов
2.2	**Уметь:**
2.2.1	применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира
2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.2	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.3	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.4	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.5	Основы технологии пищевых производств
3.1.6	Технология национальных мясных и молочных продуктов
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.3	Технология десертов и напитков

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	52,3	52,3	52,3	52,3
Сам. работа	65	65	65	65
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компе-тенции (ИД)	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Общие сведения					
1.1	Введение. Предмет и задачи дисциплины. История и этапы развития традиций питания /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
1.2	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
1.3	Национальные традиции и культура питания народов мира /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
1.4	История и этапы развития традиций питания /Ср/	6	8	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
1.5	Застолье и традиции народов мира /Ср/	6	8	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1	
	Раздел 2.Кухни народов мира					
2.1	Кухня стран Европы /Лек/	6	4	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.2	Кухня стран Азии /Лек/	6	4	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.3	Кухня стран Американского континента /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	

2.4	Кухня стран Австралии и Океании /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.5	Французская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.6	Английская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.7	Немецкая кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.8	Скандинавская кухня /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.9	Средиземноморская кухня /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.10	Восточноевропейская кухня /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.11	Азиатская кухня /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.12	Среднеазиатская кухня /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.13	Ближневочточная кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.14	Кухни Америки /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.15	Кухни Австралии и Океании /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.16	Русская кухня /Ср/	6	9	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1	
2.17	Южноазиатская кухня /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.18	Юго-восточная азиатская кухня /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.19	Кухня стран Американского континента /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.20	Кухня стран Африки /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2	
2.21	/Конс/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1	
2.22	/КЭ/	6	0,3	ИД-4.УК-5	Л1.1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А.Т., Варварина Н.М.	Кухни народов мира: Учебник	Москва: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К". Режим доступа:http://znanium.com/catalog/document?id=353549, 2019
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Васюкова А.Т.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: Практическое пособие	Москва: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К". Режим доступа:http://znanium.com/catalog/document?id=358427, 2020
Л2.2	Пасько О. В., Бураковская Н. В.	Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт. Режим доступа:https://urait.ru/bcode/491757, 2022

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	
Э1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.3.4	MicrosoftOffice 2016
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Википедия

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м2
Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.;иэкран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции Кабинет № 23, площадь – 52,4 м2
Оборудование: Центрифуга ЦЛМ1-12 - 1 шт.; Шкаф для хранения химреактивов – 1 шт.; Навесной сушильный стенд – 1 шт.; Агрегат холодильный с негерметичным компрессором и конденсатором возд. охлаждения - 1 шт.; Компрессор герметичный фирмы Danfoss - 1 шт.; Компрессор полугермитичный (бессальниковый) Dorin; Шкаф для лаб. посуды -2 шт.; Стол для весов - 1 шт.; Термостат – 1 шт.; Сепаратор – 1 шт.; Шкаф вытяжной для химических реактивов – 1 шт.; Стол для оборудования – 1 шт.; Стол для титрования – 1 шт.; Стол мойка, 2 чаши - 1 шт.; Шкаф вытяжной для муфельной печи - 1 шт.; Термостат SPW-65M - 1 шт.; Микроскоп Биолан – 4 шт.; Весы ВСП-6/1-3К до 6 кг - 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м²
№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.01.01 Кухни народов мира

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине
10.3.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.