

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 25.09.2024 15:55:01  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной  
образовательной программе по направлению  
подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного  
бизнеса»

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.18 Технология ресторанной продукции за рубежом**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
Цель и задачи освоения дисциплины .....	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы .....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	5
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>21</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	21
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	22
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ .....	22
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	22
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	22
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	22
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	23
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>23</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>23</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>24</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>34</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области формирования ассортимента и технологии производства кулинарных блюд зарубежной кухни.

Задачи учебной дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом»:

- изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий;
- изучение требований к качеству выполнения технологических операций производства кулинарных изделий зарубежной кухни;
- изучение принципов составления технологических расчетов для приготовления блюд зарубежной кухни.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.18 «Технология ресторанной продукции за рубежом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	экзамен	экзамен
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	64	10
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	60	6
• лекции	24	2
• практические занятия	-	-
• лабораторные занятия	36	4
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	80	134
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	48	129
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект	-	-
• изучение ЭОР	-	-

• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• и другие виды	48	129

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. 3-3. <b>Знает</b> требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК-1.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. 3-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями
		ПК-1.4. У-1. <b>Умеет</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составление технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ раз-делу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
Семестр 6												
Раздел 1. Кухни стран ближнего зарубежья												
1.	<b>Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси.</b> Основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь Украины и Беларуси. Особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Украины и Беларуси. Технология холодных закусок (салаты из свежих, соленых и квашеных овощей и плодов, грибы соленые, маринованные, грибная икра, буженина, свиной шпик, мясные студни, жареные колбасы и др.) Технология супов (борщи, капустняки, крупяные супы с грибами, юшки, холодники, супы с галушками и др.). Технология горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы (картофель с грибами, драники, жаркое по-домашнему, блины гречневые, блинчики, мачанка, утка жареная с капустой или яблоками, вареники с творогом, вишнями и др.). Технология сладких блюд и напитков (компоты, квасы медовые, узвар, фруктово-ягодные морсы и др.).	4	-	2	-	6/-	12	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	-	-

	Широкое использование картофеля, овощей, фруктов, мяса (преимущественно свинины, говядины и птицы), свиного шпика, свиных копчёностей, молочных продуктов. Правилами потребления национальных блюд и организации застолья у славянских народов.											
2.	<b>Тема 2. Кухня народов Кавказа.</b> Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Кавказа и Закавказья. Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Азербайджана, Армении, Грузии и др. Технология холодных закусок (салаты, омлеты с зеленью, красная фасоль с орехами, шпинат припущенный, баклажаны фаршированные, овощи, птица и рыба в соусах сациви и сацебели, брынза, сыры, мацони и другие кисло-молочные продукты и др.). Технология супов (супы с использованием риса, бобовых, баранины, говядины, птицы; хаш, крчик, суп хачо, холодный суп «овдух»). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (пловы, люля-кебаб, шашлыки, жареные цыплята, голубцы в виноградных листьях, фаршированные овощи, бораки из овощей, бараньи колбаски, цыплята табака, чанахи, купаты, чахохбили, хинкали, хачапури, чурек, пироги, пирожки, мамалыга и лепёшки из кукурузной муки). Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые, натуральные соки, компоты, суджук, шербет, кисло-молочные напитки и др.). Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.	4	-	8	-	6/-	18	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	Гр.д.	-	Р.

3.	<b>Тема 3. Кухня народов Средней Азии.</b> Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Средней Азии. Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана и др. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, брынза, бараньи колбасы, колбасы из субпродуктов, фаршированные овощи, отварное и жареное мясо с овощным гарниром, лепешки с кислым молоком и др.). Технология супов (супы с рисом, бобовыми, домашней лапшой, бульоны мясные, холодные супы - окрошка ашхабадская, суп холодный с простоквашей). Технология	2	-	2	-	6/-	10	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	-	-
	горячих блюд из овощей, мяса и рыбы (пловы, шашлыки, жаркое с айвой, рыба тушения, овощи фаршированные, лагман, манты и др.). Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (оладьи с яблоками, булочки, лепешки, хворост и др.). Технология сладких блюд и напитков (халва, яблоки печеные, шербеты, кисломолочные напитки, напитки из алычи, сливы, граната и винограда). Чай с молоком, чай черный и зеленый. Напиток из шиповника и урюка. Правила потребления блюд и организации застолья у народов Средней Азии.											

4.	<b>Тема 4. Кухня народов Прибалтики.</b> Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Прибалтики. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, зелени с луком, чесноком, заправленные уксусом и маслом, сметаной, майонезом; рыба заливная, фаршированная; студень, брынза, сыры, кисломолочные продукты; овощи фаршированные, маринованные, квашеные, грибы солёные и маринованные; лечо; колбасы, копчёности; маслины, оливки и др.). Технология супов (бульоны с разнообразными гарнирами; овощные, крупяные, бобовые, макаронные и комбинированные супы; суп-гуляш; молочные, рыбные супы; холодные супы на простокваше, суп хлебный и др.) Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (баранина, говядина, телятина, свинина, птица, субпродукты жареные с овощным гарниром; колбаски из рубленого мяса, жареные на решетке; шашлыки из мяса и рыбы; мясо тушеное с черносливом, с овощами; птица жареная и тушеная; рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная с овощами и разнообразными соусами, рыба фаршированная; овощи фаршированные; капуста цветная, кольраби, брюссельская и другие овощи отварные, тушеные, жареные с соусом; омлеты натуральные, фаршированные и смешанные). Технология сладких блюд и напитков (компоты, муссы, желе; свежие фрукты и бахчевые; чай, кофе, крушоны, физы, джулепы, коблеры, пунши, шербеты).	2	-	2	-	8/-	12	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	К/р	-
<b>Раздел 2. Кухни стран дальнего зарубежья</b>												

5.	<p><b>Тема 5. Кухня народов Европы.</b> Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь европейских стран. Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Германии, Франции, Италии, Испании и т.д. Германия. Технология холодных закусок (свежие, соленые и маринованные овощи и грибы; салаты овощные, овоще-фруктовые, мясные, рыбные, из нерыбных морепродуктов; закуски из мясной и рыбной гастрономии, сыры, соленые маслины и оливки; бутерброды). Технология супов (бульоны с разнообразными гарнирами, супы-пюре из цветной капусты и других овощей, гороха, кур и дичи; супы луковый, хлебный и пивной). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (блюда из жареной, тушеной и отварной говядины, баранины, телятины и свинины; блюда из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы и нерыбных морепродуктов; блюда из мяса кролика, птицы и дичи; яичные, овощные и грибные блюда). Технология сладких блюд и напитков (торты, пирожные, пироги и другие мучные кондитерские изделия; свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые; натуральные плодово-ягодные и цитрусовые соки; желе, муссы, кремы; чай, натуральный черный кофе, прохладительные напитки – коктейли, физы, крошоны, пунши и др.). Широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, бобовых, мяса всех видов животных, колбасных изделий, копченостей. Франция. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (телятина в тесте жареная, говядина по-бургундски, говядина тушеная по-провансальски, карбонад по-фломандски, телятина с белым вином, цыпленок с рисом по-баскски, фрикасе по-парижски из курицы с белым вином, треска для гурме, тюрбо в томатном соусе по-испански; камбала, палтус в белом вине с эстрагоном, морской окунь запеченный в фольге; рыба, фаршированная с грибами; скумбрия запеченная; карп со щавелем; креветки, запеченные в соусе; картофель для гур-</p>	4	-	12	-	8/-	24	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	-	Р.
----	---	---	---	----	---	-----	----	----------------------------	--	-----------	---	----

	<p>ме; цветная капуста отварная с бархатистым соусом; грибы в сметане, баклажаны шпигованные; омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами). Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые; натуральные плодово-ягодные и цитрусовые соки; кисломолочные напитки; суфле, кремы, муссы; сладкие пироги и пирожные; чай, натуральный черный кофе; прохладительные напитки – морсы, коктейли, пунши, коблеры, шербеты и др.). Широкое использование свежих овощей, зелени, фруктов, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса всех видов животных, молочных продуктов, яиц, сухого виноградного вина Италия. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, овоще-фруктовые салаты, салаты мясные, рыбные; сыры, брынза, колбасы, копчености). Технология супов (бобовые, овощные, картофельные, крупяные супы, супы-пюре, рыбные, грибные, прозрачные бульоны с разнообразными гарнирами). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (пицца мясная, рыбная, грибная, овощная; спагетти и макароны с различными добавками; ризотто; бифштексы натуральные, эскалопы из баранины, говядины и свинины; гуляш по-венгерски, отбивные котлеты с овощами, жареная птица, жареная рыба с разнообразными соусами, овощи фаршированные, блюд и напитков (натуральные соки; свежие фрукты, цитрусовые и бахчевые; коктейли, коблеры, чай, кофе натуральный, кофе «капучино», кисломолочные напитки). Широкое использование свежих овощей, фруктов, зелени, мучных изделий, макарон, всех видов мясопродуктов, рыбы и нерыбных морепродуктов, оливкового масла, солёных маслин, цитрусовых. Традиции потребления национальных блюд и организации застолья в странах Европы.</p>											
б.	<p><b>Тема 6. Восточная кухня.</b> Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь восточных народов. Технология приготовления блюд национальных кухонь арабских народов и народов Индии, Китая, Японии и т.д. Технология холод-</p>	4	-	2	-	6/-	12	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О.	-	Р.

	<p>ных закусок (натуральные свежие овощи, арабский салат из апельсинов, салат египетский из помидоров, салат «порт-саид» из сельдерея; винегрет, паштеты, форшмак из сельди, язык заливной и др.). Технология супов (бульон с пельменями и другими гарнирами, молочные супы, супы-пюре из овощей, бобовых). Технология горячих овощных, мясных, рыбных и прочих блюд (пловы, баранина жареная и тушеная с черносливом, овощи фаршированные, птица жареная, гусь жареный с яблоками, кебаб из баранины, рыба жареная, телятина жареная, блины с сыром по-турецки, картофель жареный фри, картофельные оладьи и др.). Технология сладких блюд и напитков (рулеты с маком, финики, пахлава, кисломолочные напитки, соки натуральные, чай чёрный и зелёный, кофе чёрный натуральный без сахара с пряностями). В прибрежных регионах широко используется рыба и нерыбные морепродукты (креветки, кальмары, мидии, морской гребешок). Для кухонь стран Ближнего Востока и Индостана (Египта, Турции, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Израиля, Индии, Пакистана, Непала, Бангладеш) характерно широкое использование риса, бобовых, овощей, фруктов и бахчевых, мучных изделий, мяса (преимущественно баранины и птицы), пряной зелени, специй, пряностей. Традиции потребления национальных блюд у восточных народов.</p>											
7.	<p><b>Тема 7. Кухня народов Америки.</b> Основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Северной и Южной Америки. Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Америки. Для кухонь стран Центральной Америки (Антильских Островов, Бермудских Островов, Гаити, Гавайских Островов, Гватемалы, Гондураса, Доминиканской Республики, Карибских Островов, Коста-Рика, Кубы, Мексики, Никарагуа, Острова Ямайка, Сальвадора) характерно широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, кукурузы, риса, бобовых, пряной зелени, специй, мяса всех видов животных, рыбы и</p>	4	-	8	-	8/-	20	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	К/р	Р.

	<p>нерыбных морепродуктов. Для кухонь стран Южной Америки (Аргентина, Бразилия, Боливия, Венесуэла, Парагвай, Перу, Чили, Эквадор) характерно использование всех видов мяса, овощей и фруктов, пряной зелени и специй, молочных продуктов, кофе. Традиции потребления национальных блюд и организации застолья у американских народов.</p>											
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>					-/2	2					
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>					-/2	2					
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>					32/-	32					
	<b>Итого</b>	24	-	36	-	80/4	144	x	x	x	x	x

**этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения**

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катэк, Катт	Всего					
4 курс												
<b>Раздел 1. Кухни стран ближнего зарубежья</b>												
1.	<b>Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси.</b> Основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь Украины и Беларуси. Особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Украины и Беларуси. Технология холодных закусок (салаты из свежих, соленых и квашеных овощей и плодов, грибы соленые, маринованные, грибная икра, буженина, свиной шпик, мясные студни, жареные колбасы и др.) Технология супов (борщи, капустняки, крупяные супы с грибами, юшки, холодники, супы с галушками и др.). Технология горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы (картофель с грибами, драники, жаркое по-домашнему, блины гречневые, блинчики, мачанка, утка жареная с капустой или яблоками, вареники с творогом, вишнями и др.). Технология сладких блюд и напитков (компоты, квасы медовые, узвар, фруктово-ягодные морсы и др.). Широкое использование картофеля, овощей, фруктов, мяса (преимущественно свинины, говядины и птицы), свиного шпика, свиных копченостей, молочных	-	-	-	-	18/-	18	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	-	К/р	-

	продуктов. Правилами потребления национальных блюд и организации застолья у славянских народов.											
2.	<b>Тема 2. Кухня народов Кавказа.</b> Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Кавказа и Закавказья. Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Азербайджана, Армении, Грузии и др. Технология холодных закусок (салаты, омлеты с зеленью, красная фасоль с орехами, шпинат припущенный, баклажаны фаршированные, овощи, птица и рыба в соусах сациви и сацебели, брынза, сыры, мацони и другие кисло-молочные продукты и др.). Технология супов (супы с использованием риса, бобовых, баранины, говядины, птицы; хаш, крчик, суп хачо, холодный суп «овдух»). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (пловы, люля-кебаб, шашлыки, жареные цыплята, голубцы в виноградных листьях, фаршированные овощи, бораки из овощей, бараньи колбаски, цыплята табака, чанахи, купаты, чахохбили, хинкали, хачапури, чурек, пироги, пирожки, мамалыга и лепёшки из кукурузной муки). Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые, натуральные соки, компоты, суджук, шербет, кисло-молочные напитки и др.). Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.	-	-	-	-	18/-	18	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	-	К/р	-
3.	<b>Тема 3. Кухня народов Средней Азии.</b> Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Средней Азии. Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана и др. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, брынза, бараньи колбасы, колбасы из субпродуктов, фаршированные овощи, отварное и жареное мясо с овощным гарниром, лепешки с кислым молоком и др.). Технология супов (супы с рисом, бобовыми, домашней лапшой, бульоны мясные, холодные супы - окрошка ашхабадская, суп холодный с простоквашей). Технология	-	-	-	-	18/-	18	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	-	К/р	-

	горячих блюд из овощей, мяса и рыбы (пловы, шашлыки, жаркое с айвой, рыба тушения, овощи фаршированные, лагман, манты и др.). Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (оладьи с яблоками, булочки, лепешки, хворост и др.). Технология сладких блюд и напитков (халва, яблоки печеные, шербеты, кисломолочные напитки, напитки из алычи, сливы, граната и винограда). Чай с молоком, чай черный и зеленый. Напиток из шиповника и урюка. Правила потребления блюд и организации застолья у народов Средней Азии.											
4.	<b>Тема 4. Кухня народов Прибалтики.</b> Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Прибалтики. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, зелени с луком, чесноком, заправленные уксусом и маслом, сметаной, майонезом; рыба заливная, фаршированная; студень, брынза, сыры, кисломолочные продукты; овощи фаршированные, маринованные, квашеные, грибы солёные и маринованные; лечо; колбасы, копчёности; маслины, оливки и др.). Технология супов (бульоны с разнообразными гарнирами; овощные, крупяные, бобовые, макаронные и комбинированные супы; суп-гуляш; молочные, рыбные супы; холодные супы на простокваше, суп хлебный и др.) Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (баранина, говядина, телятина, свинина, птица, субпродукты жареные с овощным гарниром; колбаски из рубленого мяса, жареные на решетке; шашлыки из мяса и рыбы; мясо тушеное с черносливом, с овощами; птица жареная и тушеная; рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная с овощами и разнообразными соусами, рыба фаршированная; овощи фаршированные; капуста цветная, кольраби, брюссельская и другие овощи отварные, тушеные, жареные с соусом; омлеты натуральные, фаршированные и смешанные). Технология сладких блюд и напитков (компоты, муссы, желе; свежие фрукты и бахчевые; чай, кофе, крошоны, физы, джулепы, коблеры, пунши, шербеты).	-	-	-	-	18/-	18	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	-	К/р	-

**Раздел 2. Кухни стран дальнего зарубежья**

5.	<p><b>Тема 5. Кухня народов Европы.</b> Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь европейских стран. Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Германии, Франции, Италии, Испании и т.д. Германия. Технология холодных закусок (свежие, соленые и маринованные овощи и грибы; салаты овощные, овоще-фруктовые, мясные, рыбные, из нерыбных морепродуктов; закуски из мясной и рыбной гастрономии, сыры, соленые маслины и оливки; бутерброды). Технология супов (бульоны с разнообразными гарнирами, супы-пюре из цветной капусты и других овощей, гороха, кур и дичи; супы луковый, хлебный и пивной). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (блюда из жареной, тушеной и отварной говядины, баранины, телятины и свинины; блюда из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы и нерыбных морепродуктов; блюда из мяса кролика, птицы и дичи; яичные, овощные и грибные блюда). Технология сладких блюд и напитков (торты, пирожные, пироги и другие мучные кондитерские изделия; свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые; натуральные плодово-ягодные и цитрусовые соки; желе, муссы, кремы; чай, натуральный черный кофе, прохладительные напитки – коктейли, физы, круассаны, пунши и др.). Широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, бобовых, мяса всех видов животных, колбасных изделий, копченостей. Франция. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (телятина в тесте жареная, говядина по-бургундски, говядина тушеная по-провансальски, карбонад по-фломандски, телятина с белым вином, цыпленок с рисом по-баскски, фрикасе по-парижски из курицы с белым вином, треска для гурме, тюрбо в томатном соусе по-испански; камбала, палтус в белом вине с эстрагоном, морской окунь запеченный в фольге; рыба, фаршированная с грибами; скумбрия запеченная; карп со щавелем; креветки, запеченные в соусе; картофель для гур-</p>	2	-	4	-	19/-	25	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	К/р	Р.
----	---	---	---	---	---	------	----	----------------------------	--	-----------	-----	----

	<p>ме; цветная капуста отварная с бархатистым соусом; грибы в сметане, баклажаны шпигованные; омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами). Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые; натуральные плодово-ягодные и цитрусовые соки; кисломолочные напитки; суфле, кремы, муссы; сладкие пироги и пирожные; чай, натуральный черный кофе; прохладительные напитки – морсы, коктейли, пунши, коблеры, шербеты и др.). Широкое использование свежих овощей, зелени, фруктов, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса всех видов животных, молочных продуктов, яиц, сухого виноградного вина Италия. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, овоще-фруктовые салаты, салаты мясные, рыбные; сыры, брынза, колбасы, копчености). Технология супов (бобовые, овощные, картофельные, крупяные супы, супы-пюре, рыбные, грибные, прозрачные бульоны с разнообразными гарнирами). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (пицца мясная, рыбная, грибная, овощная; спагетти и макароны с различными добавками; ризотто; бифштексы натуральные, эскалопы из баранины, говядины и свинины; гуляш по-венгерски, отбивные котлеты с овощами, жареная птица, жареная рыба с разнообразными соусами, овощи фаршированные, блюд и напитков (натуральные соки; свежие фрукты, цитрусовые и бахчевые; коктейли, коблеры, чай, кофе натуральный, кофе «капучино», кисломолочные напитки). Широкое использование свежих овощей, фруктов, зелени, мучных изделий, макарон, всех видов мясопродуктов, рыбы и нерыбных морепродуктов, оливкового масла, солёных маслин, цитрусовых. Традиции потребления национальных блюд и организации застолья в странах Европы.</p>											
б.	<p><b>Тема 6. Восточная кухня.</b> Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь восточных народов. Технология приготовления блюд национальных кухонь арабских народов и народов Индии, Китая, Японии и т.д. Технология холод-</p>	-	-	-	-	18/-	18	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	-	К/р	-

	<p>ных закусок (натуральные свежие овощи, арабский салат из апельсинов, салат египетский из помидоров, салат «порт-саид» из сельдерея; винегрет, паштеты, форшмак из сельди, язык заливной и др.). Технология супов (бульон спельменами и другими гарнирами, молочные супы, супы-пюре из овощей, бобовых). Технология горячих овощных, мясных, рыбных и прочих блюд (пловы, баранина жареная и тушеная с черносливом, овощи фаршированные, птица жареная, гусь жареный с яблоками, кебаб из баранины, рыба жареная, телятина жареная, блины с сыром по-турецки, картофель жареный фри, картофельные оладьи и др.). Технология сладких блюд и напитков (рулеты с маком, финики, пахлава, кисломолочные напитки, соки натуральные, чай чёрный и зелёный, кофе чёрный натуральный без сахара с пряностями). В прибрежных регионах широко используется рыба и нерыбные морепродукты (креветки, кальмары, мидии, морской гребешок). Для кухонь стран Ближнего Востока и Индостана (Египта, Турции, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Израиля, Индии, Пакистана, Непала, Бангладеш) характерно широкое использование риса, бобовых, овощей, фруктов и бахчевых, мучных изделий, мяса (преимущественно баранины и птицы), пряной зелени, специй, пряностей. Традиции потребления национальных блюд у восточных народов.</p>											
7.	<p><b>Тема 7. Кухня народов Америки.</b> Основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Северной и Южной Америки. Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Америки. Для кухонь стран Центральной Америки (Антильских Островов, Бермудских Островов, Гаити, Гавайских Островов, Гватемалы, Гондураса, Доминиканской Республики, Карибских Островов, Коста-Рика, Кубы, Мексики, Никарагуа, Острова Ямайка, Сальвадора) характерно широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, кукурузы, риса, бобовых, пряной зелени, специй, мяса всех видов животных, рыбы и</p>	-	-	-	-	20/-	20	ПК-1.1 ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	-	К/р	-

	нерыбных морепродуктов. Для кухонь стран Южной Америки (Аргентина, Бразилия, Боливия, Венесуэла, Парагвай, Перу, Чили, Эквадор) характерно использование всех видов мяса, овощей и фруктов, пряной зелени и специй, молочных продуктов, кофе. Традиции потребления национальных блюд и организации застолья у американских народов.											
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>					-/2	2					
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>					-/2	2					
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>					5/-	5					
	<b>Итого</b>	2	-	4	-	134/4	144	x	x	x	x	x

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

*Опрос (О.)*

*Групповая дискуссия (Гр.д.)*

**Формы текущего контроля:**

*Контрольные работы (К/р)*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

*Реферат (Р.)*

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=430186>
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 368 с. - ISBN 978-5-394-05176-0. - <https://znanium.com/read?id=432087>
3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - <https://znanium.com/read?id=398594>

##### Дополнительная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431842>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432089>
3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05423-5. - <https://znanium.ru/read?id=430185>

##### Нормативные правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). <http://docs.cntd.ru/document/902320560/>
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2014 года). <http://docs.cntd.ru/document/901729631/>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/56023/>
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54759>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54762/>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

<https://internet-law.ru/gosts/gost/54761/>

9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. <https://internet-law.ru/gosts/gost/58699/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс - <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система Гарант - <https://www.garant.ru/products/ipo/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. Indigo
2. Moodle

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
3. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

## **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.ooopht.ru](http://www.ooopht.ru)
3. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
4. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
6. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
  - Microsoft Word
  - Microsoft Excel
  - Microsoft Power Point
  - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Технология ресторанной продукции за рубежом» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

- лабораторией, оснащенной лабораторным оборудованием;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

➤ Положение об учебно-исследовательской работе студентов

➤ Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.18 Технология ресторанной продукции за рубежом

➤ Методические указания по выполнению контрольной работы для обучающихся заочной формы обучения по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом»

## V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет обучающегося».

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### ***Перечень вопросов к экзамену:***

1. Характеристика белорусской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Технология приготовления мучных изделий украинской кухни, ассортимент.
3. Характеристика Английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов.
4. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков.
5. Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.
6. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.
7. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков.
8. Молдавская кухня. Ее история, традиции. Особенности технологических приемов приготовления пищи.
9. Особенности нидерландской кухни.
10. Характеристика норвежской кухни.
11. Особенности польской кухни, ее традиции.
12. Характеристика португальской кухни. Национальных блюд.
13. Характерные особенности Румынской кухни.
14. Характеристика финской кухни.
15. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.
16. Характеристика национальной швейцарской кухни.
17. Особенности кухни Швеции.
18. Характеристика кухонь стран ближнего Востока: Ирак – особенности, традиции.
19. Характеристика турецкой кухни, традиции, обычаи.
20. Характеристика кухонь стран Закавказья.
21. Кухня Грузии. Ее особенности, традиции.
22. Кухня Армении. Характеристика, особенность определения названия блюд и технологических приемов приготовления пищи.
23. Характеристика азербайджанской кухни.
24. Особенности армянской кухни.
25. Особенности иранской кухни.
26. Кухня Индии. Ее характер. Особенности кухни Южной Индии.
27. Особенности кухни народов Северной и западной Индии.
28. Характеристика китайской кухни. Традиции, обычаи. Особенности сервирования.

29. Характеристика узбекской кухни.
30. Характеристика таджикской кухни.
31. Характеристика туркменской кухни.
32. Характеристика казахской кухни
33. Характеристика киргизской кухни.
34. Характеристика кухонь стран Юго-Восточной Азии. Вьетнам, Лаос.
35. Характеристика кухонь Таиланда.
36. Характеристика японской кухни.
37. Особенности кухни стран Африки, Алжира.
38. Характеристика кухни Египта.
39. Особенности кухни Мадагаскара.
40. Особенности кухни Марокко.
41. Характеристика австралийской кухни. Традиции.
42. Особенности кухни Новой Ирландии.
43. Характеристика кухни северной Америки.
44. Характеристика кухни Центральной Америки. Мексика – особенности, основной пищевой продукт.
45. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
46. Традиции и особенности питания в Венгрии.
47. Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
48. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
49. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
50. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
51. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
52. Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта.
53. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
54. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
55. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания
56. Особенности приготовления блюд из мяса и птицы в кухне США. Технология свинины по-вирджински, цыпленка по-американски, американского рубленого мяса.
57. Особенности технологических приемов в индийской кухне. Блюда группы карри, технология.
58. Особенности приготовления тушеных и запеченных блюд в Балканской кухне.
59. Экзотическое сырье и экзотические блюда.
60. Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне.
61. Технология приготовления японских рыбных котлет.
62. Особенности технологических приемов в китайской кухне.
63. Дать характеристику региональным кулинарным школам Китая.
64. Популярные закуски скандинавской кухни
65. Ретроспективный обзор развития национальной кухни
66. Формирование национальной кулинарии.
67. Технология утки по-пекински.
68. Тушеные блюда венгерской кухни. Технология.
69. Закуски, популярные во французской кухне.
70. Соусы во французской кухне. Значение. Примеры.
71. Ассортимент и технология приготовления фондю. Подача.
72. Местные пряности, используемые в украинской кухне.

**Типовые практические задания (задачи) к экзамену:**

1. Определите потребность в сельди протой обезглавленной и картофеле для приготовления

- 120 порций латвийского национального салата «Рассолс» рец.94/1 в марте.
2. Сколько порций молдавского национального супа чорбэ деличиоасэ рец.232 с выходом 500 г можно приготовить при наличии 5 кг курицы потрошенной 1 категории? Сколько для этого потребуется моркови в январе?
  3. Определите потребность в баранине в тушах 2 категории и картофеле для приготовления 70 порций азербайджанского национального супа кюфта-бозбаш рец.246/1 в декабре.

**Типовые тестовые задания:**

**1. Задание**

Как называется грузинский суп из говядины с рисом и грецкими орехами на специальной кислой основе – тклапи

- А) харчо
- Б) чихиртма
- С) бозартма

**2. Задание**

Впишите пропущенные слова

\_\_\_\_\_ — национальная грузинская сладость, приготовляемая из орехов и \_\_\_\_\_, доведенного в результате специального приготовления до киселеобразного состояния.

**3. Задание**

Армянский мясной суп из жирной бараньей грудинки с разнообразными овощами и фруктами, слегка подкисленный

- А) хаш
- Б) кололик
- С) бозбаш

**Примеры вопросов для опроса:**

1. Особенности приготовления кубинских блюд
2. Охарактеризуйте блюда карибской кухни
3. Разновидности блюд из морепродуктов
4. Особенности приготовления мексиканских сладостей
5. Гавайские мясные блюда

**Примеры тем групповых дискуссий:**

1. Технология холодных закусок (салаты из свежих, соленых и квашеных овощей и плодов, грибы соленые, маринованные, грибная икра, буженина, свиной шпик, мясные студни, жареные колбасы и др.)
2. Технология супов (борщи, капустняки, крупяные супы с грибами, юшки, холодники, супы с галушками и др.).
3. Технология горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы (картофель с грибами, драники, жаркое по-домашнему, блины гречневые, блинчики, мачанка, утка жареная с капустой или яблоками, вареники с творогом, вишнями и др.).
4. Технология сладких блюд и напитков (компоты, квасы медовые, узвар, фруктово-ягодные морсы и др.).

**Примеры типовых заданий для контрольной работы:**

**Вариант 1**

1. Технология украинских холодных закусок (салаты из свежих, соленых и квашеных овощей и плодов, грибы соленые, маринованные, грибная икра, буженина, свиной шпик, мясные студни, жареные колбасы и др.)
2. Технология супов Беларуси (борщи, капустняки, крупяные супы с грибами, юшки,

холодники, и др.).

**Тематика рефератов:**

1. Кухня Антильских Островов
2. Кухня Бермудских Островов
3. Кухня Гавайских Островов
4. Кухня Карибских Островов
5. Кухня Кубы
6. Мексиканская кухня
7. История развития национальной культуры питания Китая.
8. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
9. Характеристика японской кухни.
10. Национальные праздники Японии и традиции питания.

**Типовая структура экзаменационного билета**

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<b>Вопрос 1.</b> Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.	10
<b>Вопрос 2.</b> Ассортимент и технология приготовления фондю. Подача.	10
<b>Практическое задание (задача).</b> Определите потребность в сырье для приготовления 100 порций канапе с паштетом р.27, р.165, если на предприятии в наличии печень говяжья охлажденная и яйца в скорлупе со средней массой 60 г.	20

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-1. Способен организовать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. 3-3. <b>Знает верно и в полном объеме:</b> требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями ПК-1.1. У-3. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Продвинутый</b>
			ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. 3-1. <b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями ПК-1.4. У-1. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного пи-	

				<p>тания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p> <p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
			<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. 3-3. <b>Знает верно и в полном объеме:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-3. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
70 – 84 баллов	«хорошо»	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1. 3-3. <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК-1.1. У-3. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	Повышенный
			<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и эконо-</p>	<p>ПК-1.4. 3-1. <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания</p>	

			<p>мической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК-1.4. У-1. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p>	
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. 3-3. <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-3. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p><b>50 – 69 баллов</b></p>	<p><b>«удовлетворительно»</b></p>	<p>ПК-1. Способен организовать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1. 3-3. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Базовый</b></p>

				<p>ПК-1.1. У-3. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
			<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.4. З-1. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК-1.4. У-1. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p>	
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства</p>	<p>ПК-3.2. З-3. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-3. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изго-</p>	

			продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	товления и специализированных пищевых продуктов	
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. 3-3. <b>Не знает на базовом уровне:</b> требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями ПК-1.1. У-3. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> использоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Компетенции не сформированы
			ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. 3-1. <b>Не знает на базовом уровне:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями ПК-1.4. У-1. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	

		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. 3-3. <b>Не знает на базовом уровне:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов          ПК-3.2. У-3. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
--	--	---	--	---	--

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.18 ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2023 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области формирования ассортимента и технологии производства кулинарных блюд зарубежной кухни.

Задачи учебной дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом»:

- изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий;
- изучение требований к качеству выполнения технологических операций производства кулинарных изделий зарубежной кухни;
- изучение принципов составления технологических расчетов для приготовления блюд зарубежной кухни.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
<b>Раздел 1. Кухни стран ближнего зарубежья</b>	
1.	Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси
2.	Тема 2. Кухня народов Кавказа
3.	Тема 3. Кухня народов Средней Азии
4.	Тема 4. Кухня народов Прибалтики
<b>Раздел 2. Кухни стран дальнего зарубежья</b>	
5.	Тема 5. Кухня народов Европы
6.	Тема 6. Восточная кухня
7.	Тема 7. Кухня народов Америки
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часа</b>	

**Форма контроля – экзамен**

#### Составитель:

доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота