


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ  
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной  
и воспитательной работе

  
\_\_\_\_\_ Н.С. Семенова

«15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной  
и воспитательной работе



Н.С. Семенова

«23» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград – 2017 г

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целями освоения дисциплины** состоит в приобретение студентами теоретических знаний и формирование навыков и умений в производстве кулинарных изделий, особенностей технологических приемов и способов за рубежом. «Технология кулинарной продукции за рубежом» как научная дисциплина изучает и разрабатывает диетические рационы с учетом всех особенностей организма, направленных на коррекцию нарушенных функций его основных регулирующих систем.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие профессиональные компетенции:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

### **Задачи дисциплины:**

-изучить технологию кулинарной продукции в странах Азии, американского континента, Африки, Ближнего Востока: сырье и пищевые продукты пряности, приемы кулинарной обработки;

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; (ПК-1);

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания(ПК-1);

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания (ПК-1);

- *Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания(D/03.6);*

- *Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/03.6);*

- *Организация и координация процессов основного производства организации питания (D /02.6);*

- *Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/03.6);*

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» является обязательной дисциплиной для изучения, относится к вариативной части теоретического блока учебного плана (Б1.В.ДВ.04.01), направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Она базируется на знаниях других дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья», «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продуктов детского и функционального питания» Для изучения данной дисциплины студентам необходимо усвоить разделы базовых дисциплин, перечисленных выше.

## **ЗКОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций (ПК-1)

**ПК-1** способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

### **Знать:**

- характеристику используемого сырья и пищевых продуктов (в т.ч. экзотических);
- пряности и приправы, используемые в технологии кулинарной продукции;
- технологию приготовления различных блюд, кондитерских изделий, требования к качеству и отпуску;
- *современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (D/03.6);*
- *методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания (D/03.6);*
- *Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания (B/03.6, D /02.6);*
- *Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания (D /02.6);*
- *Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (B/03.6);*

### **Уметь:**

- обеспечить производственный процесс на основе знаний современных зарубежных технологий;
- разрабатывать нормативно-техническую документацию;
- проводить испытания кулинарной продукции с использованием современных методов.
- рекомендовать блюда для иностранных гостей с учетом вкусовых пристрастий и традиций питания
- *производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (D/03.6);*
- *выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем (D/03.6);*
- *Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку (D /02.6);*
- *Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (D /02.6);*
- *Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания (B/03.6);*

– Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем (В/03.б);

### **Владеть:**

- современной терминологией;
- организацией технологического процесса приготовления блюд зарубежных кухонь;
- применением различных пряностей и приправ;
- разработкой технико-технологических карт и другой нормативно-технической документации;
- испытаниями кулинарной продукции стандартными методами.

### **Матрица формирования компетенций по дисциплине**

Разделы, темы дисциплины	Количество часов (аудиторная +самостоятельна		Профессиональ ные компетенции	Общее количество компетенций
	Очно- заочная	Заочная		
<b>Раздел 1. Основная характеристика сырья для производства кулинарных изделий за рубежом</b>				
Сырье и пищевые продукты, используемые в производстве кулинарной продукции за рубежом.	6,8	6,8	+	1
Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом	6,8	6,8	+	1
Особенности технологии приготовления закусок в различных регионах мира	6,8	6,8	+	1
<b>Раздел 2. Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом</b>				
Особенности технологии приготовления закусок в различных регионах мира.	6,8	6,8	+	1
Особенности технологии приготовления и реализации супов в различных странах мира.	6,8	6,8	+	1
Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	6,8	6,8	+	1
Особенности технологии приготовления кулинарной продукции из мяса, птицы, дичи.	6,8	6,8	+	1
Особенности технологии кулинарной продукции из круп и бобовых в странах Америки, Африки, Ближнего Востока, Юго-восточной Азии	6,8	6,8	+	1
Особенности технологии кулинарной продукции из овощей и картофеля.	6,8	6,8	+	1
Особенности технологии приготовления сладких блюд в странах Америки, Ближнего Востока	6,8	6,8	+	1
Национальные особенности приготовления горячих напитков в различных регионах мира.	6,8	6,8	+	1
Особенности приготовления мучных кондитерских изделий в странах Америки, Африки, Ближнего Востока, Юго-восточной Азии.	6,8	6,8	+	1
Кухни стран ближнего зарубежья	7	6,8	+	1
Кухни стран Восточной Европы	7	6,8	+	1
Кухни стран Западной Европы.	7	6,7	+	1

Кухни скандинавских стран	6,9	6,8	+	1
Арабская кухня.	6,9	6,8	+	1
Еврейская кухня	6,9	6,8	+	1
Кухни стран Юго-Восточной Азии	6,9	6,7	+	1
Индийская кухня	6,4	7	+	1
Кухни народов Америки	7,2	7,65	+	1
Экзамен	0,2	0,2		
Индивидуальные консультации	0,15	0,15		
Итого	144	144		

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы –36,2 час.

##### очно- заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КНГРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
<b>Раздел 1. Основная характеристика сырья для производства кулинарных изделий за рубежом</b>													
1. Сырье и пищевые продукты, используемые в производстве кулинарной продукции за рубежом.	10	8,1	3	1	2		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
2. Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом	10	7,1	2		2		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
3. Особенности технологии приготовления закусок в различных регионах мира	10	8,1	3	1	2		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 2. Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом</b>													
4. Особенности технологии приготовления закусок в различных регионах мира.	10	7,1	2	1	1		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
5. Особенности технологии приготовления и реализации супов в различных странах мира.	10	6,1	1		1		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
6. Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	10	7,1	2	1	1		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
7. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции из мяса, птицы, дичи.	10	7,1	2	1	1		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
8. Особенности технологии кулинарной продукции из круп и бобовых в странах Америки, Африки, Ближнего Востока, Юговосточной Азии	10	6,1	1		1		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
9. Особенности технологии кулинарной продукции из овощей и картофеля.	10	7,1	2	1	1		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
10. Особенности технологии приготовления сладких блюд в странах Америки, Ближнего Востока	10	6,1	1		1		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
11. Национальные особенности приготовления горячих напитков в различных регионах мира.	10	7,1	2	1	1		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
12. Особенности приготовления мучных кондитерских изделий в странах Америки, Африки, Ближнего Востока, Юго-восточной Азии.	10	6,1	1		1		3	1	1	0,5	0,5	2,1	Собеседование, тестирование, практические занятия
13. Кухни стран ближнего зарубежья	10	7,2	2	1	1		3	1	1	0,5	0,5	2,2	Собеседование, тестирование,

													практические занятия
14.Кухни стран Восточной Европы	10	6,2	1		1		3	1	1	0,5	0,5	2,2	Собеседование, тестирование, практические занятия
15.Кухни стран Западной Европы.	10	7 2	2	1	1		3	1	1	0,5	0,5	2,2	Собеседование, тестирование, практические занятия
16.Кухни скандинавских стран	10	6,2	1		1		3	1	1	0,5	0,5	2,2	Собеседование, тестирование, практические занятия
17.Арабская кухня.	10	7,2	2	1	1		3	1	1	0,5	0,5	2,2	Собеседование, тестирование, практические занятия
18.Еврейская кухня	10	6,2	1		1		3	1	1	0,5	0,5	2,2	Собеседование, тестирование, практические занятия
19.Кухни стран Юго-Восточной Азии	10	7,2	2	1	1		3	1	1	0,5	0,5	2,2	Собеседование, тестирование, практические занятия
20.Индийская кухня	10	5,7	1		1		2,5	1	0,5	0,5	0,5	2,2	Собеседование, тестирование, практические занятия
21.Кухни народов Америки	10	7,5	2	1	1		3,3	1	0,5	1	0,8	2,2	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен													
Индивидуальные консультации		0,2											
Всего по видам учебной работы		144	36,2	12	24	0,2	62,8	21	20	11	10,8	45	



Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, зачетных единицы - 4, в том числе контактной работы – 20,35 часа.  
(заочная форма обучения)

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КЭТРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
<b>Раздел 1. Основная характеристика сырья для производства кулинарных изделий за рубежом</b>													
1. Сырье и пищевые продукты, используемые в производстве кулинарной продукции за рубежом.	9	6,8	1	1			5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
2. Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом	9	6,8	1	1			5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
3. Особенности технологии приготовления закусок в различных регионах мира	9	6,8	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 2. Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом</b>													
4. Особенности технологии приготовления закусок в различных регионах мира.	9	6,8	1	1			5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
5. Особенности технологии приготовления и реализации супов в различных странах мира.	9	6,8	1	1			5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
6. Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	9	6,8	1	1			5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
7. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции из мяса, птицы, дичи.	9	6,8	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
8. Особенности технологии кулинарной продукции из круп и бобовых в странах Америки, Африки, Ближнего Востока, Юговосточной Азии	9	3,8	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
9. Особенности технологии кулинарной продукции из овощей и картофеля.	9	6,8	1	1			5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
10. Особенности технологии приготовления сладких блюд в странах Америки, Ближнего Востока	9	6,8	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические

													занятия
11.Национальные особенности приготовления горячих напитков в различных регионах мира.	9	6,8	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
12.Особенности приготовления мучных кондитерских изделий в странах Америки, Африки, Ближнего Востока, Юго-восточной Азии.	9	6,8	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
13.Кухни стран ближнего зарубежья	9	6,8	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
14.Кухни стран Восточной Европы	9	6,8	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
15.Кухни стран Западной Европы.	9	6,8	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,4	Собеседование, тестирование, практические занятия
16.Кухни скандинавских стран	9	6,9	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
17.Арабская кухня.	9	6,9	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
18.Еврейская кухня	9	6,9	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
19.Кухни стран Юго-Восточной Азии	9	6,9	1		1		5,4	1,8	1,8	1	0,8	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
20.Индийская кухня	9	6,7	0,5		0,5		5,7	1,9	1,9	1	0,9	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
21.Кухни народов Америки	9	7,35	0,5		0,5		6,35	2,55	1,9	1	0,9	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации		0,15	0,15			0,15							
Всего по видам учебной работы		144	20,35	6	14	0,35	114,65	38,65	38	21	17	9	

## 5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, самостоятельная работа, текущий и итоговый контроль. В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра технолога продукции и организации общественного питания реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора, телевизора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- оформление и подготовка докладов, рефератов;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 30% аудиторных занятий, т.е. по данной дисциплине не менее 8 часов.

Программа проведения активных и интерактивных занятий

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час	Виды активных и интерактивных занятий, час				
			Брейн-ринг	Круглый стол	Дискуссия	Мастер-класс	Выездные занятия
1	Раздел 1. Основная характеристика сырья для производства кулинарных изделий за рубежом	+					
2	Раздел 2. Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом	+		+			

Интерактивные лекции согласно темам раздела позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные технологические особенности, представлен информационный материал о качественных особенностях кулинарной продукции. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться,

презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

Круглый стол на тему «Особенности технологии кулинарной продукции из круп и бобовых в странах Америки, Африки, Ближнего Востока, Юговосточной Азии», требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан. К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. Также для участия в круглом столе могут быть приглашены руководители организаций, представители предприятий общепита. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все присутствующие. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится резюме, которое

рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» на платформе «Moodle»

<http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=10>. Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Синхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;

подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

### **Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ,

методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **БОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – экзамен.

## **7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Шигапов И.И. Курс лекций по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом». Специальность 19.03.04. «Технология кулинарной продукции за рубежом». Димитровград, 2017.[Электронный ресурс]. Режим доступа:[http://tiugsha.ru/docs/annotacii\\_rp/19.03.04\\_tpoop/b1vdv62\\_o\\_oz.pdf](http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vdv62_o_oz.pdf)

## **8 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

а) Основная литература:

Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова. - М.: Издательско- торговая

корпорация "Дашков и К", 2015. - 368 с.

б) Дополнительная литература:

Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров. – М.: Дашков, 2016. – 336с.

Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ Ред. А.Т. Васюкова. - 3-е изд. - М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2015. - 816 с

Ершов, Виктор Дмитриевич. Промышленная технология продукции общественного питания: Рекомендовано УМО в качестве учебника для вузов/ В.Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с

Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / В.Д. Ершов. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4882>. — Загл. с экрана.

в) программное обеспечение и информационные справочные системы

Пакеты прикладных программ «R-keeper »

Информационно-справочные и поисковые системы: КОНСОР

Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Yandex, Google.

г) периодические издания:

Журналы: «Известия вузов. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Вопросы питания», «Общепит: бизнес и искусство», «Стандарты и качество»

д) Интернет-ресурсы:

<http://www.government.ru> (интернет-портал Правительства РФ)

<http://www.kremlin.ru> (сайт Президента РФ)

<http://www.mcx.ru> (сайт Министерства РФ)

е) Программное обеспечение и информационные справочные системы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Интернет браузер: GoogleChrome. MicrosoftWord 2010, MicrosoftWord 2013, Консультант Плюс «Excel 2013»	-	-	+
2	Практически е занятия	Операционная система: MicrosoftOffisePowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: GoogleChrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb Кафедральнаябаза и база государственных стандартов и сайт <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	+	-	+

ё) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

1	<b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b> <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks. Коллекция издательства «Гиорд» до 2016 года
	<b>Договор № 590/13 от 30.10.2013</b>
	Договор № 941/14 от 01.12.2014г
	Договор 1485/15 от 30.11.2015 г.

	Договор 2419/16 от 22.11.2016 г.
	Договор 3325/17 от 17.11.2017 г.
	Договор 3326/17 от 17.11.2017 г.
	Договор 4692/18 от 29.11.2018 г.
	Договор 4693/18 от 29.11.2018 г.
2	<b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b> <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство». Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» с 2016 года
	Договор 10/14 от 28.03.2014 г.
	Договор 2 от 27.01.2015 г.
	Договор 30 от 01.04.2016 г.
	Договор 137 от 27.10.2016 г.
	Договор 16 от 21.03.2017
	Договор от 30.11.2017 г.
	Договор 48/18 от 12.03.2018 г.
	Договор 251/18 от 20.11.2018 г.
	Договор 14/159 от 18.02.2019 г.
3	<b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b> <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> Электронные полнотекстовые версии научных журналов с архивом на 10 лет.
	Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г.
	Договор № 18/14 от 18.04. 2014 г.
	Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016 г.
	Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.
4	<b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b> <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ
	Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. с пролонгацией, пункт 7.1
	Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. с пролонгацией, пункт 7.1
5	<b>База данных Polpred.com</b> <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a> Полнотекстовая постоянно пополняемая база данных Polpred.com обзор СМИ.
	Письмо ООО «Полпред справочники» Пролонгация
6	<b>Справочно-правовая система ООО «Гарант-Сервис Симбирск»</b>
	Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Пролонгация
	Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Пролонгация
7	<b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> <a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a> федеральная государственная информационная система
	Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015
8	<b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b> <a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в университете
	Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г.
9	Лицензионный договор Scienceindex от 24 апреля 2014 №7419/2014 Лицензионный договор Scienceindex от 06 мая 2015 №7419/2015 Лицензионный договор Scienceindex от 30 мая 2016 №7419/2016 Лицензионный договор Scienceindex от 17 мая 2017 №7419/2017 Лицензионный договор Scienceindex от 07 июня 2018 №7419/2018 Лицензионный договор Scienceindex от 18 июня 2019 №7419/2019 Доступ с компьютеров университета <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
1	Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 года №WoS/1225
0	Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 года №WoS/1106

	Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Доступ с компьютеров университета <a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
1	Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106
1	Доступ с компьютеров университета <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>
1	ДОГОВОР от 17 апреля 2015 № CRNA-102-15
2	Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015
	ДОГОВОР от 30 января 20197 № CRNA-499-17
	ДОГОВОР от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19
	на возмездное оказание услуг по подключению к международной системе библиографических ссылок CrossRef
	Доступ по логину и паролю <a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a>

ж) Периодическая печать:

Наименование журнала	Годы подписки (или выпуска)	Местонахождение
Аграрная наука	2011-2013	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Журнал общей биологии	2001-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Известия вузов. Пищевая технология	2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Маркетинг в России и за рубежом	2006-2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2010-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Международный сельскохозяйственный журнал	2003-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочное и мясное скотоводство	2006-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Обж. Основы безопасности жизнедеятельности	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Переработка молока: технология, оборудование	2008-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Пищевая промышленность	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Приусадебное хозяйство	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Рыбное хозяйство	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Сельский механизатор	2008-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Сыроделие и маслоделие	2010-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Тара и упаковка	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Товаровед продовольственных товаров	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Финансы	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Химия и жизнь. XXI век	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хранение и переработка сельхозсырья	2001-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экология и жизнь	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экология урбанизированных территорий	2001-2011, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экономика с/х и перерабатывающих предприятий	2001-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Аграрная наука	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Административное право	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Администратор образования	2013, 2014, 2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Техника в сельском хозяйстве	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочная промышленность	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Вестник аграрной науки		



## в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p><b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b>  Договор 5881/19 от 12.11.2019 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО  Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 – 30.11.2020</p>	<p><a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b>  Договор 248/19 от 11.11.2019 г.  Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань».  Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань»  Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»  Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г.  "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов"  Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 - 30.11.2020</p> <p>01.04.2020 – 31.03.2021</p> <p>24.12.2019 - 31.12.2022</p>	<p><a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b>  Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23</p> <p>01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p> <p>01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27</p> <p>01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p><a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a></p>

<p><b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b> Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p><a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a></p>
<p><b>База данных Polpred.com</b> Соглашение от 28.10.2019 г. <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a> Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p><a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a></p>
<p><b>Справочно-правовая система «Гарант»</b> Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p><b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки</p>	<p>Бессрочный</p>	<p><a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека Science index</b> Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета</p>	<p>18.06.2019- 05.07.2020</p>	<p><a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a></p>
<p><b>CrossRef</b> Договор от 14.01.2020 №CRNA-1932-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю</p>	<p>01.01.2020- 31.12.2020</p>	<p><a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b> Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p><a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a></p>

<u>Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина</u>		
<u>Вестник АПК Верхневолжья</u> <u>Ярославская государственная сельскохозяйственная академия</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник НГАУ</u> <u>Новосибирский государственный аграрный университет</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник Омского государственного аграрного университета</u> <u>Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Известия Оренбургского государственного аграрного университета</u> <u>Оренбургский государственный аграрный университет</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>

## 9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<b>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</b>	<b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</b>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDI AI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQ MX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № б/н УПЦ УПЦ. Машины и оборудование Терморегулятор, 2 160,00 3 - - Трансформатор</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Участок по переработке с/х продукции  Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК  Машина для прошивки мешков  Установка по мойке зерна  Весы электронные ВСП150/20,  насосы для молока и мо-лочных продуктов, Тематические фильмы, электрон-ные презентации на мультимедийной установке  Машина тестомесильная  Макаронная линия «Итили-ца»  Установка для мойки зерна  Просеиватель вертикальный центр. П2-П  Шкаф для выпекки хлеба 16 шт.  МониторLG  Ноутбук  Установка для титрования УТ-1  Влагомер для зерна и муки Wili-55  Влагомер зерна и муки  Подковообразный магнит  Альбом вредителей хлеб-ных запасов;  Альбом дефектов хлебных изделий;  Дифионоскоп;  Набор полиамидных сит для определения крупности му-ки;  Очистители для сит;  Прибор Журавлева;  Проектор,  Экран настенный  весы эл. ВСП 150/20,  Сельскохозяйственная техника для обработки почвы и посева:  Культиватор для сплошной обработки почвы КПС-3,6  Плуг ПН-4-35  Сеялка зерновая узкорядная СЗУ-3.8  Головка гомогенизатора ,  Пластина пастеризационной установки  Барaban сепаратора,  Насос мембранный,  Сепаратор в разрезе  Заквасочники,  ванны нержавеющей  маслобойка</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)  Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест.  Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г.  MSOffice 2003  г.к. 7 от 16.03.2007  Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511,  Ульяновская область,  г. Димитровград,  ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а</p>	<p>433511,  Ульяновская область,</p>

Мебель для хранения. Съемное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.	г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

## **10 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов (СРС) относится к информационно-развивающим методам обучения, направленным на первичное овладение знаниями.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» включает в себя различные виды деятельности, это: работа с основной и дополнительной литературой; конспектирование текста и освоение компьютерных технологий обучения; исследовательская работа, связанная с процессом формализации обучения; работа с электронными информационными ресурсами, выполнение тестовых заданий для закрепления знаний, умений и навыков; ответы на контрольные вопросы для самоконтроля и подготовки к экзамену.

Результатом самостоятельной работы студентов на занятии являются как письменные, краткие самостоятельные работы, так и устные отчеты.

Самостоятельную работу студентов эффективнее организовать с применением компьютерных технологий. Поэтому осуществляется обеспечение студентов специальными учебно-методическими изданиями справочного характера, с помощью которых студенты могли бы получать консультативную помощь, электронными учебниками, мультимедийные издания, как: энциклопедии, словари, хрестоматии, справочники и т.п. По существу, все известные виды электронных изданий могут служить основой для организации СРС.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется). Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми материалами.

## **Самостоятельная работа по дисциплине включает:**

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- выполнение заданий, представленных в учебно-методическом комплексе;
- оформление и подготовка рефератов, докладов;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем)

## **Реферат, доклад**

Доклад - вид самостоятельной работы, используется в учебных и внеклассных занятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает практически мыслить. При написании доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме привлекается несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

Реферат - краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, в которой раскрывается суть исследуемой проблемы. Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объём реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Оглавление.
- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).
- Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).
- Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).
- Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8-10 различных источников.

Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений. Критерии оценки реферата: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата. По усмотрению

преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений.

Рекомендации по оформлению реферата

Реферат представляет собой одну из форм контроля знаний, поэтому его написание должно происходить в соответствии с установленными нормами госта.

Правила оформления реферата регулируют его структурные особенности, манеру написания и составления списка использованной литературы. В результате, правильное оформление реферата позволит получить достойную оценку по предмету, продемонстрировать свои знания на высшем уровне.

**Весь процесс работы можно разделить на такие этапы:**

- Выбор темы из предложенного преподавателем списка;
- Поиск литературы и исходных источников по теме;
- Обзор литературы и черновое написание работы, в чем может
- помочь пример оформления реферата или предписания госта;
- Написание реферата и его сдача.

Оформление реферата происходит по такой структуре:

– Первой страницей всегда будет титульный лист, оформление которого регулируется гостом или методическими рекомендациями учебного заведения. Вверху страницы принято указывать название учебного заведения полностью. Среднее поле используется для обозначения темы и вида работы (например, реферат по истории). Справа, ближе к краю страницы, указывается ФИО исполнителя, потом ФИО преподавателя. В самом нижнем поле ставят год, в котором выполнена работа. Оформление реферата предусматривает использование нумерации страниц, однако на титульном листе номер ставить не нужно;

– После титульного листа пишется оглавление. Здесь поочередно указываются все названия разделов работы и приводятся страницы, где начинается текстовое изложение того или иного раздела;

– Следующей частью работы является введение. В нем обозначаются цели и задачи реферата, обосновывается актуальность выбранной темы;

– Далее следует основная часть, в которой анализируется литература по теме. Требования к оформлению реферата гласят, что его объем должен быть 12-15 страниц, поэтому при написании такой работы уклон делают на лаконичное изложение материала;

– В заключении формируют выводы, подводят итоги проделанной работы. 6. В конце составляется список использованной литературы.

Оформление реферата по госту предусматривает использование обычного шрифта TimesNewRoman, размером 12 -14 пунктов. Жирным шрифтом принято выделять только заглавия.

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332, степень «прикладной бакалавриат»; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. N 610н (трудовая функция - Организация и координация процессов основного производства организации питания D/02.6); профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 №28/н, (В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами).

Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Рецензент: к.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК «15» декабря 2015 г., протокол № 4.

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов



Программа одобрена на заседании методического совета протокол №5 от 22.12.2015 г.

Председатель методического совета к.т.н., доцент  И.И. Шигапов







Заведующая библиотекой  М.В. Наумова



**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология кулинарной продукции за рубежом» по направлению подготовки 19.03.04**  
**Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)**  
**2015 – 2016 уч. год**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «прикладной бакалавр» направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»	24.05.2016, № 9  Шигапов И.И.	24.05.2016, № 10  Шигапов И.И.



**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология кулинарной продукции за рубежом» по направлению подготовки 19.03.04**  
**Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)**  
 2016 – 2017 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	12.05.2017, № 10  Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10  Шигапов И.И.
3	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.
4	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.




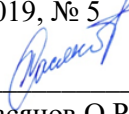
**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
«Технология кулинарной продукции за рубежом» по направлению подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)  
2017 – 2018 уч. год**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	11.05.2018, № 11  Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10  Шигапов И.И.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология кулинарной продукции за рубежом» по направлению подготовки 19.03.04**  
**Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)**  
**2018– 2019 уч. год**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	<p>Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.</p> <p>Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</p> <p>б) дополнительная литература</p> <p>в) Программное обеспечение и информационные справочные системы</p> <p>Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки</p> <p>г) Периодическая печать</p>	<p>Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО</p>	<p>28.08.2019 №1</p>  <hr/> <p>Шигапов И.И.</p>	<p>28.08.2019, № 1</p>  <hr/> <p>Шигапов И.И.</p>

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
«Технология кулинарной продукции за рубежом» (прикладной бакалавриат), 2019–  
2020**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.
2	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.

Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-1
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	Соответствует
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует


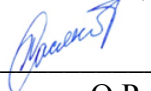
Дополнения:

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рецензент: К.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Лист изменений и дополнений к рабочей программе  
2019-2020 учебный год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины -электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	08.05.2020 г., № 10  Шигапов И.И.	12.05.2020 г., № 10  Хасянов О.Р.