



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания

Учебно-методического совета

от «26» сентября 2017г. № 1

Председатель УМС  Г.Л. Авагян



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2014 г.

Б1.В.09 ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
ЗА РУБЕЖОМ

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)
«Технология организации ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Рецензенты:

1. Авагян Ю.Г., к.т.н., доцент кафедры менеджмента Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры организации питания и сервиса КубГТУ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом».

Цели изучения дисциплины – получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

Задачи дисциплины: изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий; проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ; изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

М.В. Кsenz, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания

Протокол от «10» сентября 2017 г. № 2

Зав. КТП, к.э.н., доцент



(подпись)

С.Н. Диянова

СОДЕРЖАНИЕ

I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
1.1 Цель дисциплин.....	4
1.2 Учебные задачи дисциплины	4
1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)	4
1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы.....	5
1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....	5
1.6 Формы контроля	8
1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	8
II.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	16
IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
4.1 Рекомендуемая литература.....	16
4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	17
4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	18
4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	18
4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)	20
V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....	22
6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО.....	22
6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	22
6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО.....	22
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	26

Приложения:

1. Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения
2. Образец экзаменационного билета
3. Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» – получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.

2. Проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ.

3. Изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина Б1.В.09 «Технология кулинарной продукции за рубежом» относится к вариативной части обязательных дисциплин учебного плана.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане».

Для успешного освоения дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом», студент должен:

1. Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).

2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-15).

3. Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ОПК-4, ПК-17, ПК-25).

Изучение дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Организация производства на

предприятия отрасли», «Организация предпринимательской деятельности», «Бизнес-моделирование предприятия общественного питания», «Диагностика и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания».

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

	Всего часов по формам обучения	
	Очная	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 ЗЕТ	
Объем дисциплины в часах	180	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	70,35	30,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	68	28
в том числе:		
лекции, в том числе интерактивные ()	24	8
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	24 (14)	12 (6)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	20	8
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	109,65	149,65
в том числе:		
самостоятельная работа в семестре (СРс)	76	143
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	6,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета. Программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие профессиональные компетенции:

ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

В результате освоения компетенции **ОК-5** студент должен:

1. Знать: русский язык (иностраннй) и культуру речи.

2. Уметь: решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия.

3. Владеть: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках.

ОК-8– способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

В результате освоения компетенции **ОК-8** студент должен:

1. Знать: специфику социальной и профессиональной деятельности предприятий общественного питания.

2. Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной деятельности предприятия общественного питания.

3. Владеть: знаниями в области требований к осуществлению полноценной социальной и профессиональной деятельности предприятия общественного питания.

Вид деятельности: производственно-технологическая.

Профессиональные задачи:

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.

ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

В результате освоения компетенции **ПК-2** студент должен:

1. Знать: пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

2. Уметь: управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области.

3. Владеть: современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.

ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

В результате освоения компетенции **ПК-4** студент должен:

- 1. Знать:** технологические процессы производства продукции питания.
- 2. Уметь:** устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.
- 3. Владеть:** методикой обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

В результате освоения компетенции **ПК-5** студент должен:

- 1. Знать:** технологическое оборудование и инновации производства на предприятиях общественного питания.
- 2. Уметь:** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.
- 3. Владеть:** оценкой и планированием внедрения инноваций в производство.

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК-6** студент должен:

- 1. Знать:** программы, облегчающие организацию документооборота по производству на предприятии питания.
- 2. Уметь:** использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
- 3. Владеть:** способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания.

Вид деятельности: организационно-управленческая деятельность

Профессиональные задачи: оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; установка критериев и показателей эффективности работы производства; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания.

ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

В результате освоения компетенции **ПК-14** студент должен:

- 1. Знать:** специфику мониторинга результатов деятельности предприятия общественного питания.
- 2. Уметь:** проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.
- 3. Владеть:** оценкой финансового состояния предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

Вид деятельности: научно-исследовательская.

Профессиональные задачи:

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате освоения компетенции **ПК-25** студент должен:

- 1. Знать:** основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания.
- 2. Уметь:** анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания.
- 3. Владеть:** способностью анализировать полученную информацию.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» в виде следующих работ: интерактивные лекции, форумы, дискуссия, ситуационные задачи, тесты.

Промежуточная аттестация проводится в 7 семестре – экзамен.

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

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
1	2	3	4	5
Раздел 1 Кухни стран ближнего зарубежья				
Тема 1 Кухня народов Украины и Беларуси	<p>Основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь Украины и Беларуси. Особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Украины и Беларуси.</p> <p>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, дранники, 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.).</p> <p>Широкое использование картофеля, овощей, фруктов, мяса (преимущественно свинины, говядины и птицы), свиного шпика, свиных копченостей, молочных продуктов.</p> <p>Правилами потребления национальных блюд и организации застолья у славянских народов.</p>	ОК-5, ОК-8, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-14, ПК-25	<p>Знать: основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь Украины и Беларуси; особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Украины и Беларуси.</p> <p>Уметь: приготавливать блюда национальных кухонь народов Украины и Беларуси.</p> <p>Владеть: правилами потребления национальных блюд и организации застолья у славянских народов.</p>	Лекция, собеседование, форум, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 2 Кухня народов Кавказа	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Кавказа и Закавказья.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Азербайджана, Армении, Грузии и др.</p>	ОК-5, ОК-8, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-14,	<p>Знать: основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь Азербайджана, Армении и Грузии; особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Азербайджана, Армении и Грузии.</p> <p>Уметь: приготавливать блюда национальных кухонь народов Азербайджана, Армении и Грузии.</p>	Лекция, собеседование, лабораторная работа (дискуссия), реферат, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4	5
	<p>Технология холодных закусок (салаты, омлеты с зеленью, красная фасоль с орехами, шпинат припущенный, баклажаны фаршированные, овощи, птица и рыба в соусах саживи и сацибели, 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, шашлык, 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.).</p> <p>Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.</p>	ПК-25	<p>Владеть: правилами потребления национальных блюд и организации застолья у народов Азербайджана, Армении и Грузии.</p>	
Тема 3 Кухня народов Средней Азии	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Средней Азии.</p> <p>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 горячих блюд из овощей, мяса и рыбы (пловы, шашлык, 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, шербаты,</p>	ОК-5, ОК-8, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-14, ПК-25	<p>Знать: основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд кухонь народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана; особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана.</p> <p>Уметь: приготавливать блюда национальных кухонь народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана.</p> <p>Владеть: правилами потребления национальных блюд и организации застолья у народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана.</p>	Лекция, собеседование, дискуссия, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4	5
	<p>кисломолочные напитки, напитки из алычи, сливы, граната и винограда). Чай с молоком, чай черный и зеленый. Напиток из шиповника и урюка.</p> <p>Правила потребления блюд и организации застолья у народов Средней Азии.</p>			
<p>Тема 4 Кухня народов Прибалтики</p>	<p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Прибалтики.</p> <p>Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, зелени с луком, чесноком, заправленные уксусом и маслом, сметаной, майонезом; рыба заливная, фаршированная; студень, брынза, сыры, кисло-молочные продукты; овощи фаршированные, маринованные, квашенные, грибы солёные и маринованные; лечо; колбасы, копчёности; маслины, оливки и др.).</p> <p>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.)</p> <p>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).</p> <p>Технология сладких блюд и напитков (компоты, муссы, желе; свежие фрукты и бахчевые; чай, кофе, крушоны, физы, джулепы, коблеры, пунши, шербеты).</p>	<p>ОК-5, ОК-8, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-14, ПК-25</p>	<p>Знать: основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь Прибалтики; особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Прибалтики.</p> <p>Уметь: приготавливать блюда национальных кухонь народов Прибалтики.</p> <p>Владеть: правилами потребления национальных блюд и организации застолья у народов Прибалтики.</p>	<p>Лекция, собеседование, дискуссия, самостоятельная работа студентов</p>
Раздел 2 Кухни стран дальнего зарубежья				
<p>Тема 5 Кухня народов Европы</p>	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь европейских стран.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Германии, Франции, Италии, Испании и т.д.</p>	<p>ОК-5, ОК-8, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6,</p>	<p>Знать: основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Германии, Франции, Италии, Испании; особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Германии, Франции, Италии, Испании.</p> <p>Уметь: приготавливать блюда национальных кухонь</p>	<p>Интерактивная лекция, собеседование, лабораторная работа (круглый стол), реферат,</p>

1	2	3	4	5
	<p>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).</p> <p>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).</p> <p>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, фizes, крюшоны, пунши и др.).</p> <p>Широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, бобовых, мяса всех видов животных, колбасных изделий, копченостей.</p> <p>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 гурме; цветная капуста отварная с бархатистым соусом; грибы в сметане, баклажаны шпигованные; омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами).</p>	<p>ПК-14, ПК-25</p>	<p>народов Германии, Франции, Италии, Испании. Владеть: правилами потребления национальных блюд у народов Германии, Франции, Италии, Испании.</p>	<p>самостоятельная работа студентов</p>

1	2	3	4	5
	<p>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.).</p> <p>Широкое использование свежих овощей, зелени, фруктов, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса всех видов животных, молочных продуктов, яиц, сухого виноградного вина</p> <p>Италия. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, овоще-фруктовые салаты, салаты мясные, рыбные; сыры, брынза, колбасы, копчености).</p> <p>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, равиоли, капилони, полента). Технология сладких блюд и напитков (натуральные соки; свежие фрукты, цитрусовые и бахчевые; коктейли, коблеры, чай, кофе натуральный, кофе «капучино», кисломолочные напитки).</p> <p>Широкое использование свежих овощей, фруктов, зелени, мучных изделий, макарон, всех видов мясопродуктов, рыбы и нерыбных морепродуктов, оливкового масла, солёных маслин, цитрусовых.</p> <p>Традиции потребления национальных блюд и организации застолья в странах Европы.</p>	<p>ОК-5, ОК-8, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-14, ПК-25</p>		

1	2	3	4	5
<p>Тема 6 Восточная кухня</p>	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь восточных народов.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь арабских народов и народов Индии, Китая, Японии и т.д.</p> <p>Технология холодных 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.).</p> <p>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, кисло-молочные напитки, соки натуральные, чай чёрный и зелёный, кофе чёрный натуральный без сахара с пряностями).</p> <p>В прибрежных регионах широко используется рыба и нерыбные морепродукты (креветки, кальмары, мидии, морской гребешок).</p> <p>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.</p> <p>Традиции потребления национальных блюд у восточных народов.</p>	<p>ОК-5, ОК-8, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-14, ПК-25</p>	<p>Знать: основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь Индии, Китая, Японии; особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Индии, Китая, Японии.</p> <p>Уметь: приготавливать блюда национальных кухонь народов Индии, Китая, Японии.</p> <p>Владеть: правилами потребления национальных блюд у народов Индии, Китая, Японии.</p>	<p>Интерактивная лекция, собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов</p>

1	2	3	4	5
<p>Тема 7 Кухня народов Америки</p>	<p>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 – Рики, 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 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>	<p>ОК-5, ОК-8, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-14, ПК-25</p>	<p>Знать: основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь Северной и Южной Америки; особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Северной и Южной Америки. Уметь: приготавливать блюда национальных кухонь народов Северной и Южной Америки. Владеть: правилами потребления национальных блюд у народов Северной и Южной Америки.</p>	<p>Лекция, собеседование, лабораторная работа (дискуссия), реферат, самостоятельная работа студентов</p>

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторные занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- подготовка реферата;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- форумы;
- дискуссии;
- круглые столы.

3. Электронные методы обучения

Обеспечивают доступ обучающихся, независимо от места их нахождения, к электронной информационно-образовательной среде, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, и обеспечивающей освоение обучающимися ОПОП ВО или их частей. В процессе освоения дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» используются следующие электронные технологии:

- мультимедиа-лекции,
- off-line (электронная почта: логин: kaftpneu@mail.ru) консультации.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=415315>
2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М.: Издательство «КНОРУС», 2012. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>

Нормативно-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).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2014 года).
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного

- питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
 7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
 8. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
 9. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях
 10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
 11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
 12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
 13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

Дополнительная литература:

1. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс] / Джон Р. Уокер; пер. с англ. В. Н. Егорова. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 880 с.
<http://www.znanium.com/bookread.php?book=396883>
2. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.
<http://www.znanium.com/bookread.php?book=232724>
3. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания – М: Колос, 2010,- 205 с.
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.
<http://znanium.com/bookread.php?book=399678>
5. Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012
<http://znanium.com/bookread.php?book=160197>

4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.eda.msk.ru
2. www.lumch.ru
3. www.menu.ru
4. www.susi.ru
5. www.foodserviceworld.cjm
6. www.restaurant.org
7. www.cooking.ru
8. www.pir.ru
9. www.restaurantowner.com
10. www.rosinter.ru
11. www.russiatourism.ru
12. www.gurman.net
13. www.moshotel.com

4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
Word, Excel, Power Point, Интернет, облачные технологии	1-7

4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Задание для организации самостоятельной работы представлено на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по выполнению лабораторных работ с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

Раздел 1 Кухни стран ближнего зарубежья

Тема 2 Кухня народов Кавказа

Литература: О-1,2,3; НПД-1-13; Д-1,2.

Дискуссионные вопросы

а) Включают в себя защиту лабораторной работы «Приготовление блюд: суп-харчо, чахохбили, хачапури слоеные» в рамках дискуссии.

1. Технология приготовления супа-харчо.
2. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению супа-харчо.
3. Технология приготовления чахохбили.
4. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению чахохбили.
5. Технология приготовления хачапури.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению хачапури.

1. Вопросы для самоконтроля

2. Перечислите основные различия кухонь Западной и Восточной Грузии.
3. Технология приготовления грузинских соусов.
4. Какие пряности используются в грузинской кухне.
5. Дайте характеристику первым блюдам грузинской кухни.
6. Какие ингредиенты используются для приготовления сациви.
7. Какие грузинские блюда готовят из фасоли.
8. Охарактеризуйте крупяные супы армянской кухни.
9. Технология приготовления толмы.

Задания для самостоятельной работы

1. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению первых блюд грузинской кухни – харчо.
2. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд грузинской кухни – чанахи.
3. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению десертов грузинской кухни – чучхела.
4. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению первых блюд армянской кухни – хаш.
5. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по

приготовлению горячих блюд армянской кухни – толма.

6. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению десертов армянской кухни – гата.

7. Подготовить реферат по одной из тем:

- Грузинская национальная кухня.
- Армянская национальная кухня.
- Особенности приготовления грузинских соусов.
- Грузинские овощные блюда.
- История создания и многообразие рецептов хачапури.
- Рыбные блюда армянской кухни.
- Мучные кондитерские изделия армянской кухни.

Раздел 2. Кухни стран дальнего зарубежья

Тема 5 Кухня народов Европы

Литература: О-1,2,3; НПД-1-13; Д-1,2.

Дискуссионные вопросы

а) Включают в себя защиту лабораторных работ по теме «Кухни народов Европы» через обсуждение в рамках круглого стола.

Лабораторная работа «Приготовление блюд: пицца, спагетти, ризотто»

Лабораторная работа «Приготовление блюд: шницель, горох с копченостями, желе»

Лабораторная работа «Приготовление блюд: омлет, цыплята паровые, жульен»

Обсуждаемые проблемы:

1. Технология приготовления различных блюд французской кухни.
2. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюд французской кухни.
3. Технология приготовления различных блюд немецкой кухни.
4. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюд немецкой кухни.
5. Технология приготовления различных блюд итальянской кухни.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюд итальянской кухни.
7. Технология приготовления различных блюд испанской кухни.
8. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюд испанской кухни.

Вопросы для самоконтроля

1. Особенности приготовления рыбных блюд испанской кухни.
2. Традиции каталонской кухни.
3. Отличительная особенность северной и южной кухни Испании.
4. Хамон – особенности приготовления и потребления.
5. Особенностью приготовления кондитерских изделий португальской кухни
6. Приготовление соусов в португальской кухне.
7. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков.
8. Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.
9. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.

10. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков.
11. Характеристика английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов.
12. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.
13. Характеристика национальной швейцарской кухни.
14. Ассортимент и технология приготовления фондю. Подача.
15. Особенности кухни Швеции.
16. Особенности нидерландской кухни.
17. Характеристика норвежской кухни.

Задания для самостоятельной работы

1. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению холодных закусок – омлет по-андалузски с помидорами.
2. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению холодных закусок – паэлья из риса с шафраном и морепродуктами.
3. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению первых блюд-суп томатный по-португальски.
4. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – котлеты отбивные из баранины, телятины.
5. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – филе запечённое с овощами.
6. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению сладких блюд – дзабайоне.
7. Подготовить реферат по одной из тем:
 - Характеристика испанской (французской, немецкой, итальянской, английской) кухни.
 - Особенности приготовления первых блюд испанской (французской, немецкой, итальянской, английской) кухни.
 - Особенности приготовления вторых блюд испанской (французской, немецкой, итальянской, английской) кухни.

4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

- Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» обеспечена:
- библиотечным фондом филиала;
 - электронно-библиотечной системой «Znanium.com», режим доступа: <http://znanium.com>.
 - электронно-библиотечной системой «Elibrary.ru», режим доступа: <http://elibrary.ru>.
 - wi-fi;
 - сайтом «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова, режим доступа: <http://vrgteu.ru>.
 - программными продуктами: операционная система XP, пакет программ Microsoft-Office 2007;
 - мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук);
 - учебными аудиториями, оборудованными средствами обучения, мебелью, системой кондиционирования;
 - раздаточный материал: «Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы», тестовые задания, карточки с ситуационными задачами.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2.

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактные часы									Самостоятельная работа, час, формы	Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Часы в электронной форме обучения (Элек)	КЭ, К а т т э к	ИК, К а т т		
	л е к ц и и	п р а к т и ч е с к и е з а н я т и я	л а б о р а т о р н ы е р а б о т ы	Всего	в т.ч. интерактивные формы обучения						
			лекции		лабораторные занятия						
Раздел 1 Кухни стран ближнего зарубежья											
Тема 1 Кухня народов Украины и Беларуси	4	2	-	6	-	Ф/2	-			10 Лит., Ф,С,Р	Собеседование, форум, реферат
Тема 2 Кухня народов Кавказа	4	4	6	14	-	Д/2	-			11 Лит., Д,С,Р	Собеседование, дискуссия, реферат
Тема 3 Кухня народов Средней Азии	2	2	-	4	-	Д/2	-			11 Лит., Д, С	Собеседование, дискуссия
Тема 4 Кухня народов Прибалтики	2	2	-	4	-	Д/2	-			11 Лит., Д, С, ТК	Собеседование, дискуссия, контрольная работа №1
Раздел 2 Кухни стран дальнего зарубежья											
Тема 5 Кухня народов Европы	4	4	10	18	ИЛ/2	КС/4	-			11 Лит., КС,С,Р	Круглый стол, собеседование, реферат
Тема 6 Восточная кухня	4	2	-	6	ИЛ/2	-	-			11 Лит.,С, Р	Собеседование, реферат
Тема 7 Кухня народов Америки	4	4	8	16	-	Д/2	-			11 Лит., Д,С,Р, ТК	Дискуссия собеседование, реферат, контрольная работа №2
Итого:	24	20	24	68	4	14	-	2,35	-	76	
	-	-	-	-						33,65	экзамен
Всего по дисциплине	-	-	-	68	-	-	-	2,35	-	109,65	180

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 3

Таблица 3

Сокращение	Вид работы
------------	------------

Ф	Подготовка к форуму
Д	Подготовка к дискуссии
КС	Подготовка к круглому столу
С	Подготовка к собеседованию
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит.	Работа с литературой
ТК	Подготовка к текущему контролю

Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения представлен в приложении А.

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные средства по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

6.3.1 Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» учебным планом не предусмотрена.

6.3.2 Вопросы 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.

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» представлен в Приложении Б к рабочей программе дисциплины.

6.3.3 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 5 Кухня народов Европы

1. Особенности приготовления рыбных блюд испанской кухни.
2. Традиции каталонской кухни.
3. Отличительная особенность северной и южной кухни Испании.
4. Хамон –особенности приготовления и потребления.
5. Особенностью приготовления кондитерских изделий португальской кухни
6. Приготовление соусов в португальской кухне.
7. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков.

8. Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.
9. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.
10. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков.
11. Характеристика английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов.
12. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.
13. Характеристика национальной швейцарской кухни.
14. Ассортимент и технология приготовления фондю. Подача.
15. Особенности кухни Швеции.
16. Особенности нидерландской кухни.
17. Характеристика норвежской кухни.

Примеры тестов для контроля знаний

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 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.).

Вариант 2

1. Технология горячих блюд белорусской национальной кухни 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.).

2. Технология сладких блюд и напитков народов Средней Азии.

Вариант 3

1. Технология холодных закусок кавказских народов

2. Технология супов прибалтийских стран

Вариант 4

1. Технология вторых горячих блюд Азербайджана.

2. Технология сладких блюд и напитков Украины (компоты, квасы медовые, фруктово-ягодные морсы и др.).

6.3.4 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика форумов, дискуссий

Форум на тему «Кухня народов Украины и Белоруссии».

Дискуссия на тему «Приготовление блюд: суп-харчо, чахохбили, хачапури слоеные».

Дискуссия на тему «Кухня народов Средней Азии».

Дискуссия на тему «Кухня народов Прибалтики».

Дискуссия на тему «Приготовление блюд: рыба фаршированная, жаркое из птицы, суп овощной».

Круглый стол на тему «Кухни народов Европы».

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» представлена в таблице 4:

Таблица 4

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Лабораторная работа (форумы, дискуссии, ситуационные задачи)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	<i>Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</i>
Реферат	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов</i>

проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

8.1 Текущий контроль

Виды текущего контроля в 7 семестре представлены в таблице 7.

Таблица 7

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля
Текущий контроль	Тема 1 Кухня народов Украины и Беларуси	<i>форум</i>
		<i>собеседование</i>
		<i>реферат</i>
	Тема 2 Кухня народов Кавказа	<i>дискуссия</i>
		<i>собеседование</i>
		<i>реферат</i>
	Тема 3 Кухня народов Средней Азии	<i>дискуссия</i>
		<i>собеседование</i>
	Тема 4 Кухня народов Прибалтики	<i>дискуссия</i>
		<i>собеседование</i>
		<i>контрольная работа №1</i>
	Тема 5 Кухня народов Европы	<i>круглый стол</i>
		<i>собеседование</i>
		<i>реферат</i>
Тема 6 Восточная кухня	<i>собеседование</i>	
	<i>реферат</i>	
Тема 7 Кухня народов Америки	<i>дискуссия</i>	
	<i>собеседование</i>	
	<i>реферат</i>	
	<i>контрольная работа №1</i>	

8.2 Критерии оценки заданий к лабораторным занятиям

Собеседование

5 выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

4 выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

3 выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

2 выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Контрольная работа (текущий контроль)

5 выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

4 выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

3 выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

2 выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Реферат

5 выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

4 выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

3 выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

8.3 Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Форум

5 выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

4 выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

3 выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

2 ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Дискуссия

5 выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

4 выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

3 выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

2 ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Круглый стол

5 выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

4 выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

3 выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

2 ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

8.4 Творческий рейтинг

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 8.

Таблица 8

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
Раздел 1 Кухни стран ближнего зарубежья		
Тема 2 Кухня народов Кавказа	Подготовка реферата с презентацией	5
Раздел 2 Кухни стран дальнего зарубежья		
Тема 5 Кухня народов Европы	Подготовка реферата с презентацией	5

8.5 Промежуточная аттестация

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» в 7 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим *два теоретических вопроса и тестовое задание*.

Результат экзамена определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляется в день проведения экзамена.

Критерии оценивания:

«Отлично» - выставляется при условии глубоких и точных ответов на основные и дополнительные вопросы преподавателя, проявляется творческий подход к изложению вопросов, демонстрируется дискуссионность данной проблематики, речь студента должна быть логически обоснованной, правильной с точки зрения грамматики.

«Хорошо» - выставляется при условии полных ответов на основные и дополнительные вопросы, но допускаются отдельные неточности и отсутствие глубины ответов на некоторые дополнительные вопросы.

«Удовлетворительно» - выставляется при условии недостаточно полных ответов на основные и дополнительные вопросы, допущенных неточностях и ошибках, неглубоких ответах на дополнительные вопросы, нарушена логика изложения, ответы не всегда конкретны.

«Неудовлетворительно» - выставляется при поверхностных ответах на основные и дополнительные вопросы, незнание материала, допущенных существенных ошибок.

Приложение А

Таблица А1 – Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения

Наименование разделов и тем	Контактные часы									Самостоятельная работа, час, формы	Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Часы в электронной форме обучения (Элек)	КЭ, К а т т э к	ИК, К а т т			
	л е к ц и и	п р а к т и - ч е с к и е з а н я т и я	л а б о р а т о р н ы е р а б о т ы	Всего	в т.ч. интерактивные формы обучения							
			лекции		лабораторные занятия							
Раздел 1 Кухни стран ближнего зарубежья												
Тема 1 Кухня народов Украины и Беларуси	-	1	6	7	-	Ф/2	-			22 Лит., Ф	Форум, контрольная работа	
Тема 2 Кухня народов Кавказа	2	1	-	3	-	-	-			22 Лит.	Контрольная работа	
Тема 3 Кухня народов Средней Азии	-	1	-	1	-	-	-			20 Лит.	Контрольная работа	
Тема 4 Кухня народов Прибалтики	-	1	-	1	-	-	-			19 Лит.	Контрольная работа	
Раздел 2 Кухни стран дальнего зарубежья												
Тема 5 Кухня народов Европы	2	2	6	10	-	КС/4	-			20 Лит., КС	Круглый стол, контрольная работа	
Тема 6 Восточная кухня	2	1	-	3	ИЛ/2	-	-			20 Лит.	Контрольная работа	
Тема 7 Кухня народов Америки	2	1	-	3	-	-	-			20 Лит.	Контрольная работа	
Итого:	8	8	12	28	2	6	-	2,35	-	143	6,65	экзамен
Всего по дисциплине	-	-	-	28	-	-	-	2,35	-	149,65	180	

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ
Торгово-экономический факультет
Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология
продукции и организация общественного пита-
ния»
Направленность (профиль) «Технология орга-
низации ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __
по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом»

1. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции Способы расчета площадей помещений.
2. Технология приготовления блюд казахской кухни
3. Тестовое задание.

Преподаватель, к.т.н, доцент

М.В. Ксенз

(подпись)

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент

С.Н. Диянова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры Протокол от 10.09.2017 г. № 2

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. акад. Л.И.Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел) ¹	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС);или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
			Количество печатных экземпляров (шт) ²	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС ³			
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2013. - 212 с.	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
2	Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М.: Издательство «КНОРУС»	М.: Издательство «КНОРУС», 2012.	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
Всего							1,0

¹Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается.

² При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература -0,5 экз на 1 студента, дополнительная литература -0,25 экз на 1 студента).

³ Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС.

1	2	3	4	5	6	7	8
Дополнительная литература							
1	Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс] / Джон Р. Уокер; пер. с англ. В. Н. Егорова.	М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 880 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.	М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий	М.: Колос, 2010, 296с.	11	нет	x	21	0,5
4	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина	М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие	М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего							1,5
Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы							
1	Справочно-правовая система «Консультант-плюс»	http://www.consultant.ru					
2	Справочно-правовая система «Гарант»	http://www.garant.ru					

Преподаватель  М.В. Ксенз
(подпись, дата)

Зав. кафедрой  С.Н. Диянова
(подпись, дата)

СОГЛАСОВАНО
Зав. библиотекой  Е.Н. Редько
(подпись, дата)