

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЗА РУБЕЖОМ»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	4-5; 12, 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Лабораторная работа	18	0,5
Контроль самостоятельной работы	30	0,83
Самостоятельная работа	189	5,25
Форма аттестации: Контрольная работа (14 сем), Курсовая работа (14 сем), Экзамен (14 сем)	9	0,25
Всего	252	7

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

С.В. Китаевская

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов питания за рубежом» являются: формирование знаний об особенностях технологии продуктов питания за рубежом

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продуктов питания за рубежом» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Технология продуктов питания за рубежом» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Оборудование предприятий общественного питания
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Дисциплина «Технология продуктов питания за рубежом» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-6 Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции

ПК-6.1. Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.2. Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.3. Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для

повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеть:

навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Национальные кухни народов стран СНГ	12	2				16	Контрольная работа
	Итого по семестру	12	2				16	
1.	Национальные кухни народов стран СНГ	14	0,5		2	4	30	Контрольная работа; Лабораторная работа; Творческое задание; Экзамен
2.	Кухни стран Европы	14	1		8	4	30	
3.	Кухни стран Азии	14	1,5		4	8	57	
4.	Кухни стран Американского континента	14	1		4	4	30	
5.	Курсовая работа	14				10	26	Курсовая работа
	Итого по семестру	14	4		18	30	173	Контрольная работа, Курсовая работа, Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Национальные кухни народов стран СНГ	1	Русская, украинская и белорусская кухни	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.		0,5	Кухня стран Прибалтики	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.		0,5	Кавказская национальная кухня	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.		0,5	Кухня народов Средней Азии и Казахстана	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.	Кухни стран Европы	0,5	Кухня стран Балканского	ПК-6.1

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
			региона и стран Восточной Европы	ПК-6.2 ПК-6.3
6.		0,5	Кухня народов стран Западной Европы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
7.	Кухни стран Азии	0,5	Кухни стран Юго-Восточной Азии	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
8.		0,5	Китайская, корейская и японская кухни	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
9.		0,5	Индийская кухня	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
10.	Кухни стран Американского континента	0,5	Кухня стран Центральной Америки	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
11.		0,5	Кухня стран Южной Америки	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	6		

6. Содержание практических/семинарских занятий

Проведение практических/семинарских занятий не предусмотрено учебным планом

7. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Национальные кухни народов стран СНГ	2	Технология приготовления первых блюд	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Кухни стран Европы	2	Технология приготовления блюд из овощей и картофеля	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.		2	Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.		2	Технология приготовления мучных кулинарных изделий	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.		2	Технология приготовления сладких блюд	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.		Кухни стран Азии	2	Технология приготовления напитков
7.	2		Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
8.	Кухни стран Американского континента	2	Технология приготовления вторых блюд из мяса и мясопродуктов	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
9.		2	Технология приготовления мучных блюд	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	18		

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Кулинарные традиции и технология продуктов питания с странах СНГ	16	выполнение творческого задания, подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Кулинарные традиции и технология продуктов питания с странах СНГ	30	выполнение творческого задания, подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Кулинарные традиции и технология продуктов питания с странах Европы	30	выполнение творческого задания, подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.	Кулинарные традиции и технология продуктов питания с странах Азии	30	выполнение творческого задания, подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.	Нетрадиционные источники пищевого сырья в зарубежной практике	27	выполнение творческого задания, подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.	Кулинарные традиции и технология продуктов питания с странах Америки	30	выполнение творческого задания, подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
7.	Курсовая работа	26	выполнение курсовой работы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
ВСЕГО		189		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Кулинарные традиции и технология продуктов питания с странах СНГ	4	прием лабораторной работы, проверка контрольной работы, проверка творческого задания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Кулинарные традиции и технология продуктов питания с странах Европы	4	прием лабораторной работы, проверка контрольной работы, проверка творческого задания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Кулинарные традиции и технология продуктов питания с странах Азии	4	прием лабораторной работы, проверка контрольной работы, проверка творческого задания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.	Нетрадиционные источники пищевого сырья в зарубежной практике	4	прием лабораторной работы, проверка контрольной работы, проверка творческого задания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.	Кулинарные традиции и технология продуктов питания с странах Америки	4	прием лабораторной работы, проверка контрольной работы, проверка творческого задания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.	Курсовая работа	10	проверка курсовой работы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
ВСЕГО		30		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Технология продуктов питания за рубежом» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
14-й семестр			
Контрольная работа	1	7	10
Лабораторная работа	9	20	37
Творческое задание	1	9	13
Экзамен	1	24	40
Итого		60	100
14-й семестр			
Курсовая работа	1	60	100
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Технология продуктов питания за рубежом» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Технология продукции общественного питания за рубежом [Прочее] Учебное пособие для вузов: Москва : Юрайт, 2020	https://urait.ru/bcode/452876 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н. В. Судакова, В. В. Марченко, Кухня народов мира [Электронный ресурс] Учебное пособие: Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016	http://www.iprbookshop.ru/66079.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, Технология кулинарной продукции за рубежом [Прочее] Учебник: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1091552 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, Технология кулинарной продукции за рубежом [Прочее] Учебник: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1091552 Режим доступа: по подписке КНИТУ
А.Т. Васюкова, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Прочее] Практическое пособие: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1093142 Режим доступа: по подписке КНИТУ
А.Т. Васюкова, Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Прочее] Практическое пособие: Москва : Издательско-торговая	http://znanium.com/go.php?id=1092972 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Технология продуктов питания за рубежом» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Единая база ГОСТов РФ «ГОСТ Эксперт» - Доступ свободный: <https://gostexpert.ru/>

ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности» - Доступ свободный:
<https://www.fips.ru/>

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

Журнал «Гастрономъ». Сайт журнала «Гастрономъ». – Доступ свободный:

<https://www.gastronom.ru/>

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Технология продуктов питания за рубежом»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Офисные и деловые программы: 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях

Офисные и деловые программы: Компьютерная деловая игра для профессиональной подготовки специалистов по управлению предприятиями

Офисные и деловые программы: Константа: Управление процессами.

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102;

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Европейская версия от 19.11.2008 AL14-2S1V05-102.

Лекционные занятия проводятся в аудитории К-424, оснащенной презентационной техникой (Комплект SBM680iv3: интерактивная доска, ноутбук ASUS X542BP и проектор) с применением комплекта электронных презентаций:

1. Русская кухня
2. Грузинская кухня
3. Украинская кухня
4. Азербайджанская кухня
5. Узбекская кухня
6. Армянская кухня
7. Таджикская кухня
8. Туркменская кухня
9. Болгарская кухня
10. Венгерская кухня
11. Немецкая кухня
12. Польская кухня
13. Румынская кухня
14. Чешская кухня
15. Английская кухня
16. Итальянская кухня
17. Испанская кухня
18. Скандинавская кухня
19. Французская кухня
20. Американская кухня
21. Кубинская кухня
22. Индийская кухня
23. Китайская кухня

Лабораторные работы проводятся в лаборатории «Технологии продукции общественного питания» (К-217), оснащенной столовой посудой, приборами и инвентарем, основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

- Блендер Braun MR 404 Plus;
- Ванна моечная BM-2/530;
- Ванна моечная BM-2/630;
- Вакуумная упаковочная машина GEMLUX GL-VS-169S;
- Весы лабораторные ВЛТЭ-150г с гирей калибровочной (3 шт);
- Гриль прижимной SIRMAN;
- Жерновая кофемолка сG-250;
- Зонт островной ЗВО;
- Зонт пристенный ЗВП;
- Комбайн Braun K 3000;
- Конвекционная печь UNOX XFT 193;
- Микроволновая печь LG;
- Миксер BOSCH MFQ 3020;
- Морозильник NORD ДМ-155-3-010;
- Пароварка Tefal;
- Пароконвектомат UNOX 393;
- Плита электрическая ПЭ-704111;
- Соковыжималка Moulinex;
- Су вид GEMLUX GL-SV2;
- Холодильная камера «Свяга»;
- Холодильник INDEZIT ST 167;
- Шкаф расстоечный UNOX XLT 193;
- Шкаф шоковой заморозки Arach SH 03.

Помещение для самостоятельной работы студентов К-423 оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

В процессе освоения дисциплины «Технология продуктов питания за рубежом» используются следующие образовательные технологии:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- мастер-классы;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- системы дистанционного обучения.

При изучении дисциплины " Технология продуктов питания за рубежом " предусмотрены следующие занятия, проводимые в интерактивных формах:

1. Мастер-класс «Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий азиатской кухни» ;
2. Мастер- класс «Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов европейской кухни»;
3. Мастер - класс «Технология приготовления сладких блюд европейской кухни»;
4. Мастер - класс «Технология приготовления вторых блюд из мяса и мясопродуктов в кухнях народов Америки»;
5. Мастер - класс «Технология приготовления блюд из овощей и картофеля европейской кухни».