Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:32:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе _____ Л. В.Крылова
(подпись)

«16» 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02. ЭТНИЧЕСКИЕ КУХНИ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование)

Профиль: нет
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Этнические кухни» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:
- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Владимиров Сергей Владимирович, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
технологии и организации производства
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «03» 02 2025 года № 19

Зав. кафедрой технологии и организации производства
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись) (инициалы, фамилия)

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)
«26» февраля 2025 года

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «26» 02 2025 года № 19
Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Владимиров С.В, 2025 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль:
нет</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>зимняя, летняя сессии</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 2,73</td><td rowspan="11">Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата</td><td>20 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>__час.</td><td>__ час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>32,75 час.</td><td>56,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>ЗТМК</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контроля</td></tr>
<tr><td>зачет с оценкой</td><td>зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 36/32,8
для заочной формы обучения – 18/48,8

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов профессиональных знаний в области кулинарного искусства национальных кухонь народов разных стран мира, с последующим развитием ресторанного бизнеса в целом и, в частности, необходимостью организации питания зарубежных туристов.

Задачи учебной дисциплины:

овладение национальными особенностями и технологиями производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.02 Этнические кухни относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Необходимыми требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовностям академических бакалавров при освоении данной дисциплины и приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин являются:

- особенности национальных кухонь стран мира;
- основы применения пряностей и приправ;
- требования, способы и оформление блюд в национальных кухнях.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: Основы кулинарного мастерства, Общие технологии пищевых производств, Технологии продукции общественного питания.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: Санитария и гигиена, Барное дело, Проектирование предприятий ресторанного хозяйства.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: особенности системы питания; ассортимент и технологию блюд и кулинарных изделий; способы кулинарно-технологической обработки; основы и особенности употребления классических и местных пряностей, пряных овощей, а также соусов, приправ для образования и улучшения вкусо-ароматических свойств пищи в национальных кухнях

уметь: оценить технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; составить меню для питания иностранных туристов; обеспечить соответствие работы современным требованиям услуг в заведениях туристической рекреационной сферы; повысить уровень соответствия класса и специализации, требованиям современным потребителям и перспективных заведений ресторанного хозяйства

владеть: практическими навыками в приготовлении национальных блюд кухонь народов разных стран мира.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Особенности ассортимента и технологий продукции национальных кухонь Европы

Тема 1. Особенности национальных кухонь стран Центральной, Западной, Южной Европы.

Тема 2. Особенности национальных кухонь стран Северной, Восточной Европы и Балтии.

Смысловой модуль 2. Особенности ассортимента и технологий продукции национальных кухонь востока Ближнего, Азии, Северной и Южной Америки и Африки

Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Востока Ближнего и Юго-восточной Азии.

Тема 4. Особенности национальных кухонь стран Америки и Африки.

Смысловой модуль 3. Основы искусства использования пряностей, приправ и оформления блюд в национальных кухнях народов мира

Тема 5. Основы искусства использования пряностей и приправ.

Тема 6. Эстетичные требования, способы оформления блюд в национальных кухнях.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
Модуль 1. Этнические кухни												
Смысловой модуль 1. Особенности ассортимента и технологии продукции кухонь Европы												
Тема 1. Особенности национальных кухонь стран Центральной, Западной, Южной Европы	13,5	4	-	4	-	5,5	11	1		1		9
Тема 2. Особенности национальных кухонь стран Северной, Восточной Европы и Балтии	13,5	4	-	4	-	5,5	11	1		1		9
Итого по смысловому модулю 1	***27***	***8***	***-***	***8***	***-***	***11***	***22***	***2***		***2***		***18***
Смысловой модуль 2. Особенности ассортимента и технологии продукции национальных кухонь Востока Ближнего, Азии, Южной Америки и Африки												
Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Востока Ближнего и Юго-восточной Азии	11,5	4	-	2	-	5,5	11	1		1		9
Тема 4. Особенности национальных	13,5	4	-	4	-	5,5	11	1		1		9

кухонь стран Америки и Африки												
Итого по смысловому модулю 2	***25***	***8***	***-***	***6***	***-***	***11***	***22***	***2***		***2***		***18***
Смысловой модуль 3. Основы искусства использования пряностей, приправ в национальных кухнях народов мира												
Тема 5. Основы искусства использования пряностей и приправ	9	2	-	2	-	5	12	1		1		10
Тема 6. Эстетичные требования, способы оформления блюд в национальных кухнях	9,75	2	-	2	-	5,75	12,85	1		1		10,85
Итого по смысловому модулю 3	***18,75***	***4***	***-***	***4***	***-***	***32,75***	***24,85***	***2***		***2***		***20,85***
Всего по смысловым модулям	70,75	20	-	18	-	32,75	68,85	8		8		56,85
Катт	*1*	-	-	-	*1*	-	*0,9*	-	-	-	*0,9*	-
Каттэк	*0,25*	-	-	-	*0,25*	-	*0,25*	-	-	-	*0,25*	-
КЭ	-	-	-	-	-							
Контроль	-	-	-	-	-	-	*2*	-	-	-	*2*	-
Всего часов	**72**	**20**	**-**	**18**	**1,25**	**32,75**	**72**	**6**	**-**	**6**	**3,15**	**56,85**

Примечания: 1. л – лекции; 2. п – практические (семинарские) занятия; 3. лаб – лабораторные занятия; 4. инд – индивидуальные задания; 5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Особенности национальных кухонь стран Центральной, Западной, Южной Европы	4	1
2	Тема 2. Особенности национальных кухонь стран Северной, Восточной Европы и Балтии	4	1
3	Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Востока Ближнего и Юго-восточной Азии	2	1
4	Тема 4. Особенности национальных кухонь стран Америки и Африки	4	1
5	Тема 5. Основы искусства использования пряностей и приправ	2	1

6	Тема 6. Эстетичные требования, способы оформления блюд в национальных кухнях	2	1
Всего:		**18**	**6**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Особенности национальных кухонь стран Центральной, Западной, Южной Европы	5,5	9
2	Тема 2. Особенности национальных кухонь стран Северной, Восточной Европы и Балтии	5,5	9
3	Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Востока Ближнего и Юго-восточной Азии	5,5	9
4	Тема 4. Особенности национальных кухонь стран Америки и Африки	5,5	9
5	Тема 5. Основы искусства использования пряностей и приправ	5	10
6	Тема 6. Эстетичные требования, способы оформления блюд в национальных кухнях	5,75	10,85
Всего:		**32,75**	**56,85**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен проводится в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.
2) для глухих и слабослышащих:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК) и контрольной работы

Смысловой модуль 1 Особенности ассортимента и технологии продукции кухонь Европы

1. Какие из факторов влияния формируют отличия этнических кухонь?
2. Сырьевой набор продуктов, традиционный для определенной этнической кухни определяется как?
3. Какие из белоксодержащих продуктов традиционно употребляют в «мире риса»?
4. Обобщенная пищевая модель отвечает формуле:
5. В каких национальных кухнях широко используется вид домашнего очага скара:
6. С какой целью используют тандур в кухнях народов Индии?
7. В каких национальных кухнях широко используется пиво для приготовления блюд, в частности первых:
8. Мусака – основное традиционное блюдо национальной кухни:
9. Какие блюда португальской кухни относят к традиционным?
10. В каких блюдах французской кухни составной частью является вино:
11. Наиболее разнообразное питание у народов, живущих в каком климате (по мнению соавторов издания «Кулинарные традиции мира»)?
12. Что запрещено употреблять в пищу при Иудаизме?
13. Пресный пасхальный хлеб выпекающийся менее 18 минут из пшеничной муки, замешанного на чистой отстоянной воде у евреев – это:
14. Особенностью какой национальной кухни является использование огромного количества приправ и специй, пряных трав, зелени и горчицы, перемешевание сладкого с кислым или сладкого с соленым?
15. С чего начинается день англичанина, ещё в постели?
16. При обслуживании туристических групп, прибывающих из Великобритании, рекомендуется какой режим питания?
17. В Германии овощ едят в основном в каком виде?
18. Какой режим питания в Германии?
19. Как называется Швейцарское блюдо из постной вяленой вырезки говядины, натертой зеленью и солью, которое сушится в подвешенном состоянии несколько месяцев на открытом воздухе и подается нарезанными тонкими ломтиками, с хлебом из муки грубого помола.
20. Настоящая местная достопримечательность - ликер «Almendoa Amarga» (напиток миндального напраления), какой страны?
25. К каким из национальный кухонь стран Южной Европы ближе всего испанская кухня?
22. Родина блюда «паэлью» - своеобразный плов с предварительно обжаренными, а затем тушеными кусочками курицы, телятины, свинины, шпика и порционными свежими кусочками рыбы или с морепродуктами или консервированными крабами?
23. Какое блюдо является визитной карточкой Италии?
25. Какая кухня славится своим блюдом, под названием «Стифадо» (тушёная в томатном соусе с добавлением
красного вина говядина с луком, чесноком и специями?

25. Национальная кухня Швеции богаче и разнообразнее по сравнению с кухнями Дании и Норвегии. В чём ее особенность?
26. Любимое национальное блюдо норвежцев высушенное на скалах?
27. В Финляндии готовят оригинальный рыбный пирог. Его особенность в том, что под плотной корочкой из ржаного теста начинка может храниться очень долго, в своем роде это один из видов домашних консервов. Это?
28. Какие напитки пьют по утрам финны?
29. Как называется блюдо в Исландии, которое считается самым необычным и топовым, приготовленное из протухшего ядовитого мяся гренландской акулы со специфическим запахом?
30. Традиционной едой гренландцев считается свежее мясо, из почти живого?
31. Какие из белоксодержащих продуктов традиционно употребляют в «мире пшеницы»?:
32. Какие из приведенных белковых добавок более характерные для европейской кухни:
33. Какие национальные блюда традиционно готовят над открытым очагом:
34. Какие из приведенных мучных изделий принадлежат к словацкой кухне:
35. Какая из названных стран входит в «мир пшеницы»?:
36. Белковая добавка к зерновой основе обусловливает:
37. Какие из приведенных блюд относятся к испанской кухне:
38. Какие из приведенных блюд (изделий) относят к итальянской кухне:
39. *Фуа-гра* – традиционное сырье в национальной кухне
40. Традиционные продукты болгарской кухни:
41. В первичном центре того или иного явления разнообразие его форм больше, чем на периферии. Чей это закон про фактор разнообразия или однообразия пищи?
42. Что запрещено употреблять в пищу при Индуизме?
43. Международное признание при использовании говядины, свинины и специи в Австрийской кухне получили:
44. Какие напитки любят австрийцы?
45. Такие сорта сыров, как «чинайрский», «честер» и «стилтон», пользующиеся международной известностью, где производят?
46. В Германии рабы к столу подается чаще всего в каком виде?
47. Что в питании для пациентов диетотерапии, включающей овощи, фрукты и злаковые культуры изобрел швейцарский врач Максимилиан Бирхер-Беннер (1867-1939г.)?
48. Чем славится Швейцария?
49. Какие закуски популярны как в Швейцарии, так и во Франции?
50. Самый распространнный напиток Португалии, особенно в Лиссабоне?
51. Что унаследовала от арабов испанская кухня?
52. Жители какой страны Южной Европы наверняка вспомнят блюдо «косидо», которое готовится из различных овощей, свинины, говядины, ветчины, колбасы (чаще всего «чорисо» - колбасы с красным перцем).
53. Какая кухня прославилась необычным способом приготовления овощей – их не варят, а тушат в собственном соку или с оливковым маслом?
54. Что постоянно испокон веков в сельской местности в пищу употребляли норвежцы?
55. В каком виде в Норвегии употребляют рыбу?
56. Как называется запеканка с анчоусами в Швеции?
57. Чем завершают свой обед датчане?
58. Что за деликатес страны в Исладнии варяли и коптили в молочной кислоте?
59. Популярным деликатесом какой кухни, является подсушенное мясо северного оленя карибу и китовая кожа со слоем жира - "маттак"?
60. В какой кухне основными видами консервации являются замороженные или высушенные на ветру мясо и рыба.
61. Что обусловливало выбор уклада домашнего очага в национальных кухнях стран мира:
62. Обобщенная пищевая модель отвечает формуле:

63. Этногенез – это…
64. Какое традиционное обрядовое блюдо подается на праздничный пасхальный стол у христиан?
65. Какие из приведенных блюд относятся к венгерской кухне:
66. С какой национальной кухней имеет общие черты польская кухня:
67. К итальянской кухне принадлежит блюдо:
68. С какой национальной кухней имеет общие черты португальская кухня:
69. Какое из указанных блюд относят к традиционным в испанской кухне:
70. Какие блюда немецкой кухни относят к традиционным?
71. В какой религии не едят тех, кто проходит круг перерождения?
72. В каком вероисповедании праздничная трапеза включает благословение над вином, за которым следует омывание рук и благословение над хлебом?
73. Кухня Бельгии имеет много общего с какими кухнями?
74. Какую национальную кухню эксперты в области гастрономии считали скучной и однотипной испокон веков?
75. Англичане пьют чай до скольки раз в день?
76. Такое блюдо, как сосиски с тушеной квашеной капустой принесла какой кухне мировую славу?
77. Наиболее распространенным национальным блюдом Швейцарии является:
78. Как называется такой метод тепловой обработки блюд во Франции при которой продукт обливают небольшим количеством спирта или подогретого крепкого напитка (рома, бренди, коньяка) и поджигают.
79. В какой стране Западной Европы популяренно такое блюдо как суп с луком?
80. Как называется традиционное блюдо (каша) в национальной кухне Лихтенштейна?
81. Какое масло производят в Испании?
82. Как называется испанское блюдо - густой суп из разных видов мяса и овощей, причем иногда кроме мяса кладут ещё и рыбу?
83. Самая популярная закуска в Италии?
84. Какое название получил «стол», заставленный различными закусками, во время торжественных мероприятий и приемов в Швеции?
85. Основные способы обработки мяса в Дании?
86. Каким деликатесным мясом богата кухня Финляндии?
87. Основу рациона питания в Исландии составляет?
88. Какое мясо на зиму заготавливают аландцы?
89. На каком сале преимущественно готовят еду венгры?
90. Какая национальная кухня готовит такое мучное блюдо, как «тархоню» - маленькие шарики, похожие на крупу, которые готовятся из теста на яйцах для лапши и используется для приготовления супов, как гарнир к тушеному мясу, для фарширования перца?
91. Какой способ тепловой обработки обеспечивает подавляющее использование вида домашнего очага – печь?
92. Какие факторы формируют сущность понятия «кулинарное искусство»:
93. Изменение порядка приема пищи с суровым сдерживанием днем и снятием запрещений после заката солнца свойственно религии?
94. Какое пищевое сырье необходимо рассматривать как национальное в отдельных кухнях стран мира?
95. Национальное название шашлыка в Греции?
96. Какое традиционное основное продовольственное сырье характерно для испанской кухни?
97. Какие блюда румынской кухни относят к традиционным?
98. Что запрещено употреблять в пищу при Даосизме, конфуцианстве?
99. Основными ингредиентами австрийской кухни выступают?
100. Знаменитое традиционное блюдо из тушеного мяса с овощами в Вене – это венский?
101. Сколько раз в день питаются в Австрии?

102. В какой кухне готовят рождественский пудинг *(плут-пудинг)* из говяжьего сала, изюма, цукатов, миндаля, глазированной черешни, муки, панировочных сухарей из пшеничного хлеба, сахара, яиц, пряностей и коньяка. Перед подачей пудинг поливают подогретым коньяком и поджигают?
103. В какой стране Западной Европы был изобретен «бутерброд»?
104. Как называется типичное немецкое альпийское блюдо, представляющее собой запеканку из тертого вареного картофеля и подающееся чаще всего с белыми мюнхенскими колбасками (сардельками)?
105. В какой национальной кухне Западной европы приминяются такие экзотические виды сырья: как улитки и лягушачьи окорочка?
105. Самый известный суп в Нормандии и Бретани, который готовится из 12 видов рыб?
107. Как называется местный чудесный сыр в Лихтенштейне?
108. В какой ещё кухне национальной закуской, как и в португальской есть салат из помидоров с огурцами с добавлением репчатого лука, толченого чеснока, иногда с кусочками редьки, заправленный смесью оливкового масла, уксуса, перца и соли, сверху посыпанный хреном?
109. Что добавляют испанцы в свои популярные сладости и кондитерские изделия?
110. Одно из традиционных итальянских блюд?
111. Сколько видов бутербродов известно в Дании?
112. Чем финны заменяют хлеб для приготовлении своих особых бутербродов?
113. Наиболее распространенные десертные блюда скандинавцев, которые подают со сливками?
114. Что по интересному факту запрещено ввозить в Исландию из продуктов, дабы местные жители не подцепили чужеземной заразы?
115. Национальное блюдо (стейк) на Аландских островах из какого мяса привлекает туристов из всех ближайших стран?
116. Что чаще всего применяют венгры для заправки салатов?
117. Стол какой кухни фактически на 2/3 состоит из голодных блюд - свекольного салата, мясной и рыбной закусок, яиц, сыров, творога и простокваши?

Смысловой модуль 2 Особенности ассортимента и технологии продукции национальных кухонь Востока Ближнего, Азии, Южной Америки и Африки

1. Для маринования рыбы в национальном мексиканском блюде севиче используют?
2. Какие продукты характерны для бразильской кухни?
3. Какое экзотичное мясное сырье используется в аргентинской кухне?
4. Какой продукт характеризуется безмерным использованием в перуанской кухне?
5. Какое самое популярное блюдо в северных районах джунглей Амазонии?
6. Какие основные растительные составляющие рациона коренных обитателей Северной Америки?
7. В латиноамериканской кухне вторые блюда обычно пресные на вкус, что объясняется?
8. Национальные мучные изделия кухни США, подобные пончикам, это?
9. В технологии жареных блюд Северной и Южной Америки в качестве панировки используется?
10. Визитной карточкой кухни Канады считается?
11. Мясо каких экзотичных животных используют в Китае при приготовлении первых блюд?
12. Для приготовления японского блюда фугусаши используют?
13. Японский горячий напиток – это?
14. Какая традиционная пряность используется при приготовлении блюд китайской кухни?
15. Какие из перечисленных блюд относятся к традиционным блюдам африканской кухни?
16. Какое из указанных блюд относят к традиционным в марокканской кухне?
17. В национальных кухнях Ирана и Ирака основным мясным сырьем является:
18. Традиционная закуска в Турции имеет название?
19. Основу пищевого рациона народов Индии составляют?
20. Самым известным мучным изделием в еврейской национальной кухне является?
21. Охарактеризуйте особенности сырьевого набора, ассортимента блюд и технологий в кухнях

стран Северной и Южной Америки?
22. Охарактеризуйте особенности способов, видов тепловой обработки, а так же специального оборудования для приготовления блюд в кухнях стран Африки?
23. Охарактеризуйте традиционный режим питания в Китае?
24. Дайте общую характеристику и особенности выбора сырья, режимов и видов тепловой обработки в приготовлении блюд из мясного сырья в ЮАР?
25. Охарактеризуйте традиционные алкогольные и безалкогольные напитки в США?
26. Основные виды сырьевого набора мексиканской кухни?
27. Какое традиционное основное мясное сырье характерно для бразильской кухни?
28. Национальный горячий напиток аргентинской кухне?
29. Какое традиционное первое блюдо характерно для эквадорской кухни?
30. Национальный мексиканский напиток с добавлением шоколада, молока, ванили и экзотичных специй?
31. Какие сельскохозяйственные культуры в Северной Америке называют «Три сестры»?
32. Какой из перечисленных круп американцы отдают преимущество?
33. Традиционные блины кухни США и Канады называются?
34. Популярные способы кулинарной обработки кухни США?
35. Какое из указанных блюд относят к традиционным в канадской кухне?
36. Кухня Австралии специализируется на широком использовании?
37. В Новой Зеландии приготавливают большое количество?
38. Гарнир из чечевицы (бургулем) с рисом, заправленный жареным луком (кухня Израиля) называется?
39. Какой самый распространенный вид тепловой обработки в технологии китайских блюд?
40. Какие традиционные овощи используют в блюдах японской кухни?
41. Какое из перечисленных блюд относится к корейской кухне?
42. При приготовлении блюд японской кухни чаще всего используют грибы?
43. Каким маслом при подаче поливают большинство овощных блюд китайской кухни?
44. Какие виды морской рыбы являются самыми распространенными в питании жителей Африки?
45. Какой горячий напиток является традиционным для Эфиопии?
46. Охарактеризуйте особенности сырьевого набора, ассортимента блюд и технологий в кухнях стран Азии
47. Охарактеризуйте особенности способов, видов тепловой обработки, а так же специального оборудования для приготовления блюд в кухнях стран Северной и Южной Америки?
48. Охарактеризуйте традиционный режим питания в Марокко?
49. Охарактеризуйте традиционные алкогольные и безалкогольные напитки в Турции?
50. Дайте общую характеристику и особенности выбора сырья, режимов и видов тепловой обработки в приготовлении блюд из рыбного сырья в Японии?
51. Какое из указанных блюд относят к традиционным в мексиканской кухне?
52. Какую муку используют в бразильской кухне?
53. Какое из указанных сладких блюд принадлежит к аргентинской кухне?
54. Каким традиционным алкогольным напиткам отдают преимущество в латиноамериканской кухне?
55. Какое блюдо считается деликатесом в национальной бразильской кухне?
56. Какие популярные способы кулинарной обработки пищевых продуктов в США?
57. Алкогольный напиток «Бурбон» характеризуется ароматом?
58. Мучные изделия в кухне США: пирожные в форме кексов, сверху украшенные кремом, называются?
59. Какие растительные продукты составляют основу пищевого рациона коренных жителей Северной Америки?
60. Традиционное блюдо кухни Канады – каша из зерен кукурузы, кусочков мяса и рыбы имеет название?

61. Типичный марокканский суп – это?
62. Какой гарнир является характерным для национальной турецкой кухни?
63. Традиционное блюдо еврейской кухни?
64. Австралийским национальным блюдом из рыбы считается?
65. В Новой Зеландии в качестве гарнира к традиционным блюдам используют?
66. Какое из указанных мучных блюд относят к традиционным в китайской кухне?
67. Корейский хлеб теги готовят из продуктов?
68. В местной африканской кухне широко используются?
69. Национальный десерт Австралии с использованием киви, безе и сливок имеет название?
70. Пирожки с начинкой из сыра, шпината или картофеля в Израиле имеют название?
71. Охарактеризуйте особенности сырьевого набора, ассортимента блюд и технологий в кухнях стран Африки?
72. Охарактеризуйте особенности способов, видов тепловой обработки, а так же специального оборудования для приготовления блюд в кухнях стран Азии?
73. Охарактеризуйте традиционный режим питания в Мексике?
74. Охарактеризуйте традиционные алкогольные и безалкогольные напитки в Тайланде?
75. Дайте общую характеристику и особенности выбора сырья, режимов и видов тепловой обработки в приготовлении блюд из овощного сырья в Бразилии?

Смысловой модуль 3 Основы искусства использования пряностей, приправ в национальных кухнях народов мира

1. К какой группе пряностей относится перец?
2. Какая пряность широко используется при производстве традиционных русских напитков и мучных кондитерских изделий?
3. Какой вид пряностей окрашивает продукты в оранжево-желтый цвет?
4. Какой вид пряностей представляет собой нераспустившиеся почки дерева?
5. Стручки тропической лианы-орхидеи – это…?
6. Священное растение в Древней Греции была
символом славы и радости...
7. Смеси, предназначенные для сладких блюд: кондитерских изделий, творожных паст, компотов, желе, киселей, пудингов известны под названием?
8. Какие смеси используются в Европе, в том числе Западной и Центральной Европе?
9. Смесь пряностей саламур применяемого при мариновании мяса?
10. Сухая смесь Хмели-сунели применяется для приготовления?
11. Какую пряность добавляют арабы при приготовлении бедуинского кофе?
12. Какой вид пряностей окрашивает продукты в желтый цвет?
13. В Азии и на Востоке диапазон применения этой пряности гораздо шире (от варенья, чая к блюдам из мяса, птицы)?
14. В какой из перечисленных стран паприка наиболее популярна?
15. В Китае, Японии, Индонезии его добавляют к жареному мясу птицы, что улучшает его вкус и аромат?
16. Местные пряности подразделяются на?
17. Аджику используют как приправу, в состав которой входит?
18. В Европе и США его используют в процессе кондитерского производства, включают в состав напитков, сладких блюд и добавляют в блюда из рыбы?
19. Во бельгийской, датской, шведской и голландской кухнях широко используются готовые смеси пряных трав для заправки супов — в основном мясных и овощных. Эти смеси носят общее название?
20. Чем приправы отличаются от пряностей?
21. Какие вещества обусловливают вкус и аромат пряностей?
22. Характеристика смесей (комбинированных) пряностей?
23. Выберите неверное утверждение о чёрном перце:

25. Из крокусов получают одну из самых дорогих пряностей — шафран. Что используют при ее приготовлении?
25. В какой из перечисленных стран паприка наиболее популярна?
26. Какая пряность используется в Греции при изготовлении алкогольного напитка узо?
27. Назовите лидера мирового производства пряностей?
28. Какая группа пряных овощей наиболее широко используется в мировой практике?
29. Какой пряный овощ используется в странах Южной Европы, Северной Африке и Южной Америке?
30. В состав большинства пряных смесей, употребляемых в Узбекистане, Туркмении, Таджикистане и Киргизии, чаще всего входят?
31. Местные пряности подразделяются на?
32. Во французской, бельгийской, датской, шведской и голландской кухнях широко используются готовые смеси пряных трав для заправки супов — в основном мясных и овощных. Эти смеси носят общее название?
33. Выберите пряности, которые входят в китайскую смесь “5 специй”?
34. Эти две специи отличаются тем, что их собирают с одного растения, но одну зеленой, а вторую – полностью зрелой?
35. Из какой части растения получают кардамон?
36. Для приготовления чего используется следующий набор ингредиентов: корица, гвоздика, душистый перец, кардамон, лимонная цедра, изюм?
37. Зелень растения, из которого получают кориандр, называется?
38. Какое из следующих утверждений не является правдой?
39. Какая из пряностей получена искусственно?
40. Какого вида перца не существует?
41. Назовите пряности, в которых используются плоды?
42. Как классифицируются пряности?
43. В чем разница между ванилью и ванилином?
44. Охарактеризуйте наиболее распространенные виды пряностей и их назначение.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Лёвкина В. Е. Этнические кухни [Электронный ресурс]: Фак. ресторанно-гостиничного бизнеса, 4 к. оч., 4 к. оч. (ускор.), 4 к. заоч., 4 к. заоч. (ускор.) форма обуч. На 2017-2018 учеб. г.]: конспект лекций учеб. дисциплины [укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В.Е. Лёвкина. ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2018 .─ система Moodle ДонНУЭТ.

2. Этнические кухни [Электронный ресурс] : метод. указания для самостоят. изучения курса и выполнения контрол. работы по дисциплине для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания оч., заоч. форм обучения / Т. Н. Попова, В. С. Стародубцева ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии и орг. пр-ва продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2019 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		

- собеседование (темы 1,3) - тестирование (темы 1,3,5) - контрольная работа (ТМК 1, 2, 3, включено в темы 2, 4, 6)	5 4 6	10 12 18
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1-6) - тестирование (темы 1-6) - контрольная работа	 2 2 16	 12 12 16
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Основные факторы формирования отличительных особенностей национальных кухонь народов мира.
2. Влияние этногенеза на кулинарные отличия в питании различных народов мира.
3. Сущность пищевых кодов у народов различных вероисповеданий.
4. Основные модели питания людей в мире.
5. Характеристика видов домашних очагов у разных народов. Их влияние на формирование особенностей этнических кухонь.
6. Национальные особенности украинской кухни. Технология блюд и напитков, особенности использования сырьевых компонентов, технологических приемов тепловой обработки, инвентаря и оборудования. Пряности и приправы.
7. Национальные особенности русской кухни. Технология блюд и напитков, особенности использования сырьевых компонентов, технологических приемов тепловой обработки, инвентаря и оборудования. Пряности и приправы.
8. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Франции.
9. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Великобритании.
10. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Австрии.
11. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Германии.
12. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд национальных кухонь стран Северной Европы (Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия).
13. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Италии.
14. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Испании.
15. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Венгрии.
16. Общие и отличные черты сырьевого набора, способов кулинарной обработки, технологии национальных блюд и напитков кухонь Болгарии и Румынии.

17. Особенности этнической кухни Греции. Сырьевой набор, способы кулинарной обработки, ассортимент и технологии блюд и напитков.

18. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни США.

19. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Канады.

20. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Мексики.

21. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Аргентины.

22. Национальные особенности мексиканской кухни. Технология блюд и напитков, особенности использования сырьевых компонентов, технологических приемов тепловой обработки, инвентаря и оборудования. Пряности и приправы.

23. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии блюд и напитков национальной кухни Бразилии.

24. Национальные особенности кухни США. Технология блюд, особенности использования сырьевых компонентов, технологических приемов тепловой обработки, инвентаря и оборудования. Пряности и приправы.

25. Ассортимент и технологии национальных мучных блюд и изделий стран Латинской Америки.

26. Национальные особенности кухни Канады. Технология блюд и напитков, особенности использования сырьевых компонентов, технологических приемов тепловой обработки, инвентаря и оборудования. Пряности и приправы.

27. Характеристика и особенностей национальной кухни Аргентины.

28. Отличные особенности технологических приемов, способов обработки и сочетания продуктов в мексиканской кухне.

29. Региональные кухни Америки, их основные общие и отличные черты.

30. Историческое формирование традиций мексиканской национальной кухни.

31. Общая характеристика, набор традиционного сырья, способы кулинарной обработки, ассортимент блюд национальной кухни коренных народов Северной Америки.

32. Национальные особенности индийской кухни. Технология блюд и напитков. Пряности и приправы.

33. Национальные особенности японской кухни. Технология блюд и напитков. Пряности и приправы.

34. Национальные особенности еврейской кухни. Технология блюд и напитков. Пряности и приправы.

35. Национальные особенности турецкой кухни. Технология блюд и напитков. Пряности и приправы.

36. Особенности сырьевого набора, способов кулинарной обработки, ассортимента и технологии национальных блюд кухни Ирана.

37. Особенности традиции чаепития в Японии и Китае.

38. Особенности режима питания в арабских странах.

39. Какие общие черты присущи этническим кухням стран Магрибского бассейна?

40. Национальные особенности кухни Австралии. Технология блюд и напитков. Пряности и приправы.

41. Какие способы тепловой обработки традиционны для арабской кухни?

42. Какие отличительные черты присущи индийской этнической кухне?

43. Национальные особенности китайской кухни. Технология блюд и напитков. Пряности и приправы.

44. Национальные особенности японской кухни. Технология блюд и напитков. Пряности и приправы.

45. Национальные особенности корейской кухни. Технология блюд и напитков. Пряности и приправы.

46. Основные религиозные ограничения и древние обычаи в питании еврейского народа.

47. Какие отличительные черты характеризуют китайскую национальную кухню?

48. Какие общие черты характерны этническим африканским кухням?

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						**Итого текущий контроль в баллах**	**Итоговый контроль (экзамен)**	**Сумма в баллах**
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	40	60	100
9	6	9	6	4	6			

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличные знания материала с незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом твердые знания материала с незначительным количеством ошибок (до 10-15%)
74-60	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохие знания, материала, но со значительным количеством недостатков, что минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – плохие результаты по изученному материалу. Недостаточные для удовлетворительной оценки и требует дополнительного изучения материала и повторной аттестации

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Марченко В.В. Кухня народов мира : учебное пособие / Марченко В.В., Судакова Н.В.. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/66079.html . — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

2. Васюкова А.Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Варварина Н.М.. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 c. — ISBN 978-5-394-03040-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85385.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дополнительная:

1. Гурко А.Викт. Этнические традиции национальной кухни Беларуси / Гурко А.Викт., Бохан Л.В., Бункевич Н.С.. — Минск : Белорусская наука, 2019. — 256 c. — ISBN 978-985-08-2548-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/95494.html (дата обращения: 31.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Современная украинская кухня / . — Москва : РИПОЛ классик, 2008. — 256 c. — ISBN 978-5-386-00474-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS :

[сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/39873.html (дата обращения: 31.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Семенова С.В. Азербайджанская кухня / Семенова С.В.. — Москва : РИПОЛ классик, 2013. — 32 c. — ISBN 978-5-386-06954-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40057.html (дата обращения: 31.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Семенова С.В. Армянская кухня / Семенова С.В.. — Москва : РИПОЛ классик, 2013. — 32 c. — ISBN 978-5-386-06950-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40071.html (дата обращения: 31.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Калугина Л.А. Готовим суши, роллы, сашими. Блюда японской кухни / Калугина Л.А.. — Москва : Аделант, 2012. — 320 c. — ISBN 978-5-93642-333-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/44073.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Электронные ресурсы:

1. Дубовис Г.А. Еврейская кухня / Дубовис Г.А.. — Москва : Человек, 2012. — 408 c. — ISBN 978-5-904885-51-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/65559.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Кухня народов Кавказа : практикум. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 171 c. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/66077.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / . — Москва : Дашков и К, 2019. — 816 c. — ISBN 978-5-394-03339-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85341.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система

[Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. (проектор, ноутбук).

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	1. Удостоверение о ПК №612400044001 от 19.09.2024, «Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 2. Диплом о ПП 183100705836, 15.07.2024 г. Профессиональная переподготовка по программе «Разработка и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию»., 256 часов, ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск 3. Удостоверение о ПК № 183103166758, 29.05.2024, «Культура производства и продовольственная безопасность», 72 часа, ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск