

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 27.04.2023 11:45:16  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н. И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
Попова О.М. /  
«27» августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

и.о. Декана факультета  
/Лукьяненко А.В./  
«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Дисциплина                   | <b>ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД<br/>ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ</b>                                  |
| Направление подготовки       | <b>19.03.04 Технология продукции и<br/>организация общественного питания</b> |
| Направленность (профиль)     | <b>Технология и организация<br/>предприятий общественного<br/>питания</b>    |
| Квалификация<br>выпускника   | <b>Бакалавр</b>  |
| Нормативный срок<br>обучения | <b>4 года</b>  |
| Форма обучения               | <b>очная</b>   |

**Разработчик(и): доцент, Петрова О.Н.**

(подпись)

**Саратов 2019**

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» формирование у обучающихся навыков по специальной технологии блюд зарубежных кухонь.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология блюд зарубежной кухни» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении дисциплин: «Физическая и коллоидная химия», «Питание как часть культуры народа», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции», «Теоретическая технология».

Дисциплина «Технология блюд зарубежной кухни» является базовой для проведения самостоятельных исследований в рамках написания выпускной квалификационной работы.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (или ее части)  | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:                   |   |  |
|-------|-----------------|--|--|---|--|
|       |                 |  | знать  | уметь   | владеть  |
| 1     | 2               | 3  | 4  | 5   | 6  |
| 1     | ОПК-2           | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | основные технологические приемы выработки кулинарной продукции различных стран | разрабатывать новые рецептуры и технологии кулинарной продукции различных стран | навыками работы в производственных условиях по производству кулинарной продукции различных стран |
| 2     | ПК – 1          | способностью использовать технические средства для   | свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при                | использовать технические средства для измерения основных                        | навыками организации технологического процесса производства                                      |

|   |       |   |   |   |  |
|---|-------|---|---|---|--|
|   |       | измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания   | производстве кулинарной продукции различных стран   | параметров технологического процесса производства кулинарной продукции различных стран          | кулинарной продукции различных стран   |
| 3 | ПК-4  | готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции различных стран | определять приоритеты в сфере производства кулинарной продукции различных стран                 | навыками подбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения для производства кулинарной продукции различных стран |
| 4 | ПК-25 | способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания   | отечественный и зарубежный опыт по производству кулинарной продукции различных стран  | анализировать научно-техническую информацию о производстве кулинарной продукции различных стран | навыками применения научно-технической информации при производстве кулинарной продукции различных стран  |

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1

Объем дисциплины

|                                   | Количество часов |                     |   |   |   |      |   |   |   |   |    |
|-----------------------------------|------------------|---------------------|---|---|---|------|---|---|---|---|----|
|                                   | Всего            | в т.ч. по семестрам |   |   |   |      |   |   |   |   |    |
|                                   |                  | 1                   | 2 | 3 | 4 | 5    | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 60,1             |                     |   |   |   | 60,1 |   |   |   |   |    |
| <i>аудиторная работа:</i>         | 60               |                     |   |   |   | 60   |   |   |   |   |    |
| лекции                            | 20               |                     |   |   |   | 20   |   |   |   |   |    |
| лабораторные                      | 40               |                     |   |   |   | 40   |   |   |   |   |    |
| практические                      | -                |                     |   |   |   | -    |   |   |   |   |    |
| <i>промежуточная аттестация</i>   | 0,1              |                     |   |   |   | 0,1  |   |   |   |   |    |
| <i>контроль</i>                   | -                |                     |   |   |   | -    |   |   |   |   |    |
| Самостоятельная работа            | 47,9             |                     |   |   |   | 47,9 |   |   |   |   |    |
| Форма итогового контроля          | зач.             |                     |   |   |   | зач. |   |   |   |   |    |
| Курсовой проект (работа)          | -                |                     |   |   |   | -    |   |   |   |   |    |

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины

| № п/п     | Тема занятия<br>Содержание                                      | Неделя семестра | Контактная работа |                  |                  | Самостоятельная работа<br>Количество часов | Контроль знаний |         |
|-----------|---|-----------------|-------------------|------------------|------------------|--|-----------------|---------|
|           |   |                 | Вид занятия       | Форма проведения | Количество часов |  | Вид             | Форма   |
| 1         | 2   | 3               | 4                 | 5                | 6                | 7  | 8               | 9       |
| 5 семестр |   |                 |                   |                  |                  |  |                 |         |
| 1.        | <b>Кухни стран Европы.</b><br>Характеристика французской кухни. | 1-2             | Л                 | В                | 4                |  | ВК              | УО      |
| 2.        | Приготовление блюд французской кухни                            | 2               | ЛЗ                | Т                | 4                | 4  | ТК              | УО      |
| 3.        | Характеристика немецкой кухни                                   | 3               | Л                 | В                | 2                |  | ТК              | УО      |
| 4.        | Приготовление блюд немецкой кухни                               | 4               | ЛЗ                | Т                | 4                | 4  | ТК              | УО      |
| 5.        | Характеристика итальянской кухни                                | 4               | Л                 | ПК               | 2                |  | ТК              | УО      |
| 6.        | Приготовление блюд итальянской кухни                            | 6               | ЛЗ                | Т                | 4                | 4  | ТК              | УО      |
| 7.        | Характеристика греческой кухни                                  | 5               | Л                 | В                | 2                |  | ТК              | УО      |
| 8.        | Приготовление блюд греческой кухни                              | 8               | ЛЗ                | Т                | 4                | 6  | ТК<br>РК        | УО<br>Д |

|     |  |                                    |    |    |      |      |          |         |
|-----|--|------------------------------------|----|----|------|------|----------|---------|
| 9.  | <b>Кухни стран Азии.</b> Характеристика китайской кухни.   | 6                                  | Л  | В  | 2    |      | ТК       | УО      |
| 10. |  | Приготовление блюд китайской кухни | 10 | ЛЗ | Т    | 4    | 4        | ТК      |
| 11. | Характеристика японской кухни  | 7                                  | Л  | В  | 2    |      | ТК       | УО      |
| 12. | Приготовление блюд японской кухни  | 11                                 | ЛЗ | Т  | 4    | 4    | ТК<br>РК | УО<br>Д |
| 13. | <b>Кухни стран Американского континента.</b> Северная Америка. Характеристика американской и мексиканской кухонь | 8                                  | Л  | В  | 2    |      | ТК       | УО      |
| 14. | Приготовление блюд американской кухни  | 12                                 | ЛЗ | Т  | 4    | 4    | ТК       | УО      |
| 15. | Приготовление блюд мексиканской кухни  | 13                                 | ЛЗ | Т  | 4    | 4    | ТК       | УО      |
| 16. | Южная Америка. Характеристика бразильской кухни.   | 9                                  | Л  | В  | 2    |      | ТК       | УО      |
| 17. | Приготовление блюд бразильской кухни   | 14                                 | ЛЗ | Т  | 4    | 5    | ТК       | УО      |
| 18. | <b>Кухни стран Африки.</b> Характеристика марокканской кухни   | 10                                 | Л  | В  | 2    |      | ТК       | УО      |
| 19. | Блюда марокканской кухни   | 15                                 | ЛЗ | Т  | 4    | 2    | ТК<br>РК | УО<br>Д |
|     | <b>ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ</b>   |                                    |    |    | 0,1  | 6,9  | ВыхК     | 3       |
|     | <b>ИТОГО</b>   |                                    |    |    | 60,1 | 47,9 |          |         |

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция).

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Д- доклад, З- зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни» проводится по видам учебной работы: лабораторная работа, входной контроль, текущий контроль, выходной контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: лекция пресс-конференция по теме «Характеристика итальянской кухни» с директором ООО «Рациональ» Белоус Ириной Вячеславовной.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью лабораторных работ является выработка практических навыков в технологии приготовления блюд.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ, так и интерактивные методы – моделирование, лекция пресс-конференция.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, подготовку доклада.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются к зачету.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке   | Автор(ы)   | Место издания, издательство, год       | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 2) |
|-------|---|--|--|--|
| 1     | Сборник рецептур блюд зарубежной кухни<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/430422">http://znanium.com/catalog/product/430422</a>   | Васюкова А.Т.                                    | М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.         | Все разделы  |
| 2     | Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/469955">http://znanium.com/catalog/product/469955</a>  | Н.В. Щеникова                                    | М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. | Все разделы  |
| 3     | Технология кулинарной продукции за рубежом<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/512140">http://znanium.com/catalog/product/512140</a>   | Васюкова А.Т.,<br>Мячикова Н.И.,<br>Пучкова В.Ф. | М.: Дашков и К, 2017. - 368 с          | Все разделы  |
| 4     | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/415315">http://znanium.com/catalog/product/415315</a>   | Васюкова А.Т.                                    | М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.         | Все разделы  |
|       | Технология блюд зарубежных кухонь (Технология кулинарной продукции различных стран): учебно-методическое пособие по дисциплине направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».<br><a href="http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe">http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe</a> | О. Н. Клюкина,<br>Ю. В. Мухамеджанова.           | Саратов: ООО «ЦеСАин», 2016. - 146 с.  | Все разделы  |

### б) дополнительная литература

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке                        | Автор(ы)                     | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 2) |
|-------|--|------------------------------|----------------------------------|--|
| 1.    | Технология приготовления блюд зарубежных кухонь  | Л.З.Шильман,<br>И.В.Симакова | Саратов: СГУ, 2006. – 72с.       | 1-6  |
| 2.    | Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд зарубежных кухонь» | И.В. Симакова                | Саратов: СГУ, 2006. – 32с.       | 1-6  |
| 3.    | Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт   | -                            | М.: НАУКА, 1981. - 256 с.        | 9-12   |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | сравнительной типологии.<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/349298">http://znanium.com/catalog/product/349298</a> |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Административно-управленческий портал – Режим доступа: <http://www.aup.ru/books/i002.htm>

2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

### **г) периодические издания**

1. Издательство пищевая промышленность - <http://www.foodprom.ru/>

2. Научно-практический журнал «Вопросы питания» - <http://vp.geotar.ru/>

### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и



рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

#### **• программное обеспечение**

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы  | Тип программы   |
|-------|--|---|-----------------|
| 1.    | Все темы дисциплины                              | Право на использование Microsoft Education All Lng Lic/SA Pack OLY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт №0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г. | вспомогательная |
| 2.    | Все темы дисциплины                              | Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Edition renewal for 2041 user (прод. 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов.   | вспомогательная |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | Контракт № 0025 на приобретение и использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г. |  |
|--|--|--|--|

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных работ используется аудитория № С-142 оснащённая необходимым комплектом технологического оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся читальный зал библиотеки УК №3 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни».

#### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.
2. Учебно - методические указания по выполнению лабораторных работ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «27» августа 2019 года (протокол №1).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология блюд зарубежной кухни»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

| Наименование программы  | Примечание  |
|---|---|
| <b>ESET NOD 32</b><br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов.<br>Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.   | Срок действия контракта истек                         |
| <b>Kaspersky Endpoint Security</b><br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов.<br>Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г. | Переход на новое лицензионное программное обеспечение |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология блюд зарубежной кухни»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы  | Тип программы   | Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения   |
|-------|--|---|-----------------|---|
| 1     | Все темы дисциплины                              | Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)<br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г | Вспомогательная | <i>Вспомогательное программное обеспечение:</i><br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent<br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty<br><br>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов<br><br>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г. |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология блюд зарубежной кухни»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» на 2020/2021 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

| № п/п | Раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование литературы   | Тип литературы | Сведения об обновлении литературы  |
|-------|-------------------------------------|---|----------------|--|
| 1     | 1-19                                | Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания. Учебник. СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.<br><a href="http://www.iprbookshop.ru/40913.html">http://www.iprbookshop.ru/40913.html</a> | Основная       | Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/430422">http://znanium.com/catalog/product/430422</a> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О. М. Попова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н. И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

/Попова О.М. /

«27» августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

и.о. директора ИЗО и ДО

/Никишанов А.Н./

«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина

**ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД  
ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ**

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

Направленность (профиль)

**Технология и организация  
предприятий общественного  
питания**

Квалификация  
выпускника

**Бакалавр**

Нормативный срок  
обучения

**4 года**

Форма обучения

**заочная**

**Разработчик(и): доцент, Петрова О.Н.**

  
(подпись)

**Саратов 2019**



## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» формирование у обучающихся навыков по специальной технологии блюд зарубежных кухонь.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология блюд зарубежной кухни» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении дисциплин: «Физическая и коллоидная химия», «Питание как часть культуры народа», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции», «Теоретическая технология».

Дисциплина «Технология блюд зарубежной кухни» является базовой для проведения самостоятельных исследований в рамках написания выпускной квалификационной работы.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (или ее части)  | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:                                      |   |  |
|-------|-----------------|--|---|---|--|
|       |                 |  | знать   | уметь   | владеть  |
| 1     | 2               | 3  | 4   | 5   | 6  |
| 1     | ОПК-2           | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | основные технологические приемы выработки кулинарной продукции различных стран                    | разрабатывать новые рецептуры и технологии кулинарной продукции различных стран               | навыками работы в производственных условиях по производству кулинарной продукции различных стран |
| 2     | ПК – 1          | способностью использовать технические средства для измерения основных параметров   | свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при производстве кулинарной продукции | использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса | навыками организации технологического процесса производства кулинарной продукции различных стран |

|   |       |   |   |   |  |
|---|-------|---|---|---|--|
|   |       | технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания   | различных стран   | производства кулинарной продукции различных стран   |  |
| 3 | ПК-4  | готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции различных стран | определять приоритеты в сфере производства кулинарной продукции различных стран                 | навыками подбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения для производства кулинарной продукции различных стран |
| 4 | ПК-25 | способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания   | отечественный и зарубежный опыт по производству кулинарной продукции различных стран  | анализировать научно-техническую информацию о производстве кулинарной продукции различных стран | навыками применения научно-технической информации при производстве кулинарной продукции различных стран  |

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1

Объем дисциплины

|                                   | Количество часов |              |   |   |      |
|-----------------------------------|------------------|--------------|---|---|------|
|                                   | Всего            | в т.ч. годам |   |   |      |
|                                   |                  | 1            | 2 | 3 | 4    |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 12,1             |              |   |   | 12,1 |
| <i>аудиторная работа:</i>         | 12               |              |   |   | 12   |
| лекции                            | 6                |              |   |   | 6    |
| лабораторные                      | 6                |              |   |   | 6    |
| практические                      | -                |              |   |   | -    |
| <i>промежуточная аттестация</i>   | 0,1              |              |   |   | 0,1  |
| <i>контроль</i>                   | -                |              |   |   | -    |
| Самостоятельная работа            | 95,9             |              |   |   | 95,9 |
| Форма итогового контроля          | зач.             |              |   |   | зач. |
| Курсовой проект (работа)          | -                |              |   |   | -    |

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины

| № п/п  | Тема занятия<br>Содержание   | Неделя семестра | Контактная работа |                  |                  | Самостоятельная работа | Контроль знаний |         |
|--------|--|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|-----------------|---------|
|        |  |                 | Вид занятия       | Форма проведения | Количество часов | Количество часов       | Вид             | Форма   |
| 1      | 2  | 3               | 4                 | 5                | 6                | 7                      | 8               | 9       |
| 4 курс |  |                 |                   |                  |                  |                        |                 |         |
| 1.     | <b>Кухни стран Европы.</b><br>Характеристика французской кухни.<br>Характеристика немецкой кухни<br>Характеристика итальянской кухни<br>Характеристика греческой кухни |                 | Л                 | В                | 2                | 18                     | ВК              | УО      |
| 2.     | Приготовление блюд французской кухни   |                 | ЛЗ                | Т                | 4                | 18                     | ТК              | УО      |
| 3.     | <b>Кухни стран Азии.</b> Характеристика китайской кухни.<br>Характеристика японской кухни  |                 | Л                 | В                | 2                | 18                     | ТК              | УО<br>Д |
|        | Приготовление блюд китайской кухни   |                 | ЛЗ                | Т                | 2                | 17                     | ТК              | УО      |

|    |   |  |   |   |      |      |      |         |
|----|---|--|---|---|------|------|------|---------|
|    | <b>Кухни стран Американского континента.</b> Северная Америка. Характеристика американской и мексиканской кухонь<br>Южная Америка. Характеристика бразильской кухни.<br><b>Кухни стран Африки.</b><br>Характеристика марокканской кухни |  | Л | В | 2    | 18   | ТК   | УО<br>Д |
| 6. | ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ   |  |   |   | 0,1  | 6,9  | ВыхК | 3       |
| 7. | ИТОГО   |  |   |   | 12,1 | 95,9 |      |         |

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция).

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Д- доклад, З - зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни» проводится по видам учебной работы: лабораторная работа, входной контроль, текущий контроль, выходной контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью лабораторных работ является выработка практических навыков в технологии приготовления блюд.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ, так и интерактивные методы – моделирование, лекция пресс-конференция.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, подготовку доклада.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются к зачету.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке   | Автор(ы)   | Место издания, издательство, год       | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 2) |
|-------|---|--|--|--|
| 1     | Сборник рецептов блюд зарубежной кухни<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/430422">http://znanium.com/catalog/product/430422</a>   | Васюкова А.Т.                                    | М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.         | 1-5  |
| 2     | Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/469955">http://znanium.com/catalog/product/469955</a>  | Н.В. Щеникова                                    | М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. | 1-5  |
| 3     | Технология кулинарной продукции за рубежом<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/512140">http://znanium.com/catalog/product/512140</a>   | Васюкова А.Т.,<br>Мячикова Н.И.,<br>Пучкова В.Ф. | М.: Дашков и К, 2017. - 368 с.         | 1-5  |
| 4     | Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/415315">http://znanium.com/catalog/product/415315</a>   | Васюкова А.Т.                                    | М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.         | 1-5  |
|       | Технология блюд зарубежных кухонь (Технология кулинарной продукции различных стран): учебно-методическое пособие по дисциплине направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».<br><a href="http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe">http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe</a> | О. Н. Ключкина,<br>Ю. В. Мухамеджанова.          | Саратов: ООО «ЦеСАин», 2016. - 146 с.  | 1-5  |

### б) дополнительная литература

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы)                     | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 2) |
|-------|---|------------------------------|----------------------------------|--|
| 1.    | Технология приготовления блюд зарубежных кухонь                                   | Л.З.Шильман,<br>И.В.Симакова | Саратов: СГУ, 2006. – 72с.       | 1  |
| 2.    | Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине              | И.В.Симакова                 | Саратов: СГУ, 2006. – 32с.       | 1  |

|    |  |   |                           |     |
|----|--|---|---------------------------|-----|
|    | «Технология блюд зарубежных кухонь»  |   |                           |     |
| 3. | Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии.<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/349298">http://znanium.com/catalog/product/349298</a> | - | М.: НАУКА, 1981. - 256 с. | 3-4 |

### в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Административно-управленческий портал – Режим доступа: <http://www.aup.ru/books/i002.htm>
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

### г) периодические издания

1. Издательство пищевая промышленность - <http://www.foodprom.ru/>
2. Научно-практический журнал «Вопросы питания» - <http://vp.geotar.ru/>

### д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам.

После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

#### **• программное обеспечение**

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы   | Тип программы   |
|-------|--|--|-----------------|
| 1.    | Все темы дисциплины                              | Право на использование Microsoft Education All Lng Lic/SA Pack OLV Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Самара. Контракт №0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г. | вспомогательная |

|    |                     |   |                 |
|----|---------------------|---|-----------------|
| 2. | Все темы дисциплины | Право на использование программ продукта ESET NOD32 Antivirus Edition renewal for 2041 user (прод. 2041 лицензий на срок 12 месяцев) Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение и использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г. | вспомогательная |
|----|---------------------|---|-----------------|

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных работ используется аудитория № С-142 оснащённая необходимым комплектом технологического оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся читальный зал библиотеки УК №3 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду университета.

## 8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;



- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.
2. Учебно - методические указания по выполнению лабораторных работ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
«27» августа 2019 года (протокол №1).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология блюд зарубежной кухни»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

| Наименование программы  | Примечание  |
|---|---|
| <b>ESET NOD 32</b><br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов.<br>Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.   | Срок действия контракта истек                         |
| <b>Kaspersky Endpoint Security</b><br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов.<br>Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г. | Переход на новое лицензионное программное обеспечение |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология блюд зарубежной кухни»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы   | Тип программы   | Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения  |
|-------|--|--|-----------------|--|
| 1     | Все темы дисциплины                              | <p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>                     Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p> | Вспомогательная | <p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br/>                     DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br/>                     Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология блюд зарубежной кухни»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» на 2020/2021 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

| № п/п | Раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование литературы   | Тип литературы | Сведения об обновлении литературы  |
|-------|-------------------------------------|---|----------------|--|
| 1     | 1-19                                | Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания. Учебник. СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.<br><br><a href="http://www.iprbookshop.ru/40913.html">http://www.iprbookshop.ru/40913.html</a> | Основная       | Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.<br><br><a href="http://znanium.com/catalog/product/430422">http://znanium.com/catalog/product/430422</a> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

О. М. Попова



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология блюд зарубежной кухни»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

| Наименование программы   | Примечание  |
|--|---|
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.<br/>Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p> | <p>Срок действия<br/>контракта истек</p>  |
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов.<br/>Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>  | <p>Заключен новый договор<br/>сроком на 1 год<br/>(11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p> |
| <p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.<br/>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>  | <p>Срок действия<br/>контракта истекает<br/>23.12.2020 г.</p>                         |
| <p>Microsoft Office</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.<br/>Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>   | <p>Заключен новый договор<br/>сроком на 1 год<br/>(по 31.12.2021 г.)</p>              |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

О.М. Попова