



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
(ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ  
К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор МОКИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ им.

К.Г.Разумовского (ПКУ)»,

д.э.н. профессор

/А.А.Грунин/

«18» января 2019 г.



### **Рабочая программа дисциплины**

## **Б1.В.ДВ.05.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ КУХОНЬ МИРА**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

*(код, наименование направления подготовки)*

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г №1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана: к.п.н., доцентом Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
к.п.н., доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

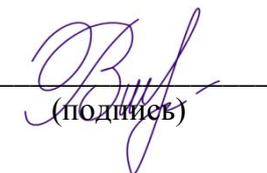
Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,  
к.т.н., доцент



Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



(подпись)

Н.И. Валентинова

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП.....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ) .....	6
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	9
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).....	12
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12
11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС).....	13
12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.....	18
13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	21

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины заключается в приобретении студентами знаний в области развития и становления международных традиций гостеприимства, кулинарного искусства зарубежных стран и изучение национальных черт характера, которые в совокупности позволяют сформировать комплекс профессиональных знаний.

Задачи учебной дисциплины:

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии приготовления блюд кухонь мира;
- овладение знаниями и умениями по организации питания народов мира;
- создание у обучающихся системы знаний об истории кухонь народов, их особенностях и традициях;
- готовности применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания кухонь мира;
- понимание культуры профессиональной деятельности в сфере организации питания иностранных граждан.

## 2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная дисциплина «Технология и организация питания кухонь мира» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по заочной форме обучения.

Изучение учебной дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания». Изучение учебной дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» является базовым для последующего освоения всего программного материала.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья
		<b>Уметь:</b> применять технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
		<b>Владеть:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического	<b>Знать:</b> как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства

	<p>решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>продукции питания;</p> <p><b>Уметь:</b>устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p><b>Владеть:</b>знаниями, как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p>
ПК-6	<p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знать:</b> как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками , как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
ПК-7	<p>способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p><b>Знать:</b> как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Уметь:</b>анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Владеть:</b>навыками, как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>

ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<b>Знать:</b> нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
		<b>Уметь:</b> применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
		<b>Владеть:</b> знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг

#### 4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)

##### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс			
		4			
<b>Аудиторные занятия (контактная работа)</b>	12	12			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	4	4			
Практические занятия (ПЗ)	-	-			
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)	8	8			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	195	195			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Вид промежуточной аттестации ( экзамен)	Экзамен/9	Экзамен/9			
Общая трудоемкость	часы	216	216		
	зачетные единицы	6	6		

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

##### Раздел 1.Традиции и культура питания народов мира

Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 1.3. Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 1.4. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 1.5. Периоды формирования русской кухни (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 1.6. Кухня народов Дальнего Востока (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

## **Раздел 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.**

Тема 2.1. Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 2.2. Состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд

Тема 2.3. Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 2.4. Организация питания по дипломатическому протоколу и составление нескольких вариантов меню для приема (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 2.5. Визитная карточка французской национальной кухни

Тема 2.6. Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 2.7. Популярные блюда и режим питания итальянцев. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 2.8. Перечень и характеристика алкогольных напитков разных стран. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 2.9. Застолье и традиции народов мира (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

## **5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми(последующими) дисциплинами**

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)															
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	2.9	
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира», обеспечивают усвоение всех последующих теоретических и прикладных дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью обучающегося																

## **5.3 Разделы и темы дисциплины и виды занятий**

### *Заочная форма обучения*

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Всего
<b>Раздел 1. Традиции и культура питания народов мира</b>				
Тема 1.1. Введение в курс истории и	1	1	24	26

культуры питания. Пищевой этикет				
Тема 1.2 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд	1	1	24	26
Тема 1.3 Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания	1	1	24	26
Тема 1.4 Кухня народов Дальнего Востока	1	1	24	26
<b>Раздел2.Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.</b>				
Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока		1	24	25
Тема 2.2 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран		1	24	25
Тема 2.3 Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни		1	24	25
Тема 2.4. Застолье и традиции народов мира		1	27	28
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Экзамен</b>			<b>9</b>
<b>Общий объем, часов</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>195</b>	<b>216</b>

#### 5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1	Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет	Лекция-беседа
2	Тема 1.2 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд	Лекция-беседа
3	Тема 1.3 Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания	Лекция-беседа
4	Тема 1.4 Кухня народов Дальнего Востока	Лекция-беседа
5	Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока	Лекция-беседа
6	Тема 2.2 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран	Лекция-беседа
7	Тема 2.3 Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни	Лекция-беседа
8	Тема 2.4 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.	Лекция-беседа

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Заочная форма обучения		
		Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	2	3		5
1.	<b>Раздел 1. Традиции и культура питания народов мира</b>		Д,УО	<b>ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19</b>
2.	Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет	1	Доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
3.	Тема 1.2 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд	1	Доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
4.	Тема 1.3 Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания	1	Устный опрос	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
5.	Тема 1.4 Кухня народов Дальнего Востока	1	Доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
6.	<b>Раздел 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.</b>		Д,УО	<b>ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19</b>
7.	Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока	1	Устный опрос	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
8.	Тема 2.2 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран	1	Устный опрос	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
9.	Тема 2.3 Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни	1	Доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
10.	Тема 2.4. Застолье и традиции народов мира	1	Доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19

### 6.1. План самостоятельной работы студентов

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе		Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд		Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.4 Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания		Подготовка к устному опросу, доклада

Тема 1.5 Периоды формирования русской кухни		Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.6 Кухня народов Дальнего Востока		Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока		Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.2. Состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд		Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.3 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран		Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.4 Организация питания по дипломатическому протоколу и составление нескольких вариантов меню для приема	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.5 Визитная карточка французской национальной кухни	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.6 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.7 Популярные блюда и режим питания итальянцев.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.8. Перечень и характеристика алкогольных напитков разных стран.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.9. Застолье и традиции народов мира	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада

## 6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология и организация питания кухонь мира» является приобретение студентами знаний в области развития и становления международных традиций гостеприимства, кулинарного искусства зарубежных стран и изучение национальных черт характера, которые в совокупности позволяют сформировать комплекс профессиональных знаний. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

*Подготовка к устному опросу.*

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную

литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

*Подготовка к лекции.* Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключается в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

*Подготовка доклада.* Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

*Подготовка к экзамену.* Самостоятельная подготовка к экзамену схожа с подготовкой к зачету. Объем учебного материала, который нужно восстановить в памяти к экзамену, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на семинарах и практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену. ответ, в котором присутствуют все указанные блоки информации, наверняка будет отмечен высокими баллами. Для их получения требуется ответить и на дополнительные вопросы.

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

## **Перечень изучаемых элементов содержания**

### **Раздел 1. Традиции и культура питания народов мира**

Введение. Предмет и задачи курса. Понятие «гастрономическая культура». История и этапы развития питания. Питание как явление бытовой культуры. Взаимосвязь старинной и современной кухни. Способы и методы кулинарной обработки блюд с древности до современности. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран. Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания. Портативные обеды фаст-фуды, MacDonals. Традиции, режим питания, ассортимент продуктов и способов их кулинарной обработки. Греческие таверны и рестораны и их меню, этикет поведения персонала и клиентов. Пища, традиции питания, обряды в христианстве, буддизме, исламе. Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство- особая система питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Гастрономические особенности Китая и Японии. Особенности порядка подачи блюд и столового этикета в Китае. Целительная направленность питания. Причина популярности китайских ресторанов. Основные отличия японских кулинарных традиций от европейских, китайских и корейских.

### **Раздел 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.**

Рост и состав сети предприятий питания национальных кухонь. Международные стандарты в приготовлении и оформлении блюд. Смешение кухонь. Национальные особенности кухонь славянских народов. Русское хлебопечение. Традиционная и православная русская кухня,

взвары, изделия из каш, напитки, блюда из потрохов. Средиземноморская кухня и её особенности. Традиции питания в Великобритании. Пабы как одна из неотъемлемых черт жизни британцев. Традиции шоколадного производства: Голландия, Швейцария, Бельгия. Особенности сервировки стола. Применяемые формы обслуживания. Необходимость сохранения и активного предложения блюд национальной кухни народа принимающей стороны при организации питания туристов. Использование для приготовления блюд вин, коньяка, сыров, фламбирование. Понятие «французского завтрака» и способы привлечения потребителей. Особенности кавказской кухни. Традиции питания и национальные блюда народов Грузии, Армении и Азербайджана. Трапеза как праздник жизни в Италии. Режим питания и популярные блюда. Роль напитков в культурах питания народов мира. Вина Франции, характеристика, выбор вин в соответствии с меню. Чай: церемония и ритуалы. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуеры стола в прошлом и настоящем у разных народов. Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные столы. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и другие.

## **7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)**

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Технология и организация питания кухонь мира» учебным планом не предусмотрены.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1. Основная литература**

Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=512140>

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>

2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>

### **8.3. Программное обеспечение**

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

### **8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».
3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Лаборатория "Учебная пекарня" Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для

проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Лаборатория специальных видов питания Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Электродуховка; Столы производственные; Электрплиты; Весы электронные; Взбивальная машина; Посудомоечная машина; Стеллаж производственный; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкафы лабораторные; Венчики; Сито; Формы для кексов; Скалки; Формы для бисквита; Дуршлаг; Терка; Форма перфорированная; Кастрюли; Совки; Доски разделочные; Мойка двойная.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Мойка; Микроскоп, Весы электронные технические; Тестомесильные машины; Микроволновая печь; Мультиварка; Блендер; Миксер; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Учебно-наглядные пособия.

## 10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» применяются различные образовательные технологии.

Освоение учебной дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме лекции-беседы, разбор конкретных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

*Лекция-беседа*, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удастся вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

## 11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Технология и организация питания кухонь мира» разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

### БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:  
один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

## 11.1. Оценочные средства текущего контроля

### ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

1. Особенности национальной кухни и режима питания народов Англии
2. Особенности национальной кухни Чехии и Словакии и режима питания народов
3. Особенности национальной кухни и режима питания народов Болгарии
4. Национальные особенности Грузинской кухни
5. Особенности национальной кухни Австралии и режима питания народов
6. Национальные особенности Скандинавской кухни
7. Национальные особенности Русской кухни
8. Особенности национальной кухни Испании и Португалии и режима питания народов

### ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

#### **Раздел 1. Традиции и культура питания народов мира**

1. Исторические этапы формирования китайской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
2. Правила кулинаров Китая.
3. Продукты, применяемые в китайской кухне.
4. Этикет китайского стола.
5. «Великое изобретение» Китая.
6. Способы кулинарной обработки в Китае.
7. Исторические этапы формирования японской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
8. Искусство японской кулинарии.
9. Значение употребления овощей и рыбы в Японии.
10. Суши (суши): значение, разновидности, особенности приготовления.
11. Особый деликатес – фугусуши в Японии.
12. Роль риса в японской кулинарии.
13. Соевые продукты японской кухни: роль, блюда, способы приготовления.
14. Применение овощей и растений в японской кухне.
15. Значение грибов и съедобных цветов.
16. Сладкие блюда японской кухни.
17. Чайная церемония в Японии.
18. Посуда, сервировка стола и оформление пищи в Японии.
19. Хаси – палочки для еды и приготовления пищи.
20. Влияние японской кухни на европейскую кулинарию.  
Что предпочитают на завтрак гости из Австрии?
21. Какие напитки предпочитают гости из Германии?
22. Какие традиционные блюда швейцарской кухни вы знаете?
23. Что является характерной особенностью итальянской кухни?
24. Туристы из каких стран предпочитают легкий завтрак?
25. Какие французские вина вы знаете?
26. Какой национальной кухне принадлежит блюдо паэльля? В чем состоит особенности приготовления и подачи этого блюда.
27. В какое время англичанам подают послеобеденный чай?
28. Какое обслуживание предпочитают туристы из Великобритании?
29. В какой стране бутерброд называют «королем кухни»?
30. Что является характерной особенностью арабской кухни?

#### **Раздел 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.**

1. Что является характерной особенностью арабской кухни?

2. Какую пищу называют кошерной? Дайте характеристику кухни Израиля.
3. Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
4. Что предпочитают на завтрак гости из арабских стран?
5. Какие традиционные блюда арабской кухни вы знаете?
6. Какие напитки предпочитают гости из арабских стран?
7. Какой режим питания предпочитают гости стран Африки?
8. Какие напитки предпочитают гости из Африки?
9. Какие традиционные блюда марокканской кухни вы знаете?
10. Какой национальной кухне принадлежит блюдо кус-кус, Расскажите особенности его приготовления и подачи.
11. Какой режим питания предпочитают гости из американских стран?
12. Назовите основные факторы, формирующие основу американской кухни.
13. Какие традиционные блюда кухни стран Северной Америки вы знаете?
14. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?
15. Что является характерной особенностью южно-американской кухни?
16. Какие напитки являются традиционными для туристов из стран Южной Америки?
17. Какие общие особенности питания туристов из стран Азии вы знаете?
18. Какие традиционные блюда японской кухни вы знаете?
19. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.
20. Какое обслуживание предпочитают гости из Китая?
21. Какие традиционные блюда китайской кухни вы знаете?
22. Дайте характеристику кухонь различных провинций Китая.
23. Какие напитки предпочитают гости из стран Азии? Расскажите о чайной церемонии.
24. Какие традиционные блюда индийской кухни вы знаете?
25. Какие специи используются при приготовлении блюд индийской кухни.
26. Какие традиционные блюда австралийской кухни вы знаете?
27. Какие напитки предпочитают гости из Австралии и Океании?
28. Исторические этапы формирования кухни Северной Африки. Факторы, влияющие на ее развитие.
29. Мусульманский пост рамадан и приготовление традиционных блюд в Марокко.
30. Какое блюдо готовит невеста в Марокко для своего обручения?
31. Особенности «фаст-фуда» в Марокко.
32. Отличительные особенности сенегальской кухни.
33. Классические блюда Сенегала.
34. Особенности использования риса в Сенегале.
35. Исторические этапы формирования южноафриканской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
36. Разнообразие южноафриканской кухни.
37. Влияние различных стран на кухню ЮАР и ее индивидуальные особенности.
38. Исторические этапы формирования индийской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
39. Различия индийской кухни в зависимости от географических особенностей страны.
40. Роль пряностей и специй в индийской кухне. Виды, применение.
41. Особенности подачи блюд в Индии.
42. Традиции в Индии.
43. Формирование традиций и культура питания испанской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
44. Особенности итальянской трапезы – тапас.

#### ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМА

Коллоквиумы по курсу «Технология и организация питания кухонь мира» не предусмотрены.

## 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине является экзамен, который проводится в устной форме.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	<p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Знать: требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; методы оценки контроля качества;</p> <p>Уметь: производить расчет основных технологических процессов производства; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	Этап формирования знаний и навыков
ПК-4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;</p> <p>Уметь: анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;</p> <p>Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;</p>	Этап формирования навыков

ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;	Этап формирования умений и навыков
		Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;	
		Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.	
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: соответствующую нормативную документацию;	Этап формирования умений и навыков
		Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;	
		Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства	
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	Этап формирования умений
		Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг	
		Владеть: знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	

**Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:**

**ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ К ЭКЗАМЕНУ**

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов мира.
2. Особенности традиций национальной турецкой кухни.
3. Характерные особенности кухонь народов Северной Америки.
4. Особенности традиций Югославской кухни.
5. Формирование гастрономических привычек и характерные особенности национальной кухни Африки.
6. Особенности традиций Австралийской кухни.
7. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни Австралии.
8. Особенности традиций Индийской кухни.

9. Влияние религии на формирование традиций и культуры питания народов мира.
10. Особенности традиций Мексиканской кухни.
11. Влияние национальных особенностей на развитие кухни стран Азии.
12. Особенности традиций Итальянской кухни.
13. Влияние национальных особенностей на развитие кухни Южной Америки.
14. Особенности традиций Грузинской кухни.
15. Технологические особенности приготовления старинных блюд русской кухни.
16. Особенности традиций национальной кухни Швейцарии.
17. Развитие индустрии питания народов мира на современном этапе.
18. Особенности традиций Английской кухни.
19. Организация питания по дипломатическому протоколу.
20. Особенности традиций Французской кухни.
21. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».
22. Особенности традиций Немецкой кухни.
23. Национальные традиции питания европейских стран.
24. Особенности традиций Японской кухни.
25. Особенности застолья и традиций русской кухни.
26. Особенности традиций Арабской кухни.
27. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов мира.
28. Особенности традиций Тайской кухни.
29. Характерные особенности национальных кухонь Прибалтики.
30. Особенности традиций Греческой кухни.
31. Характерные особенности национальных традиций Болгарской кухни.
32. Особенности традиций Украинской кухни.
33. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов мира.
34. Особенности традиций кухонь Арабских стран.
35. Характерные особенности национальных кухонь народов России.
36. Особенности традиций Испанской кухни.
37. Характерные особенности национальных кухонь Средней Азии.
38. Особенности традиций Австрийской кухни.
39. Какие блюда и напитки рекомендуются туристам из Скандинавских стран.
40. Характерные особенности кухонь народов Латинской Америки.

## **12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

### 13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019