

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
по дисциплине «ГАСТРОНОМИЯ МИРА»
для студентов направления подготовки
43.03.01 Сервис
Направленность (профиль): «Гастрономия и сервис»

Ставрополь 2026 г.

Оглавление

Лабораторная работа 1. Кухня Северной Европы (Дания, Исландия, Латвия, Литва, Норвегия, Финляндия, Швеция, Эстония)	4
Лабораторная работа 2. Кухня Восточной Европы 1 (Европейская часть России, Белоруссия, Болгария, Венгрия, Польша, Молдавия, Румыния, Чехия, Словакия, Украина)	6
Лабораторная работа 3. Кухня Восточной Европы 2 (Болгария, Венгрия, Польша, Молдавия, Румыния, Чехия, Словакия, Азербайджан, Армения, Грузия)	8
Лабораторная работа 4. Кухня Восточной Европы 3 Азербайджан, Армения, Грузия)	10
Лабораторная работа 5. Кухня Южной Европы (Турция, Греция, Албания, Черногория, Сербия, Словения, Португалия, Италия, Испания)	12
Лабораторная работа 6. Кухня Западной Европы (Франция, Бельгия, Австрия, Швейцария, Нидерланды, Германия)	14
Лабораторная работа 7. Американская кухня и кухни стран Латинской Америки (Мексика, Аргентина, Бразилия, Куба, Чили)	16
Лабораторная работа 8. Кухня стран Ближнего Востока (Кухня Израиля, Арабская кухня)	18
Лабораторная работа 9. Кухня стран Восточной Азии (Япония, Китай, Корея)	20
Лабораторная работа 10. Кухня стран Центральной Азии (Монголия, Узбекистан, Таджикистан, Киргизия)	22
Список рекомендуемой литературы	24

Лабораторная работа №1
Кухня Северной Европы (Дания, Исландия, Латвия, Литва, Норвегия, Финляндия, Швеция, Эстония)

1. Цель и содержание работы:

1. Изучить ассортимент блюд народов Северной Европы
2. Провести сравнительный анализ энергетической ценности различных видов блюд.
3. Разработать технико-технологические карты на блюда изучаемых кухонь.
4. Приготовить блюда народов Северной Европы, используя предложенные рецептуры.

2. Порядок проведения работы

Изучить ассортимент блюд народов Северной Европы, и оформить в виде таблицы 1 [1].

Таблица 1 – Ассортимент и технология приготовления блюд народов Северной Европы

№ п/п	Наименование блюд	Технология приготовления
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	
	<i>Супы</i>	
	<i>Вторые горячие блюда</i>	
	<i>Сладкие блюда</i>	
	<i>Напитки</i>	

Рассчитать энергетическую ценность блюд

Используя справочные данные [3], по предложенным преподавателем вариантам, студенты изучают химический состав пищевых продуктов и приступают к расчетам энергетической ценности блюд народов Северной Европы.

Расчет массы брутто.

На основе массы нетто и справочных данных, по предложенным преподавателем вариантам, рассчитать количество сырья массой брутто для блюд.

Разработка технико-технологических карт

Разработать ТТК на блюда народов Северной Европы, по предложенным преподавателем вариантам.

Содержание отчета и его форма

Отчет по работе должен содержать наименование работы, ее цель и содержание, краткое изложение теоретической части, порядок проведения работы. Результаты работы оформить в виде конспекта и таблиц.

Вопросы для защиты работы

1. Особенности национальной кухни народов Северной Европы (на выбор студента)
2. Горячие закуски, супы кухни, вторые блюда Северной Европы.
3. Что такое энергетическая ценность блюда и из чего она складывается.
4. Что такое технико-технологическая карта. Принципы составления.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература [1,2].

8.2 Дополнительная литература [3].

Лабораторная работа №2

Кухня Восточной Европы (Европейская часть России, Белоруссия, Болгария, Венгрия, Польша, Молдавия, Румыния, Чехия, Словакия, Украина)

1. Цель и содержание работы

1. Изучить ассортимент блюд народов Восточной Европы
2. Провести сравнительный анализ энергетической ценности различных видов блюд.
3. Разработать технико-технологические карты на блюда изучаемых кухонь.
4. Приготовить блюда народов Восточной Европы, используя предложенные рецепты.

2. Порядок проведения работы

Изучить ассортимент блюд народов Восточной Европы, и оформить в виде таблицы 1 [1].

Таблица 1 – Ассортимент и технология приготовления блюд народов Восточной Европы

№ п/п	Наименование блюд	Технология приготовления
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	
	<i>Супы</i>	
	<i>Вторые горячие блюда</i>	
	<i>Сладкие блюда</i>	
	<i>Напитки</i>	

3. Рассчитать энергетическую ценность блюд

Используя справочные данные [3], по предложенным преподавателем вариантам, студенты изучают химический состав пищевых продуктов и приступают к расчетам энергетической ценности блюд народов Восточной Европы.

4. Расчет массы брутто

На основе массы нетто и справочных данных, по предложенным преподавателем вариантам, рассчитать количество сырья массой брутто для блюд.

5. Разработка технико-технологические карты

Разработать ТТК на блюда народов Восточной Европы, по предложенным преподавателем вариантам.

6. Содержание отчета и его форма

Отчет по работе должен содержать наименование работы, ее цель и содержание, краткое изложение теоретической части, порядок проведения работы. Результаты работы оформить в виде конспекта и таблиц.

7. Вопросы для защиты работы

1. Особенности национальной кухни народов Восточной Европы (на выбор студента)?
2. Горячие закуски, супы кухни, вторые блюда Восточной Европы (Европейская часть России, Белоруссия, Болгария, Венгрия, Польша, Молдавия, Румыния, Чехия, Словакия, Украина).
3. Что такое энергетическая ценность блюда и из чего она складывается.
4. Что такое технико-технологическая карта. Принципы составления.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература [1,2].

8.2 Дополнительная литература [3].

Лабораторная работа №3

Кухня Восточной Европы (Болгария, Венгрия, Польша, Молдавия, Румыния, Чехия, Словакия)

1. Цель и содержание работы

1. Изучить ассортимент блюд народов Восточной Европы
2. Провести сравнительный анализ энергетической ценности различных видов блюд.
3. Разработать технико-технологические карты на блюда изучаемых кухонь.
4. Приготовить блюда народов Восточной Европы, используя предложенные рецептуры.

2. Порядок проведения работы

Изучить ассортимент блюд народов Восточной Европы, и оформить в виде таблицы 1 [1].

Таблица 1 – Ассортимент и технология приготовления блюд народов Восточной Европы

№ п/п	Наименование блюд	Технология приготовления
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	
	<i>Супы</i>	
	<i>Вторые горячие блюда</i>	
	<i>Сладкие блюда</i>	
	<i>Напитки</i>	

3. Рассчитать энергетическую ценность блюд

Используя справочные данные [3], по предложенным преподавателем вариантам, студенты изучают химический состав пищевых продуктов и приступают к расчетам энергетической ценности блюд народов Восточной Европы (Болгария, Венгрия, Польша, Молдавия, Румыния, Чехия, Словакия).

4. Расчет массы брутто

На основе массы нетто и справочных данных, по предложенным преподавателем вариантам, рассчитать количество сырья массой брутто для блюд.

5. Разработка технико-технологические карты

Разработать ТТК на блюда народов Восточной Европы, по предложенным преподавателем вариантам.

6. Содержание отчета и его форма

Отчет по работе должен содержать наименование работы, ее цель и содержание, краткое изложение теоретической части, порядок проведения работы. Результаты работы оформить в виде конспекта и таблиц.

7. Вопросы для защиты работы

1. Особенности национальной кухни народов Восточной Европы (на выбор студента)?
2. Горячие закуски, супы кухни, вторые блюда Восточной Европы (Болгария,

Венгрия, Польша, Молдавия, Румыния, Чехия, Словакия)

3. Что такое энергетическая ценность блюда и из чего она складывается.
4. Что такое технико-технологическая карта. Принципы составления.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература [1,2].

8.2 Дополнительная литература [3].

Лабораторная работа №4
Кухня Восточной Европы (Азербайджан, Армения, Грузия)

1. Цель и содержание работы:

1. Изучить ассортимент блюд народов Восточной Европы
2. Провести сравнительный анализ энергетической ценности различных видов блюд.
3. Разработать технико-технологические карты на блюда изучаемых кухонь.
4. Приготовить блюда народов Восточной Европы, используя предложенные рецепты.

2. Порядок проведения работы

Изучить ассортимент блюд народов Восточной Европы (Азербайджан, Армения, Грузия), и оформить в виде таблицы 1 [1].

Таблица 1 – Ассортимент и технология приготовления блюд народов Восточной Европы

№ п/п	Наименование блюд	Технология приготовления
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	
	<i>Супы</i>	
	<i>Вторые горячие блюда</i>	
	<i>Сладкие блюда</i>	
	<i>Напитки</i>	

3. Рассчитать энергетическую ценность блюд

Используя справочные данные [3], по предложенным преподавателем вариантам, студенты изучают химический состав пищевых продуктов и приступают к расчетам энергетической ценности блюд народов Восточной Европы (Азербайджан, Армения, Грузия).

4. Расчет массы брутто

На основе массы нетто и справочных данных, по предложенным преподавателем вариантам, рассчитать количество сырья массой брутто для блюд.

5. Разработка технико-технологические карты

Разработать ТТК на блюда народов Восточной Европы, по предложенным преподавателем вариантам.

6. Содержание отчета и его форма

Отчет по работе должен содержать наименование работы, ее цель и содержание, краткое изложение теоретической части, порядок проведения работы. Результаты работы оформить в виде конспекта и таблиц.

7. Вопросы для защиты работы

1. Особенности национальной кухни народов Восточной Европы (на выбор студента)?
2. Горячие закуски, супы кухни, вторые блюда Восточной Европы (Азербай-

джан, Армения, Грузия).

3. Что такое энергетическая ценность блюда и из чего она складывается.
4. Что такое технико-технологическая карта. Принципы составления.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература [1,2].

8.2 Дополнительная литература [3].

Лабораторная работа №5

Кухня Южной Европы (Турция, Греция, Албания, Черногория, Сербия, Словения, Португалия, Италия, Испания)

1. Цель и содержание работы:

Изучить ассортимент блюд народов Южной Европы

1.1 Провести сравнительный анализ энергетической ценности различных видов блюд.

1.2 Разработать технико-технологические карты на блюда изучаемых кухонь.

1.3 Приготовить блюда народов Южной Европы, используя предложенные рецептуры.

2. Порядок проведения работы

Изучить ассортимент блюд народов Южной Европы, и оформить в виде таблицы 1 [1].

Таблица 1 – Ассортимент и технология приготовления блюд народов Южной Европы

№ п/п	Наименование блюд	Технология приготовления
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	
	<i>Супы</i>	
	<i>Вторые горячие блюда</i>	
	<i>Сладкие блюда</i>	
	<i>Напитки</i>	

3. Рассчитать энергетическую ценность блюд

Используя справочные данные [3], по предложенным преподавателем вариантам, студенты изучают химический состав пищевых продуктов и приступают к расчетам энергетической ценности блюд народов Южной Европы.

4. Расчет массы брутто

На основе массы нетто и справочных данных, по предложенным преподавателем вариантам, рассчитать количество сырья массой брутто для блюд.

5. Разработка технико-технологических карт

Разработать ТТК на блюда народов Южной Европы, по предложенным преподавателем вариантам.

6. Содержание отчета и его форма

Отчет по работе должен содержать наименование работы, ее цель и содержание, краткое изложение теоретической части, порядок проведения работы. Результаты работы оформить в виде конспекта и таблиц.

7. Вопросы для защиты работы

1. Особенности национальной кухни народов Южной Европы (на выбор студента)?

2. Горячие закуски, супы кухни, вторые блюда Южной Европы.
3. Что такое энергетическая ценность блюда и из чего она складывается.
4. Что такое технико-технологическая карта. Принципы составления.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература [1,2].

8.2 Дополнительная литература [3].

Лабораторная работа №6

Кухня Западной Европы (Франция, Бельгия, Австрия, Швейцария, Нидерланды, Германия).

1. 1. Цель и содержание работы:

- Изучить ассортимент блюд народов Западной Европы.
- Провести сравнительный анализ энергетической ценности различных видов блюд.
- Разработать технико-технологические карты на блюда изучаемых кухонь.
- Приготовить блюда народов Западной Европы, используя предложенные рецептуры.

2. Порядок проведения работы

Изучить ассортимент блюд народов Западной Европы, и оформить в виде таблицы 1 [1].

Таблица 1 – Ассортимент и технология приготовления блюд народов Западной Европы

№ п/п	Наименование блюд	Технология приготовления
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	
	<i>Супы</i>	
	<i>Вторые горячие блюда</i>	
	<i>Сладкие блюда</i>	
	<i>Напитки</i>	

3. Рассчитать энергетическую ценность блюд

Используя справочные данные [3], по предложенным преподавателем вариантам, студенты изучают химический состав пищевых продуктов и приступают к расчетам энергетической ценности блюд народов Южной Европы.

4. Расчет массы брутто

На основе массы нетто и справочных, по предложенным преподавателем вариантам, рассчитать количество сырья массой брутто для блюд.

5. Разработка технико-технологические карты данных.

Разработать ТТК на блюда народов Южной Европы, по предложенным преподавателем вариантам.

6. Содержание отчета и его форма

Отчет по работе должен содержать наименование работы, ее цель и содержание, краткое изложение теоретической части, порядок проведения работы. Результаты работы оформить в виде конспекта и таблиц.

7. Вопросы для защиты работы

- Особенности национальной кухни народов Западной Европы (на выбор студента)?
- Горячие закуски, супы кухни, вторые блюда Западной Европы.
- Что такое энергетическая ценность блюда и из чего она складывается.

4. Что такое технико-технологическая карта. Принципы составления.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература [1,2].

8.2 Дополнительная литература [3].

Лабораторная работа №7

Американская кухня и кухни стран Латинской Америки (Мексика, Аргентина, Бразилия, Куба, Чили)

1. Цель и содержание работы:

1. Изучить ассортимент блюд американской кухни и кухни народов Латинской Америки.
2. Провести сравнительный анализ энергетической ценности различных видов блюд.
3. Разработать технико-технологические карты на блюда изучаемых кухонь.
4. Приготовить блюда народов американской кухни и кухни народов Латинской Америки, используя предложенные рецептуры.

2. Порядок проведения работы

Изучить ассортимент блюд американской кухни и кухни народов Латинской Америки, и оформить в виде таблицы 1 [1].

Таблица 1 – Ассортимент и технология приготовления блюд американской кухни и кухни народов Латинской Америки

№ п/п	Наименование блюд	Технология приготовления
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	
	<i>Супы</i>	
	<i>Вторые горячие блюда</i>	
	<i>Сладкие блюда</i>	
	<i>Напитки</i>	

3. Рассчитать энергетическую ценность блюд

Используя справочные данные [3], по предложенным преподавателем вариантам, студенты изучают химический состав пищевых продуктов и приступают к расчетам энергетической ценности блюд народов Южной Европы.

4. Расчет массы брутто

На основе массы нетто и справочных, по предложенным преподавателем вариантам, рассчитать количество сырья массой брутто для блюд.

5. Разработка технико-технологические карты данных.

Разработать ТТК на блюда народов Южной Европы, по предложенным преподавателем вариантам.

6. Содержание отчета и его форма

Отчет по работе должен содержать наименование работы, ее цель и содержание, краткое изложение теоретической части, порядок проведения работы. Результаты работы оформить в виде конспекта и таблиц.

7. Вопросы для защиты работы

1. Особенности национальной кухни народов блюд американской кухни и кухни народов Латинской Америки (на выбор студента)?

2. Горячие закуски, супы кухни, вторые блюда блюд американской кухни и кухни народов Латинской Америки.
3. Что такое энергетическая ценность блюда и из чего она складывается.
4. Что такое технико-технологическая карта. Принципы составления.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература [1,2].

8.2 Дополнительная литература [3].

Лабораторная работа №8

Кухня стран Ближнего Востока (Кухня Израиля, Арабская кухня)

1. Цель и содержание работы:

1. Изучить ассортимент блюд Израиля и Арабской кухни.
2. Провести сравнительный анализ энергетической ценности различных видов блюд.
3. Разработать технико-технологические карты на блюда изучаемых кухонь.
4. Приготовить блюда народов Ближнего Востока, используя предложенные рецепты.

2. Порядок проведения работы

Изучить ассортимент блюд Израиля и Арабской кухни, и оформить в виде таблицы 1 [1].

Таблица 1 – Ассортимент и технология приготовления блюд Израиля и Арабской кухни

№ п/п	Наименование блюда	Технология приготовления
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	
	<i>Супы</i>	
	<i>Вторые горячие блюда</i>	
	<i>Сладкие блюда</i>	
	<i>Напитки</i>	

3. Рассчитать энергетическую ценность блюд

Используя справочные данные [3], по предложенным преподавателем вариантам, студенты изучают химический состав пищевых продуктов и приступают к расчетам энергетической ценности блюд народов Израиля и Арабской кухни.

4. Расчет массы брутто

На основе массы нетто и справочных данных, по предложенным преподавателем вариантам, рассчитать количество сырья массой брутто для блюд.

5. Разработка технико-технологические карты

Разработать ТТК на блюда народов Израиля и Арабской кухни, по предложенным преподавателем вариантам.

6. Содержание отчета и его форма

Отчет по работе должен содержать наименование работы, ее цель и содержание, краткое изложение теоретической части, порядок проведения работы. Результаты работы оформить в виде конспекта и таблиц.

7. Вопросы для защиты работы

1. Особенности национальной кухни народов Израиля и Арабской кухни (на выбор студента)?
2. Горячие закуски, супы кухни, вторые блюда Израиля и Арабской кухни.
3. Что такое энергетическая ценность блюда и из чего она складывается.

4. Что такое технико-технологическая карта. Принципы составления.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература [1,2].

8.2 Дополнительная литература [3].

Лабораторная работа №9
Кухня стран Восточной Азии (Япония, Китай, Корея).

1. Цель и содержание работы:

1. Изучить ассортимент блюд народов Восточной Азии.
2. Провести сравнительный анализ энергетической ценности различных видов блюд.
3. Разработать технико-технологические карты на блюда изучаемых кухонь.
4. Приготовить блюда народов Восточной Азии, используя предложенные рецептуры.

2. Порядок проведения работы

Изучить ассортимент блюд народов Восточной Азии, и оформить в виде таблицы 1 [1].

Таблица 1 – Ассортимент и технология приготовления блюд народов Западной Европы

№ п/п	Наименование блюд	Технология приготовления
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	
	<i>Супы</i>	
	<i>Вторые горячие блюда</i>	
	<i>Сладкие блюда</i>	
	<i>Напитки</i>	

3. Рассчитать энергетическую ценность блюд

Используя справочные данные [3], по предложенным преподавателем вариантам, студенты изучают химический состав пищевых продуктов и приступают к расчетам энергетической ценности блюд народов Южной Европы.

4. Расчет массы брутто

На основе массы нетто и справочных, по предложенным преподавателем вариантам, рассчитать количество сырья массой брутто для блюд.

5. Разработка технико-технологические карты данных.

Разработать ТТК на блюда народов Южной Европы, по предложенным преподавателем вариантам.

6. Содержание отчета и его форма

Отчет по работе должен содержать наименование работы, ее цель и содержание, краткое изложение теоретической части, порядок проведения работы. Результаты работы оформить в виде конспекта и таблиц.

7. Вопросы для защиты работы

1. Особенности национальной кухни народов Восточной Азии (на выбор студента)?

2. Горячие закуски, супы кухни, вторые блюда Восточной Азии.
3. Что такое энергетическая ценность блюда и из чего она складывается.
4. Что такое технико-технологическая карта. Принципы составления.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература [1,2].

8.2 Дополнительная литература [3].

Лабораторная работа №10

Кухня стран Центральной Азии (Узбекистан, Таджикистан, Киргизия, Туркмения)

1. Цель и содержание работы:

1. Изучить ассортимент блюд стран Центральной Азии
2. Провести сравнительный анализ энергетической ценности различных видов блюд.
3. Разработать технико-технологические карты на блюда изучаемых кухонь.
4. Приготовить блюда стран Центральной Азии, используя предложенные рецептуры.

Порядок проведения работы

Изучить ассортимент блюд стран Центральной Азии, и оформить в виде таблицы 1 [1].

Таблица 1 – Ассортимент и технология приготовления блюд стран Центральной Азии

№ п/п	Наименование блюд	Технология приготовления
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	
	<i>Супы</i>	
	<i>Вторые горячие блюда</i>	
	<i>Сладкие блюда</i>	
	<i>Напитки</i>	

Рассчитать энергетическую ценность блюд

Используя справочные данные [3], по предложенным преподавателем вариантам, студенты изучают химический состав пищевых продуктов и приступают к расчетам энергетической ценности блюд народов стран Центральной Азии.

Расчет массы брутто

На основе массы нетто и справочных, по предложенным преподавателем вариантам, рассчитать количество сырья массой брутто для блюд.

Разработка технико-технологические карты данных, разработать ТТК на блюда народов Южной Европы, по предложенным преподавателем вариантам.

Содержание отчета и его форма

Отчет по работе должен содержать наименование работы, ее цель и содержание, краткое изложение теоретической части, порядок проведения работы. Результаты работы оформить в виде конспекта и таблиц.

Вопросы для защиты работы

1. Особенности национальной кухни народов стран Центральной Азии (на выбор студента)?
2. Горячие закуски, супы кухни, вторые блюда стран Центральной Азии

3. Что такое энергетическая ценность блюда и из чего она складывается.
4. Что такое технико-технологическая карта. Принципы составления.

8 Список рекомендуемой литературы

8.1 Основная литература [1,2].

8.2 Дополнительная литература [3].

МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания
по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине
«ГАСТРОНОМИЯ МИРА»
для студентов направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Гастрономия и сервис

Ставрополь, 2026

Оглавление

1. Общие положения	3
2. Цель и задачи самостоятельной работы	4
3. Технологическая карта самостоятельной работы студента	4
4. Порядок выполнения самостоятельной работы студентом	5
4.1. Методические рекомендации по работе с учебной литературой	5
4.2. Методические рекомендации по подготовке к практическим и лабораторным занятиям	6
4.3. Методические рекомендации по самопроверке знаний	7
4.4. Методические рекомендации по написанию научных текстов (докладов, докладов, эссе, научных статей и т.д.)	7
4.5. Методические рекомендации по выполнению исследовательских проектов	10
4.6. Методические рекомендации по подготовке к экзаменам и зачетам	12
5. Контроль самостоятельной работы студентов	13
6. Список литературы для выполнения СРС	14

1. Общие положения

Самостоятельная работа - планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (при частичном непосредственном участии преподавателя, оставляющем ведущую роль за работой студентов).

Самостоятельная работа студентов (СРС) в ВУЗе является важным видом учебной и научной деятельности студента. Самостоятельная работа студентов играет значительную роль в рейтинговой технологии обучения.

К основным видам самостоятельной работы студентов относятся:

- формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной лектором учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);
- написание докладов;
- подготовка к семинарам, практическим и лабораторным работам, их оформление;
- составление аннотированного списка статей из соответствующих журналов по отраслям знаний (педагогических, психологических, методических и др.);
- выполнение учебно-исследовательских работ, проектная деятельность;
- подготовка практических разработок и рекомендаций по решению проблемной ситуации;
- выполнение домашних заданий в виде решения отдельных задач, проведения типовых расчетов, расчетно-компьютерных и индивидуальных работ по отдельным разделам содержания дисциплин и т.д.;
- компьютерный текущий самоконтроль и контроль успеваемости на базе электронных обучающих и аттестующих тестов;
- выполнение курсовых работ (проектов) в рамках дисциплин;
- выполнение выпускной квалификационной работы и др.

Методика организации самостоятельной работы студентов зависит от структуры, характера и особенностей изучаемой дисциплины, объема часов на ее изучение, вида заданий для самостоятельной работы студентов, индивидуальных качеств студентов и условий учебной деятельности.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Самостоятельная работа по дисциплине «Гастрономия мира» направлена на формирование следующих **компетенций**:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-5 Способен применять и специализированные	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет	Осуществляет контроль качества, безопасности сырья

профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности	контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований при производстве блюд кухонь народов мира
	ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья исследований при производстве блюд кухонь народов мира
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания при производстве блюд кухонь народов мира

2. Цель и задачи самостоятельной работы

Ведущая цель организации и осуществления СРС совпадает с целью обучения студента – формирование набора общенаучных, профессиональных и специальных компетенций будущего бакалавра по соответствующему направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

При организации СРС важным и необходимым условием становятся формирование умения самостоятельной работы для приобретения знаний, навыков и возможности организации учебной и научной деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, 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, правовую, 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 семинарах, на практических и лабораторных занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

3. Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций, индикатора(ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-5 (ИД-1, ИД-2 , ИД-3)	Самостоятельное изучение литературы	собеседование	26,2	2,8	29
ПК-5 (ИД-1, ИД-2 , ИД-3)	Подготовка к лабораторному занятию	собеседование	26,2	2,8	29
Итого за семестр			52,4	5,6	58
Итого			52,4	5,6	58

4. Порядок выполнения самостоятельной работы студентом

4.1. Методические рекомендации по работе с учебной литературой

При работе с книгой необходимо подобрать литературу, научиться правильно ее читать, вести записи. Для подбора литературы в библиотеке используются алфавитный и систематический каталоги.

Важно помнить, что рациональные навыки работы с книгой - это всегда большая экономия времени и сил.

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

При изучении любой дисциплины большую и важную роль играет самостоятельная индивидуальная работа.

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Студент должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные конспекты. При изучении материала по учебнику полезно в тетради (на специально отведенных полях) дополнять конспект лекций. Там же следует отмечать вопросы, выделенные студентом для консультации с преподавателем.

Выводы, полученные в результате изучения, рекомендуется в конспекте выделять, чтобы они при перечитывании записей лучше запоминались.

Опыт показывает, что многим студентам помогает составление листа опорных сигналов, содержащего важнейшие и наиболее часто употребляемые формулы и понятия. Такой лист помогает запомнить формулы, основные положения лекции, а также может служить постоянным справочником для студента.

Чтение научного текста является частью познавательной деятельности. Ее цель – извлечение из текста необходимой информации. От того на сколько осознанно читающим собственная внутренняя установка при обращении к печатному слову (найти нужные сведения, усвоить информацию полностью или частично, критически проанализировать материал и т.п.) во многом зависит эффективность осуществляемого действия.

Выделяют **четыре основные установки в чтении научного текста:**

информационно-поисковый (задача – найти, выделить искомую информацию)

усваивающая (усилия читателя направлены на то, чтобы как можно полнее осознать и запомнить как сами сведения излагаемые автором, так и всю логику его рассуждений)

аналитико-критическая (читатель стремится критически осмыслить материал, проанализировав его, определив свое отношение к нему)

творческая (создает у читателя готовность в том или ином виде – как отправной пункт для своих рассуждений, как образ для действия по аналогии и т.п. – использовать суждения автора, ход его мыслей, результат наблюдения, разработанную методику, дополнить их, подвергнуть новой проверке).

Основные виды систематизированной записи прочитанного:

Аннотирование – предельно краткое связное описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения;

Планирование – краткая логическая организация текста, раскрывающая содержание и структуру изучаемого материала;

Тезирование – лаконичное воспроизведение основных утверждений автора без привлечения фактического материала;

Цитирование – дословное выписывание из текста выдержек, извлечений, наиболее существенно отражающих ту или иную мысль автора;

Конспектирование – краткое и последовательное изложение содержания прочитанного.

Конспект – сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

Методические рекомендации по составлению конспекта:

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;

2. Выделите главное, составьте план;

3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;

4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.

5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Овладение навыками конспектирования требует от студента целеустремленности, повседневной самостоятельной работы.

4.2. Методические рекомендации по подготовке к практическим и лабораторным занятиям

Для того чтобы практические и лабораторные занятия приносили максимальную пользу, необходимо помнить, что упражнение и решение задач проводятся по вычитанному на лекциях материалу и связаны, как правило, с детальным разбором отдельных вопросов лекционного курса. Следует подчеркнуть, что только после усвоения лекционного материала с определенной точки зрения (а именно с той, с которой он излагается на лекциях) он будет закрепляться на практических занятиях как в результате обсуждения и анализа лекционного материала, так и с помощью решения проблемных ситуаций, задач. При этих условиях студент не только хорошо усвоит материал, но и научится применять его на практике, а также получит дополнительный стимул (и это очень важно) для активной проработки лекции.

При самостоятельном решении задач нужно обосновывать каждый этап решения, исходя из теоретических положений курса. Если студент видит несколько путей решения проблемы (задачи), то нужно сравнить их и выбрать самый рациональный. Полезно до начала вычислений составить краткий план решения проблемы (задачи). Решение проблемных задач или примеров следует излагать подробно, вычисления располагать в строгом порядке, отделяя вспомогательные вычисления от основных. Решения при необходимости нужно сопровождать комментариями, схемами, чертежами и рисунками.

Следует помнить, что решение каждой учебной задачи должно доводиться до окончательного логического ответа, которого требует условие, и по возможности с выводом. Полученный ответ следует проверить способами, вытекающими из существа данной задачи. Полезно также (если возможно) решать несколькими способами и сравнить полученные результаты. Решение задач данного типа нужно продолжать до приобретения твердых навыков в их решении.

4.3. Методические рекомендации по самопроверке знаний

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется провести самопроверку усвоенных знаний, ответив на контрольные вопросы по изученной теме.

В случае необходимости нужно еще раз внимательно разобраться в материале.

Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала - умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

4.4. Методические рекомендации по написанию научных текстов (докладов, эссе, научных статей и т.д.)

Перед тем, как приступить к написанию научного текста, важно разобраться, какова истинная цель вашего научного текста - это поможет вам разумно распределить свои силы и время.

Во-первых, сначала нужно определиться с идеей научного текста, а для этого необходимо научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного). Во-вторых, научиться организовывать свое время, ведь, как известно, свободное (от всяких глупостей) время – важнейшее условие настоящего творчества, для него наконец-то появляется время. Иногда именно на организацию такого времени уходит немалая часть сил и талантов.

Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно (чтобы и самому понятно было), а также стремясь структурировать свой текст. Каждый раз надо представлять, что ваш текст будет кто-то читать и ему захочется сориентироваться в нем, быстро находить ответы на интересующие вопросы (заодно представьте себя на месте такого человека). Понятно, что работа, написанная «сплошным текстом» (без заголовков, без выделения крупным шрифтом наиболее важным мест и т. п.), у культурного читателя должна вызывать брезгливость и даже жалость к автору (исключения составляют некоторые древние тексты, когда и жанр был иной и к текстам относились иначе, да и самих текстов было гораздо меньше – не то, что в эпоху «информационного взрыва» и соответствующего «информационного мусора»).

Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Доклад - это самостоятельное исследование студентом определенной проблемы, комплекса взаимосвязанных вопросов.

Доклад не должна составляться из фрагментов статей, монографий, пособий. Кроме простого изложения фактов и цитат, в доклад е должно проявляться авторское видение проблемы и ее решения.

Рассмотрим основные этапы подготовки
а студентом.

Выполнение доклада начинается с выбора темы.

Затем студент приходит на первую консультацию к руководителю, которая предусматривает:

- обсуждение цели и задач работы, основных моментов избранной темы;
- консультирование по вопросам подбора литературы;
- составление предварительного плана.

Следующим этапом является работа с литературой. Необходимая литература подбирается студентом самостоятельно.

После подбора литературы целесообразно сделать рабочий вариант плана работы. В нем нужно выделить основные вопросы темы и параграфы, раскрывающие их содержание.

Составленный список литературы и предварительный вариант плана уточняются, согласуются на очередной консультации с руководителем.

Затем начинается следующий этап работы - изучение литературы. Только внимательно читая и конспектируя литературу, можно разобраться в основных вопросах темы и подготовиться к самостоятельному (авторскому) изложению содержания доклада. Конспектируя первоисточники, необходимо отразить основную идею автора и его позицию по исследуемому вопросу, выявить проблемы и наметить задачи для дальнейшего изучения данных проблем.

Систематизация и анализ изученной литературы по проблеме исследования позволяют студенту написать работу.

Рабочий вариант текста доклада предоставляется руководителю на проверку. На основе рабочего варианта текста руководитель вместе со студентом обсуждает возможности доработки текста, его оформление. После доработки доклад сдается на кафедру для его оценивания руководителем.

Требования к написанию доклада

Написание 1 доклада является обязательным условием выполнения плана СРС по любой дисциплине профессионального цикла.

Тема доклада может быть выбрана студентом из предложенных в рабочей программе или фонде оценочных средств дисциплины, либо определена самостоятельно, исходя из интересов студента (в рамках изучаемой дисциплины). Выбранную тему необходимо согласовать с преподавателем.

Доклад должен быть написан научным языком.

Объем доклада должен составлять 20-25 стр.

Структура доклада:

● Введение (не более 3-4 страниц). Во введении необходимо обосновать выбор темы, ее актуальность, очертить область исследования, объект исследования, основные цели и задачи исследования.

● Основная часть состоит из 2-3 разделов. В них раскрывается суть исследуемой проблемы, проводится обзор мировой литературы и источников Интернет по предмету исследования, в котором дается характеристика степени разработанности проблемы и авторская аналитическая оценка основных теоретических подходов к ее решению. Изложение материала не должно ограничиваться лишь описательным подходом к раскрытию выбранной темы. Оно также должно содержать собственное видение рассматриваемой проблемы и изложение собственной точки зрения на возможные пути ее решения.

● Заключение (1-2 страницы). В заключении кратко излагаются достигнутые при изучении проблемы цели, перспективы развития исследуемого вопроса

● Список использованной литературы (не меньше 10 источников), в алфавитном порядке, оформленный в соответствии с принятыми правилами. В список использованной литературы рекомендуется включать работы отечественных и зарубежных авторов, в том числе статьи, опубликованные в научных журналах в течение последних 3-х лет и ссылки на ресурсы сети Интернет.

● Приложение (при необходимости).

Требования к оформлению:

- текст с одной стороны листа;
- шрифт Times New Roman;
- кегль шрифта 14;
- межстрочное расстояние 1,5;
- поля: сверху 2,5 см, снизу – 2,5 см, слева - 3 см, справа 1,5 см;
- доклад должен быть представлен в сброшюрованном виде.

Порядок защиты доклада:

Защита доклада проводится на практических занятиях, после окончания работы студента над ним и исправления всех недочетов, выявленных преподавателем в ходе консультаций. На защиту доклада отводится 5-7 минут времени, в ходе которого студент должен показать свободное владение материалом по заявленной теме. При защите доклада приветствуется использование мультимедиа-презентации.

Оценка доклада

Доклад оценивается по следующим критериям:

- соблюдение требований к его оформлению;
- необходимость и достаточность для раскрытия темы приведенной в тексте доклада информации;
- умение студента свободно излагать основные идеи, отраженные в докладе;

- способность студента понять суть задаваемых преподавателем и сокурсниками вопросов и сформулировать точные ответы на них.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если в докладе студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует для написания доклада современные научные материалы; анализирует полученную информацию; проявляет самостоятельность при написании доклада.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если качество выполнения доклада достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы по теме доклада.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если материал доклада излагается частично, но пробелы не носят существенного характера, студент допускает неточности и ошибки при защите доклада, дает недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не подготовил доклад или допустил существенные ошибки. Студент неуверенно излагает материал доклада, не отвечает на вопросы преподавателя.

Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

4.5. Методические рекомендации по выполнению исследовательских проектов

Исследовательская проектная работа – это групповая работа, для выполнения которой необходим выбор и приложение научной методики к поставленной задаче, получение собственного теоретического или экспериментального материала, на основании которого необходимо провести анализ и сделать выводы об исследуемом явлении. Выполнение проекта – это всегда коллективная, творческая практическая работа, предназначенная для получения определенного продукта или научно-технического результата. Такая работа подразумевает четкое, однозначное формирование поставленной задачи, определение сроков выполнения намеченного, определение требований к разрабатываемому объекту.

Выполнение 1 группового проекта является обязательным условием выполнения самостоятельной работы по любой дисциплине профессионального цикла. Тема проектного задания может быть выбрана студентом из предложенных в рабочей программе или фонде оценочных средств дисциплины, либо определена самостоятельно, исходя из интересов студента (в рамках изучаемой дисциплины). Выбранную тему необходимо согласовать с преподавателем.

Требования по выполнению и оформлению проекта

При выполнении проекта приветствуется работа в группе (2-3 человека). Проект – это исследовательская работа, в ходе которой студенты должны продемонстрировать владение навыками научного исследования, умения проводить анализ, обобщать информацию, делать выводы, предлагать свои решения проблемы, рассматриваемой в проекте.

При подготовке материалов проекта студенты должны продемонстрировать владение современными методами компьютерной обработки данных.

Критерии оценки работы участника проекта.

Для каждого из участников проекта оцениваются:

- профессиональные теоретические знания в соответствующей области;
- умение работать со справочной и научной литературой, осуществлять поиск необходимой информации в Интернет;
- умение работать с техническими средствами;
- умение пользоваться соответствующими выполняемому проекту информационными технологиями;
- умение готовить материалы проекта для презентации: составлять и редактировать тексты, формировать презентацию проекта;
- умение работать в команде;
- умение публично представлять результаты собственной деятельности;
- коммуникабельность, инициативность, творческие способности.

Критерии выставления оценки участникам проекта

Оценка	Профессиональные компетенции	Компетенции, связанные с использованием соответствующих выполняемому проекту технических средств и информационных технологий	Иные универсальные компетенции (коммуникабельность, инициативность, умение работать в «команде», управленческие навыки и т.д.)	Отчетность
«Отлично»	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Представленный материал в основном фактически верен, допускаются негрубые фактические неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с проектом.	Технические средства и информационные технологии освоены и использованы для реализации проекта полностью	Студент проявил инициативу, творческий подход, способность к выполнению сложных заданий, навыки работы в коллективе, организационные способности.	Проект представлен полностью и в срок.
«Хорошо»	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне. Допущено до 4–5 фактических ошибок. Студент отвечает на вопросы, связанные с проектом, но недостаточно полно.	Обнаруживаются некоторые ошибки в использовании соответствующих технических средств и информационных технологий	Студент достаточно полно, но без инициативы и творческих нахождений выполнил возложенные на него задачи.	Проект представлен достаточно полно и в срок, но с некоторыми недоработками.

Оценка	Профессиональные компетенции	Компетенции, связанные с использованием соответствующих выполняемому проекту технических средств и информационных технологий	Иные универсальные компетенции (коммуникабельность, инициативность, умение работать в «команде», управленческие навыки и т.д.)	Отчетность
«Удовлетворительно»	Уровень недостаточно высок. Допущено до 8 фактических ошибок. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с проектом.	Обнаруживает недостаточное владение навыками работы с техническими средствами и соответствующими информационными технологиями	Студент выполнил большую часть возложенной на него работы.	Проект сдан со значительным опозданием (более недели) и не полностью
«Неудовлетворительно»	Работа не выполнена или выполнена на низком уровне. Допущено более 8 фактических ошибок. Ответы на связанные с проектом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале проекта.	Навыков работы с техническими средствами нет, информационные технологии не освоены	Студент практически не работал, не выполнил свои задачи или выполнил лишь отдельные не существенные поручения в групповом проекте.	Проект не сдан.

Студенты должны: защитить проект в режиме презентации, предъявить файлы выполненного проекта, уметь рассказать о технологиях, использованных ими при выполнении проекта, дать оценку работы каждого члена группы (если проект групповой).

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

4.6. Методические рекомендации по подготовке к экзаменам и зачетам

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

Экзаменационная сессия - это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 3-4 дня. Не следует думать, что 3-4 дня достаточно для успешной подготовки к экзаменам.

В эти 3-4 дня нужно систематизировать уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студентов познакомят с основными требованиями, ответят на возникшие у них вопросы. Поэтому посещение консультаций обязательно.

Требования к организации подготовки к экзаменам те же, что и при занятиях в течение семестра, но соблюдаться они должны более строго. Во-первых, очень важно соблюдение режима дня; сон не менее 8 часов в сутки, занятия заканчиваются не позднее, чем за 2-3 часа до сна. Оптимальное время занятий - утренние и дневные часы. В перерывах между занятиями рекомендуются прогулки на свежем воздухе, неустойчивые занятия спортом. Во-вторых, наличие хороших собственных конспектов лекций. Даже в том случае, если была пропущена какая-либо лекция, необходимо во время ее восстановить (переписать ее на кафедре), обдумать, снять возникшие вопросы для того, чтобы запоминание материала было осознанным. В-третьих, при подготовке к экзаменам у студента должен быть хороший учебник или конспект литературы, прочитанной по указанию преподавателя в течение семестра. Здесь можно эффективно использовать листы опорных сигналов.

Вначале следует просмотреть весь материал по сдаваемой дисциплине, отметить для себя трудные вопросы. Обязательно в них разобраться. В заключение еще раз целесообразно повторить основные положения, используя при этом листы опорных сигналов.

Систематическая подготовка к занятиям в течение семестра позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Контроль самостоятельной работы студентов

Контроль самостоятельной работы проводится преподавателем в аудитории.

Предусмотрены следующие виды контроля: собеседование, оценка доклада, оценка презентации, оценка участия в круглом столе, оценка выполнения проекта.

Подробные критерии оценивания компетенций приведены в Фонде оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации.

Список литературы для выполнения СРС

Перечень основной литературы

1. Кухня народов мира: учебное пособие Марченко В.В., Судакова Н.В. Ставрополь: СКФУ, 2016, 149 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=459071&sr=1

Перечень дополнительной литературы

1. Кухня народов Кавказа: практикум Марченко В.В., Данилов А.М., Судакова Н.В., Бучахчан Ж.В. Ставрополь: СКФУ, 2016, 171 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=459072&sr=1

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Никульникова Н.Н., Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Гастрономия мира» для студентов по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного и пекарского дела – Ставрополь: СКФУ, 2022. – 23 с. (электронный вариант).

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.
2. www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.
3. www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека.
4. <http://biblioclub.ru/>
5. <http://window.edu.ru/>

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Договор № 128-04/16 от 23.05.2016 (базовая коллекция). Организация: ООО «Директ-Медиа». Срок действия договора: 23.05.2016 г. – 23.05.2019 г. Обновлено 13.05.2019 <http://biblioclub.ru>
2. Электронно-библиотечная система IPRbooks. Договор № 2039/16 от 27.04.2016 (базовая коллекция). Организация: ООО «Ай Пи Эр Медиа». Срок действия договора: 06.06.2016г. – 06.06.2019 г. Обновлено 13.05.2019 <http://www.iprbookshop.ru>