

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Сочинский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО
Декаан факультета

С.М. Романов
2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УРиКОД

В.П. Ермакова
2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Кухни народов мира

(указывается наименование дисциплины по учебному плану)

Шифр и направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Профиль подготовки «Технологии ресторанного дела»

Форма обучения Заочная

Выпускающая кафедра Сервиса и индустрии питания

Кафедра-разработчик рабочей программы Сервиса и индустрии питания

Год набора 2021

Курс (ЗФО)	Трудоёмкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
4	108/3	6	4		94	-	Зачет с оценкой (4)
4	108/3	6	6		87	-	Экзамен (9)
Итого:	216/6	12	10		181	-	Зачет с оценкой (4) Экзамен (9)

Сочи 2021 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Кухни народов мира»

Рабочую программу составил (и): Удотова О.А., к.т.н., доцент кафедры СИП



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой СИП



О.А. Удотова

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ



Е.С. Мысина

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и
методического обеспечения



Мирянов И.К.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 12 заседания кафедры от «16» 07 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями, определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-1 считать ПК-1.



Заведующий кафедрой

О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Кухни народов мира» является формирование компетенций, определенных ФГОС ВО по данному направлению и закреплённых основной образовательной программой, которые связаны с представлениями о кулинарии у народов мира, традициями организации питания, технологии приготовления блюд и обслуживания иностранных гостей.

Задачи дисциплины:

1. Изучить кухни народов мира с учетом географических, климатических, экономических и других особенностей.
2. Рассмотреть правила составления меню, карты вин.
3. Овладеть навыками организации сервисного обслуживания различных типов клиентских групп.
4. Ознакомиться с методами расчета потребности рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептуры блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальных кухонь.
5. Научиться выбирать и использовать технологические режимы, посуду, инвентарь при оформлении, подаче блюд и кулинарных изделий, составлять меню и рационы питания.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Рекомендуемая формулировка раздела

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
Универсальные компетенции	
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Основы проектной деятельности; Технология и организация диетического питания; Технология и организация специальных видов питания; Бизнес-планирование в общественном питании; Управление ресторанным бизнесом; Технологическая практика; Организационно-управленческая практика; Преддипломная практика
Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ)	
ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технология и организация диетического питания; Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания; Информационные технологии в общественном питании; Экономика предприятий общественного питания; Метрология, стандартизация и сертификация; Технология и организация специальных видов питания; Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технология разработки технической и технологической документации в

общественном питании; Дегустационный анализ;
Системы управления безопасностью в общественном
питании; Организационно-управленческая практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК – универсальные компетенции;

ПКУВ – профессиональные компетенции установленные вузом.

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции		
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты	Знать: правовые нормы, действующие в сфере общественного питания, методики системного подхода для решения профессиональных задач Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в профессиональной деятельности Владеть: навыками постановки задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в профессиональной деятельности

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ	<p>Знать: ресторанный продукт, особенности и основные факторы, формирующие основу национальной кухни с учетом географических, климатических и религиозных особенностей стран; методы анализа альтернативных вариантов решений для достижения намеченных результатов; принципы разработки плана, целевые этапы и основные направления работ в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; анализировать возможные альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ в сфере общественного питания</p> <p>Владеть: навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания; навыками анализа альтернативных вариантов решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ в сфере общественного питания</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты	<p>Знать: методики для разработки целей и задач проекта; методы оценки продолжительности и стоимости проекта и расчета ресурсных затрат</p> <p>Уметь: использовать различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствоваться методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также расчета ресурсных затрат; подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания</p> <p>Владеть: навыками использования различных методик для разработки целей и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также расчета ресурсных затрат</p>
Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ)		

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: организацию производства общественного питания и технологии приготовления блюд; разработку технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира</p> <p>Владеть: профессиональной терминологией; навыками по составлению рационов с учетом национальных особенностей; навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Контактная работа			СРС
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1	Введение. История и этапы развития традиций питания	24	2	-	-	22
2	Принципы формирования национальных традиций и культур питания	29	2	2	-	25
3	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	26	2	2	-	22
4	Нетрадиционные системы питания	26	2	2	-	22
5	Особенности технологии и организации питания иностранных туристов	29	2	2	-	25
6	Национальные традиции потребления пищи и питания народов	29	2	2	-	25
	КР	40			-	40
	Зачет с оценкой	4			-	
	Экзамен	9			-	
	ИТОГО:	216	12	10	-	181

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Введение. История и этапы развития традиций питания	Предмет, методы и задачи дисциплины «Кухни народов мира». Понятийный аппарат дисциплины. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Основные компоненты материальной культуры: питание, этикет, быт, обычай, традиции, культура, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, ритуалы, мифы и их взаимосвязь. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Основные тенденции в развитии современной организации питания: фаст-фуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и др.
2	Принципы формирования национальных традиций и культур питания	Особенности и принципы формирования национальной кулинарии стран мира, зависимость от климато-географических и природных условий. Экономические и культурные связи народов, их отражение в национальных культурах.
3	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	Характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве: (православие - Пасха, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные предписания на пищевые продукты. Традиции питания в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (Рамадан). Буддизм и питание.
4	Нетрадиционные системы питания	Вегетарианство - особая система питания, его разновидности, раздельное и редуцированное питание.
5	Особенности технологии и организации питания иностранных туристов	Особенности технологии организации питания и обслуживания иностранных гостей. Технология традиционных национальных блюд. Особенности оформления и подачи блюд. Анализ проблемных ситуаций при оптимизации процессов производства продуктов питания. Разработка технико-технологических карт национальных блюд. Определение качественных показателей продуктов питания.
6	Национальные традиции потребления пищи и питания народов	Пищевые ритуалы в локальных сообществах и современной массовой культуре. Общие и отличительные черты. Пищевые запреты в традиционных культурах народов мира. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов. Принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Национальные блюда и экзотические продукты питания. История этнических норм и традиций за столом. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Виды и культура застолья (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и т.д.). Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
2	Принципы формирования национальных традиций и культур питания	Составление глоссария по дисциплине. Получение тем для выполнения индивидуальных заданий (подбор материалов по определенной проблеме).

3	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	Закрепление учебного материала, презентации докладов с их обсуждением.
4	Нетрадиционные системы питания	Закрепление учебного материала, презентации докладов с их обсуждением. Подготовка сообщения на тему «Виды вегетарианства».
5	Особенности технологии и организации питания иностранных туристов	Составление технологических карт, на блюда кухни народов России, Европы, Азиатско-тихоокеанского региона, славянских народов и др. (выборочно), расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов, определение требований к качеству блюд.
6	Национальные традиции потребления пищи и питания народов	Закрепление учебного материала, презентации докладов с их обсуждением

4.1.3 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Введение. История и этапы развития традиций питания	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Выполнение контрольной работы. Подготовка к зачету с оценкой.
2	Принципы формирования национальных традиций и культур питания	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Выполнение контрольной работы. Подготовка к зачету с оценкой.
3	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Выполнение контрольной работы. Подготовка к зачету с оценкой.
4	Нетрадиционные системы питания	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Выполнение контрольной работы. Подготовка к экзамену.
5	Особенности технологии и организации питания иностранных туристов	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Выполнение контрольной работы. Подготовка к экзамену.
6	Национальные традиции потребления пищи и питания народов	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Выполнение контрольной работы. Подготовка к экзамену.

4.1.5 Интерактивные формы занятий - не предусмотрены учебным планом

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Васюкова А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А. Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва : Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/512140> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430422> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/415315> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Ваш домашний повар. Кулинария СССР. Лучшие блюда / сост. С. П. Кашин. – Москва : РИПОЛ классик, Энтраст Трейдинг, 2015. – 512 с. – 978-5-386-08117-1. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/40132.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Ваш домашний повар. Лучшие рецепты итальянской кухни : пицца и макароны / сост. С. П. Кашин. – Москва : РИПОЛ классик, 2013. – 576 с. – 978-5-386-06494-5. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/40140.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Дубовис, Г. А. Еврейская кухня / Г. А. Дубовис. – Москва : Человек, 2012. – 408 с. – 978-5-904885-51-9. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/65559.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Калугина, Л. А. Готовим блюда татарской кухни / Л. А. Калугина. – Москва : Аделант, 2013. – 352 с. – 978-5-93642-349-9. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/44063.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. Калугина, Л. А. Готовим суши, роллы, сашими. Блюда японской кухни / Л. А. Калугина. – Москва : Аделант, 2012. – 320 с. – 978-5-93642-333-8. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/44073.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
9. Кухня народов Кавказа : практикум / ; сост. В. В. Марченко [и др.]. – Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 171 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/66077.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
10. Лагутина, Т. В. 1000 лучших рецептов мусульманской кухни / Т. В. Лагутина. – Москва : РИПОЛ классик, 2011. – 576 с. – 978-5-386-03433-7. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/37891.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
11. Марченко, В. В. Кухня народов мира : учебное пособие / В. В. Марченко, Н. В. Судакова. – Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 149 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/66079.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
12. Оригинальные рецепты украинских кушаний / сост. Г. М. Треер. – Москва : РИПОЛ классик, 2011. – 264 с. – 978-5-386-03139-8. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/38640.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
13. Русские рецепты : кулинарный календарь / ; сост. А. Григорьева, И.

Маневич. – Москва : Белый город, 2011. – 312 с. – 978-5-7793-2128-0. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/50179.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

14. Семенова, С. В. Азербайджанская кухня / С. В. Семенова. – Москва : РИПОЛ классик, 2013. – 32 с. – 978-5-386-06954-4. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/40057.html> (дата обращения: 30.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№	Наименование СПБД
1	«Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - http://www.gov.ru/)
2	«Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - https://www.minfin.ru/ru/)
3	«Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - http://www.gks.ru/)
№	Наименование ИИС
1	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

4.2.3 Нормативные документы (при наличии)

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 9 января 1996 г. №2-ФЗ);

2. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 8 августа 2001 г. №128-ФЗ.

3. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения. (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1612-ст);

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам университета. СГУ обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.
10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (зачет с оценкой):

1. Факторы, влияющие на национальную кухню
2. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.
3. Основные тенденции в развитии современной организации питания.
4. Принципы формирования национальной кулинарии стран мира в зависимости от климато-географических и природных условий.
5. Экономические и культурные связи народов, их отражение в национальных культурах.
6. Традиции питания народов мира в праздники и посты.
7. Приведите характеристику мировых религий.
8. Стандарты предприятий питания для России и Европы
9. Виды выездного ресторанного обслуживания, принятые в мировой практике
10. Виды банкетов
11. Особенности национальной болгарской кухни
12. Особенности национальной венгерской кухни
13. Особенности национальной югославской кухни
14. Особенности национальной немецкой кухни
15. Особенности национальной польской кухни
16. Особенности национальной румынской кухни

17. Особенности национальной чешской и словацкой кухни
18. Особенности национальной английской кухни
19. Особенности национальной скандинавской кухни
20. Особенности национальной итальянской кухни
21. Особенности национальной французской кухни
22. Особенности национальной арабской кухни
23. Особенности национальной индийской кухни
24. Особенности национальной китайской кухни
25. Особенности национальной корейской кухни
26. Особенности национальной монгольской кухни
27. Особенности национальной японской кухни
28. Особенности североамериканской национальной кухни
29. Особенности национальной кухни Латинской Америки
30. Особенности национальной греческой кухни
31. Особенности национальной еврейской кухни
32. Особенности национальной украинской кухни
33. Особенности национальной русской кухни
34. Особенности национальной белорусской кухни
35. Особенности национальной молдавской кухни
36. Особенности национальной эстонской кухни
37. Особенности национальной литовской кухни
38. Особенности национальной латвийской кухни
39. Особенности национальной грузинской кухни
40. Особенности национальной армянской кухни
41. Особенности национальной азербайджанской кухни
42. Особенности национальной узбекской кухни
43. Особенности национальной киргизской кухни
44. Особенности национальной таджикской кухни
45. Особенности национальной туркменской кухни
46. Особенности национальной казахской кухни.

**Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации
(экзамен):**

1. Анализ проблемных ситуаций при оптимизации процессов производства продуктов питания.
2. Разработка технико-технологических карт национальных блюд.
3. Определение качественных показателей продуктов питания.
4. Нетрадиционные системы питания.
5. Пищевые ритуалы в локальных сообществах и современной массовой культуре.
6. Пищевые запреты в традиционных культурах народов мира.
7. Принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.
8. Национальные блюда и экзотические продукты питания.
9. История этнических норм и традиций за столом.
10. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов.
11. Принципы и правила современного этикета в кухне народов мира.
12. Виды и культура застолья народов мира.
13. Технология приготовления, подача некоторых блюд болгарской кухни
14. Технология приготовления, подача некоторых блюд венгерской кухни
15. Технология приготовления, подача некоторых блюд немецкой кухни

16. Технология приготовления, подача некоторых блюд польской кухни.
17. Технология приготовления, подача некоторых блюд румынской кухни
18. Технология приготовления, подача некоторых блюд чешской и словацкой кухни
19. Технология приготовления, подача некоторых блюд английской кухни
20. Технология приготовления, подача некоторых блюд арабской кухни
21. Технология приготовления, подача некоторых блюд индийской кухни
22. Технология приготовления, подача некоторых блюд итальянской кухни
23. Технология приготовления, подача некоторых блюд китайской кухни
24. Технология приготовления, подача некоторых блюд корейской кухни
25. Технология приготовления, подача некоторых блюд монгольской кухни
26. Технология приготовления, подача некоторых блюд японской кухни
27. Технология приготовления, подача некоторых блюд скандинавской кухни
28. Технология приготовления, подача некоторых блюд французской кухни
29. Технология приготовления, подача некоторых блюд народов Латинской Америки
30. Технология приготовления, подача некоторых блюд кухни США
31. Технология приготовления, подача некоторых блюд еврейской кухни
32. Технология приготовления, подача некоторых блюд греческой кухни
33. Технология приготовления, подача некоторых блюд украинской кухни
34. Технология приготовления, подача некоторых блюд русской кухни
35. Технология приготовления, подача некоторых блюд белорусской кухни
36. Технология приготовления, подача некоторых блюд молдавской кухни
37. Технология приготовления, подача некоторых блюд эстонской кухни
38. Технология приготовления, подача некоторых блюд литовской кухни
39. Технология приготовления, подача некоторых блюд латвийской кухни
40. Технология приготовления, подача некоторых блюд грузинской кухни
41. Технология приготовления, подача некоторых блюд армянской кухни
42. Технология приготовления, подача некоторых блюд азербайджанской кухни
43. Технология приготовления, подача некоторых блюд узбекской кухни
44. Технология приготовления, подача некоторых блюд киргизской кухни
45. Технология приготовления, подача некоторых блюд таджикской кухни
46. Технология приготовления, подача некоторых блюд туркменской кухни
47. Технология приготовления, подача некоторых блюд казахской кухни
48. Особенности питания гостей и туристов из Болгарии
49. Особенности питания гостей и туристов из Венгрии
50. Особенности питания гостей и туристов из Югославии
51. Особенности питания гостей и туристов из Германии
52. Особенности питания гостей и туристов из Польши
53. Особенности питания гостей и туристов из Румынии
54. Особенности питания гостей и туристов из Чехии и Словакии
55. Особенности питания гостей и туристов из Англии
56. Особенности питания гостей и туристов из Скандинавии
57. Особенности питания гостей и туристов из Италии
58. Особенности питания гостей и туристов из Франции
59. Особенности питания гостей и туристов из Арабских стран
60. Особенности питания гостей и туристов из Индии
61. Особенности питания гостей и туристов из Китая
62. Особенности питания гостей и туристов из Кореи
63. Особенности питания гостей и туристов из Монголии
64. Особенности питания гостей и туристов из Японии
65. Особенности питания гостей и туристов из Северной Америки

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену/зачету.

При подготовке к экзамену/зачету следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене/зачете студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на экзамене/зачете студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Кухни народов мира» включает следующие виды работ: изучение материала, изложенного на лекции;

изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение двух контрольных работ по дисциплине «Кухни народов мира».

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и подготовки доклада с презентацией по индивидуальной теме;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной индивидуальной работы.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- наличие помещений для СРС;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, тем индивидуальных заданий, учебно-методических материалов со списком рекомендуемой литературы.

Каждый обучающийся по дисциплине обеспечен учебно-методической литературой.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая/Лабораторная работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Практические занятия: презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук), пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

1. Microsoft Windows
2. Архиватор 7-zip. Бесплатное программное обеспечение.
3. Справочно-правовая система Консультант Плюс.
4. Kaspersky Endpoint Security.
5. Microsoft Powerpoint Viewer – Бесплатное ПО, свободно распространяемое.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине,

позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**Приложение к рабочей программе дисциплины
«Кухни народов мира»**

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Бакалавриат

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Кухни народов мира»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	216/6
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций, определенных ФГОС ВО по данному направлению и закрепленных основной образовательной программой, которые связаны с представлениями о кулинарии у народов мира, традициями организации питания, технологии приготовления блюд и обслуживания иностранных гостей.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Введение. История и этапы развития традиций питания. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания. Нетрадиционные системы питания. Особенности технологии и организации питания иностранных туристов. Национальные традиции потребления пищи и питания народов
Формируемые компетенции (коды)	УК-2; ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	УК-2: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Основы проектной деятельности; Технология и организация диетического питания; Технология и организация специальных видов питания; Бизнес-планирование в общественном питании;

	<p>Управление ресторанным бизнесом; Технологическая практика; Организационно-управленческая практика; Преддипломная практика.</p> <p>ПКУВ-1: Технология и организация диетического питания; Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания; Информационные технологии в общественном питании; Экономика предприятий общественного питания; Метрология, стандартизация и сертификация; Технология и организация специальных видов питания; Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании; Дегустационный анализ; Системы управления безопасностью в общественном питании; Организационно-управленческая практика</p>
Образовательные технологии	<p>Преподавание дисциплины ведется с применением:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам; 2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати; 3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет с оценкой; экзамен