

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

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»
Директор БИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Е.В. Кузнецова
«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.04.01 – Технология и организация питания кухонь мира

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф., старший преподаватель Ларионова С.Е.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат биологических наук, доцент



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	4
3.	Требования к результатам освоения дисциплины.....	4
4.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	5
5.	Содержание дисциплины.....	6
5.1.	Содержание разделов и тем дисциплины.....	6
5.2.	Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	7
5.3.	Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	7
6.	Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ.....	10
6.1.	План самостоятельной работы студентов.....	11
6.2.	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	12
7.	Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	14
8.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	14
9.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	14
10.	Образовательные технологии.....	15
11.	Оценочные средства.....	15
11.1.	Оценочные средства текущего контроля.....	17
11.2.	Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	20
12.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	24
13.	Лист регистрации изменений.....	25

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Задачи учебной дисциплины:

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

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

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

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

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты:

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

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

		питания и гостеприимства
ПК-19	Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
		Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
		Владеть: знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг

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

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		7			
Аудиторные занятия* (контактная работа)	68	68			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	34	34			
Практические занятия (ПЗ)	-	-			
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	34	34			
Самостоятельная работа* (всего)	22	22			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	22	22			
<i>контроль</i>	54	54			
Вид промежуточной аттестации (<i>экзамен</i>)	Экзамен 4	Экзамен 4			
Общая трудоемкость	часы	144	144		
	зачетные единицы	6	6		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс			
		4			
Аудиторные занятия (контактная работа)	12	12			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	6	6			
Практические занятия (ПЗ)	-	-			
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)	6	6			

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс			
		4			
Самостоятельная работа (всего)	123	123			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	Экзамен/ 9	Экзамен/ 9			
Общая трудоемкость	часы	144	144		
	зачетные единицы	6	6		

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

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Модуль 1. Традиции и культура питания народов мира

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

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

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

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

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

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

Модуль 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.

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

Тема 2.2. Состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд

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

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

Тема 2.5. Визитная карточка французской национальной кухни

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

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

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

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

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

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

5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Всего
Раздел 1. Традиции и культура питания народов мира	17	17	10	44
Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет	3	3	1	7
Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе	2	2	1	5
Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд	2	2	2	6
Тема 1.4 Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания	2	2	2	6
Тема 1.5 Периоды формирования русской кухни	4	4	2	6
Тема 1.6 Кухня народов Дальнего Востока	4	4	2	6
Раздел 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.	17	17	12	46
Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока	1	1	2	4
Тема 2.2. Состав продуктов и технологические особенности	2	2	1	5

приготовления старинных блюд				
Тема 2.3 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран	2	2	2	8
Тема 2.4 Организация питания по дипломатическому протоколу и составление нескольких вариантов меню для приема	2	2	1	5
Тема 2.5 Визитная карточка французской национальной кухни	2	2	1	5
Тема 2.6 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.	2	2	1	5
Тема 2.7 Популярные блюда и режим питания итальянцев.	2	2	1	5
Тема 2.8. Перечень и характеристика алкогольных напитков разных стран.	2	2	1	5
Тема 2.9. Застолье и традиции народов мира	2	2	2	8
Форма промежуточной аттестации	Экзамен			54
Общий объем, часов	34	34	22	154
<i>заочная форма обучения</i>				
Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Всего
Раздел 1. Традиции и культура питания народов мира	2,5	3	50	55,5
Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет	0,25	0,5	10	10,75
Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе	0,25	0,5	5	5,75
Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд	0,5	0,5	10	11
Тема 1.4 Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания	0,5	0,5	10	11
Тема 1.5 Периоды формирования русской кухни	0,5	0,5	10	11
Тема 1.6 Кухня народов Дальнего Востока	0,5	0,5	5	6
Раздел 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.	3,5	3	73	76,5
Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока	0,5	0,5	10	11
Тема 2.2. Состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд	0,25	-	5	5,25
Тема 2.3 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран	0,5	0,5	7	8
Тема 2.4 Организация питания по дипломатическому протоколу и составление нескольких вариантов меню	0,25	-	5	5,25

для приема				
Тема 2.5 Визитная карточка французской национальной кухни	0,25	0,5	7	7,75
Тема 2.6 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.	0,5	0,5	10	11
Тема 2.7 Популярные блюда и режим питания итальянцев.	0,25	0,5	7	7,75
Тема 2.8. Перечень и характеристика алкогольных напитков разных стран.	0,25	-	7	7,25
Тема 2.9. Застолье и традиции народов мира	0,5	0,5	7	8
Форма промежуточной аттестации	Экзамен			9
Общий объем, часов	6	6	123	132

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

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1	Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет	Лекция - беседа
2	Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе	Лекция - беседа
3	Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд	Лекция - беседа
4	Тема 1.4 Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания	Лекция - беседа
5	Тема 1.5 Периоды формирования русской кухни	Лекция - беседа
6	Тема 1.6 Кухня народов Дальнего Востока	Лекция - беседа
7	Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока	Лекция - беседа
8	Тема 2.2. Состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд	Лекция - беседа
9	Тема 2.3 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран	Лекция - беседа
10	Тема 2.4 Организация питания по дипломатическому протоколу и составление нескольких вариантов меню для приема	Лекция - беседа
11	Тема 2.5 Визитная карточка французской национальной кухни	Лекция - беседа

12	Тема 2.6 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.	Лекция - беседа
13	Тема 2.7 Популярные блюда и режим питания итальянцев.	Лекция - беседа
14	Тема 2.8. Перечень и характеристика алкогольных напитков разных стран.	Лекция - беседа
15	Тема 2.9. Застолье и традиции народов мира	Лекция - беседа

6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Очная форма обучения		
		Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	2	3		5
1.	Модуль 1. Традиции и культура питания народов мира	17	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
2.	Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет	3	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
3.	Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
4.	Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
5.	Тема 1.4 Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
6.	Тема 1.5 Периоды формирования русской кухни	4	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
7.	Тема 1.6 Кухня народов Дальнего Востока	4	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
8.	Модуль 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.	17	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
9.	Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока	1	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
10.	Тема 2.2. Состав продуктов и технологические особенности приготовления	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19

	старинных блюд			
11.	Тема 2.3 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
12.	Тема 2.4 Организация питания по дипломатическому протоколу и составление нескольких вариантов меню для приема	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
13.	Тема 2.5 Визитная карточка французской национальной кухни	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
14.	Тема 2.6 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
15.	Тема 2.7 Популярные блюда и режим питания итальянцев.	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
16.	Тема 2.8. Перечень и характеристика алкогольных напитков разных стран.	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
17.	Тема 2.9. Застолье и традиции народов мира	2	УО, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19

6.1. План самостоятельной работы студентов

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов	
			ОФО	ЗФО
Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	7	20
Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе		Подготовка к устному опросу	8	20
Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд		Подготовка к устному опросу	8	20
Тема 1.4 Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания		Подготовка к устному опросу	8	20
Тема 1.5 Периоды формирования русской кухни		Подготовка к устному опросу	8	10
Тема 1.6 Кухня народов Дальнего Востока		Подготовка к устному опросу	8	5

		опросу		
Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока		Подготовка к устному опросу	5	12
Тема 2.2. Состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд		Подготовка к устному опросу	5	12
Тема 2.3 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран		Подготовка к устному опросу	5	12
Тема 2.4 Организация питания по дипломатическому протоколу и составление нескольких вариантов меню для приема	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	5	12
Тема 2.5 Визитная карточка французской национальной кухни	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	5	12
Тема 2.6 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	5	10
Тема 2.7 Популярные блюда и режим питания итальянцев.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	5	10
Тема 2.8. Перечень и характеристика алкогольных напитков разных стран.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	5	10
Тема 2.9. Застолье и традиции народов мира	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	7	10

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального

уровня.

Задачами СРС являются:

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

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, подготовка к лабораторным занятиям, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к тестированию по модулю, подготовка к тренингу, подготовка к промежуточной аттестации – зачету.

Организация СРС

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).

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

Перечень изучаемых элементов содержания

Модуль 1. Традиции и культура питания народов мира

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

Модуль 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.

Рост и состав сети предприятий питания национальных кухонь. Международные стандарты в приготовлении и оформлении блюд. Смешение кухонь. Национальные особенности

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

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

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

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основная литература

1. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?bo>
2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2017. – 560с.
3. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. проф. А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. - 368с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». 2017. – 208с.

Дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>
3. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

в) Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2013

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». Договор № РТ-023/18 от 30.03.2018г.
2. ЭБС «Znanium.com». Договор №0373100036518000004 от 26.07.2018г.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия.

Лаборатория "Технология продукции общественного питания" Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: пароконвектомат, разделочные столы, посуда, формы и листы для проведения выпечек, микроволновая печь, весы, фризер, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда; плита электрическая, блинница электрическая одноконфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машинка; Холодильник.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории.

Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

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

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов
Экзамен	60 и более

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

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

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

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию.

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

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Экзамен:

30 баллов – оценка;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

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

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

по дисциплине, завершающейся экзаменом - 30 рейтинговых баллов.

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

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

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

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

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

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

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

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

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

11.1 Оценочные средства для оценки текущей успеваемости студентов Оценочные средства по лабораторным работам

Наименование лабораторных работ	Задания к лабораторным работам	Оценочные средства
Лабораторная 1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет	1. Ознакомиться с историей и культурой питания 2. Изучить пищевой этикет	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 2 Индустрия питания на современном этапе	1. Изучить индустрию питания на современном этапе; 2. Проанализировать полученные данные	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 3. Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд	1. Ознакомиться с традициями Болгарской, Югославской кухни; 2. Изучить технологию приготовления и ассортимент блюд Болгарской и Югославской кухни	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 4. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания	1. Проанализировать влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено

Лабораторная 5. Периоды формирования русской кухни	1. Изучить периоды формирования русской кухни; 2. Изучить традиции русской кухни	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 6. Кухня народов Дальнего Востока	1. Ознакомиться с традициями кухни народов Дальнего Востока; 2. Изучить технологии приготовления блюд народов Дальнего Востока	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 7. Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока	1. Изучить особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока; 2. Ознакомиться с ассортиментом и технологией приготовления блюд азиатских стран и ближнего востока	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 8. Состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд	1. Проанализировать состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 9. Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран	1. Изучить национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран; 2. Ознакомиться с ассортиментом и технологией приготовления блюд европейских стран.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 10. Организация питания по дипломатическому протоколу и составление нескольких вариантов меню для приема	1. Изучить организацию питания по дипломатическому протоколу; 2. Составить нескольких вариантов меню для приема	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 11. Визитная карточка французской национальной кухни	1. Ознакомиться с традициями французской кухни; 2. Изучить технологии приготовления блюд национальной французской кухни	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 12. Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.	1. Ознакомиться с традициями и своеобразием грузинской и армянской национальной кухней; 2. Изучить ассортимент и технологию приготовления блюд грузинской и армянской национальной кухни	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 13. Популярные блюда и режим питания итальянцев.	1. Ознакомиться с популярными блюдами и режимом питания итальянцев. 2. Изучить технологию приготовления блюд итальянской кухни.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
Лабораторная 14. Перечень и характеристика	1. Проанализировать перечень алкогольных напитков разных стран; 2. Изучить особенности подачи	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено

алкогольных напитков разных стран.	алкогольных напитков разных стран.	
Лабораторная 15. Застолье и традиции народов мира	1. Изучить особенности проведения застолья и традиции народов мира	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено

Оценочные средства для устного опроса

Модуль 1. Традиции и культура питания народов мира

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

Модуль 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей.

1. Что является характерной особенностью арабской кухни?
2. Какую пищу называют кошерной? Дайте характеристику кухни Израиля.
3. Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
4. Что предпочитают на завтрак гости из арабских стран?
5. Какие традиционные блюда арабской кухни вы знаете?
6. Какие напитки предпочитают гости из арабских стран?
7. Какой режим питания предпочитают гости стран Африки?
8. Какие напитки предпочитают гости из Африки?

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

Примерный перечень докладов

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

8. Особенности национальной кухни Испании и Португалии и режима питания народов

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов к экзамену

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

40. Характерные особенности кухонь народов Латинской Америки.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	<p>способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Знать: требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; методы оценки контроля качества;</p> <p>Уметь: производить расчет основных технологических процессов производства; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	<p>1. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам</p>
ПК-4	<p>готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;</p> <p>Уметь: анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;</p> <p>Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;</p>	<p>2. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам</p>

ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;	3. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам
		Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;	
		Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.	
ПК-7	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: соответствующую нормативную документацию;	4. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам
		Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;	
		Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства	
ПК-19	Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	5. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам
		Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг	
		Владеть: знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-7 ПК-19	<p>Модуль 1. Традиции и культура питания народов мира</p> <p>Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет</p> <p>Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе</p> <p>Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд</p> <p>Тема 1.4 Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания</p> <p>Тема 1.5 Периоды формирования русской кухни</p> <p>Тема 1.6 Кухня народов Дальнего Востока</p> <p>Модуль 2. Приоритетные направления и принципы организации питания иностранных гостей</p> <p>Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока</p> <p>Тема 2.2. Состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд</p> <p>Тема 2.3 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран</p> <p>Тема 2.4 Организация питания по дипломатическому протоколу и составление нескольких вариантов меню для приема</p> <p>Тема 2.5 Визитная карточка французской национальной кухни</p> <p>Тема 2.6 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь</p> <p>Тема 2.7 Популярные блюда и режим питания итальянцев</p> <p>Тема 2.8. Перечень и</p>	<p>Устный опрос, экзамен</p>	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>

	характеристика алкогольных напитков разных стран Тема 2.9. Застолье и традиции народов мира		
--	--	--	--

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

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

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			