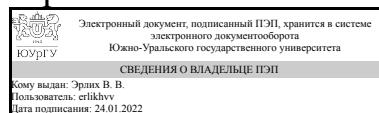


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.02.01 Кухни народов мира
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

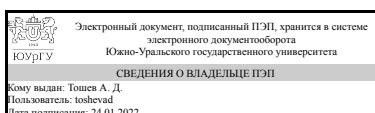
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

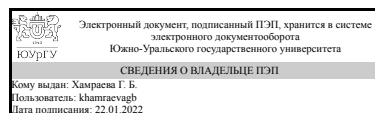
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

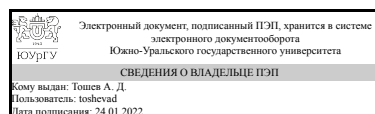
Разработчик программы,
старший преподаватель



Г. Б. Хамраева

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Кухня народов мира» является получение студентами знаний об искусстве украшения блюд, карвинге, способах нарезки пищевых продуктов, классификации, подачи и оформлении холодных и горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий, классификации отделочных полуфабрикатов. Выпускник по направлению подготовки «Ресторанный сервис» в зависимости от вида профессиональной деятельности подготовлен к решению следующих профессиональных задач в производственно-технологической деятельности – осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования; в организационно-управленческой деятельности – оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции, осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания. Для решения данных задач инженер участвует в разработке и внедрении технологических процессов и режимов производства на выпускаемую продукцию; разрабатывает технологические нормативы, инструкции, схемы, карты технического уровня и качества продукции, вносит изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства; изучает и анализирует научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии соответствующего производства, технические данные, показатели и результаты работы, обобщая и систематизируя их на базе современных технических средств; осуществляет постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходит повышение квалификации и переподготовку в соответствии со спецификой развития отрасли. В результате изучения дисциплины студенты должны иметь представление: - о инструментах необходимых для изготовления украшений из пищевых продуктов; - о сочетании вкусовых качеств, цветовой гаммы продуктов при производстве продукции общественного питания; - о классификации кулинарной продукции; - о способах нарезки продуктов питания; - о карвинге; - об украшении холодных, горячих закусок, вторых блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских изделий пищевыми продуктами.

Краткое содержание дисциплины

Курс дисциплины «Кухня народов мира» включает следующие разделы: введение, предмет и задачи курса, сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы при использовании пищевых продуктов, инструменты и приспособления; украшение из овощей, характеристика и классификация овощных культур, способы нарезки овощей, выполнение орнаментов, фигур из овощей; способы нарезки фруктов, классификация фруктов, выполнения фигур, составление композиции из фруктов; бутерброды, их классификация, продукты, используемые для приготовления бутербродов, способы нарезки хлеба, начинки для бутербродов; холодные и горячие закуски, их классификация, украшение для холодных и горячих закусок; супы, их классификация, украшение супов; вторые горячие блюда, их классификация, оформление и подача вторых горячих блюд; сладкие блюда и напитки, их классификация, оформление и подача; отделочные полуфабрикаты, их классификация, украшения из крема, шоколада, муки и сахара, карамели, желе, помады и глазури; торты и пирожные, их классификация, оформление мучных

кондитерских изделий, способы оформления изделий из теста, приготовление фигур из теста, способы оформления тортов и пирожных, картины, скульптуры из пищевых продуктов. Перечень ключевых слов и словосочетаний, характеризующих содержание учебной дисциплины: продукты питания и сырье растительного и животного происхождения, карвинг, технологический процесс.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|--|---|
| ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания | Знает: традиции и современные тенденции в разных странах мира Умеет: реализовывать знания в производственном процессе, производить продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира Имеет практический опыт: разработки рецептуры |

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---|---|
| Упаковочные материалы и оборудование, Технология продукции общественного питания, Основы технологии на предприятиях питания, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Нормативно-техническая документация в общественном питании, Производственная практика, технологическая практика (4 семестр) | Не предусмотрены |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина | Требования |
|--|---|
| Упаковочные материалы и оборудование | Знает: - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов- нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов Умеет: - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов Имеет практический опыт: - навыками подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования |
| Технология продукции общественного питания | Знает: Ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях |

| | |
|---|---|
| | <p>производства вакуинарной продукции; нормативную документацию отрасли Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию Имеет практический опыт: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию</p> |
| <p>Нормативно-техническая документация в общественном питании</p> | <p>Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия., - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов., - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет практический опыт: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами., - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p> |
| <p>Основы технологии на предприятиях питания</p> | <p>Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах;- требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий- основы технологии производства продукции общественного питания Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов</p> |
| <p>Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология</p> | <p>Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации- порядок разработки и постановки на производство новых</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>видов продукции, Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания</p> <p>Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации</p> <p>Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, Выполнения расчётов с учётом требований стандартизации</p> |
| <p>Производственная практика, технологическая практика (4 семестр)</p> | <p>Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p> <p>Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> |

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 74,5 ч. контактной работы

| Вид учебной работы | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|---|-------------|------------------------------------|
| | | Номер семестра |
| | | 7 |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 144 | 144 |
| <i>Аудиторные занятия:</i> | 64 | 64 |
| Лекции (Л) | 32 | 32 |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 0 | 0 |
| Лабораторные работы (ЛР) | 32 | 32 |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i> | 69,5 | 69,5 |
| с применением дистанционных образовательных технологий | 0 | |
| украшение из овощей, характеристика и классификация овощных культур, способы нарезки овощей, выполнение орнаментов, фигур из овощей; украшения из фруктов, способы нарезки фруктов, | 69,5 | 69.5 |

| | | |
|--|------|---------|
| классификация фруктов, выполнения фигур, составление композиции из фруктов; бутерброды, их классификация, продукты, используемые для приготовления бутербродов, способы нарезки хлеба, начинки для бутербродов; холодные и горячие закуски, их классификация, украшение для холодных и горячих закусок; супы, их классификация, украшение супов; вторые горячие блюда, их классификация, оформление и подача вторых горячих блюд | | |
| Консультации и промежуточная аттестация | 10,5 | 10,5 |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен) | - | экзамен |

5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины | Объем аудиторных занятий по видам в часах | | | |
|-----------|---|---|---|----|----|
| | | Всего | Л | ПЗ | ЛР |
| 1 | Украшения из фруктов | 8 | 4 | 0 | 4 |
| 2 | Бутерброды, их классификация. | 8 | 4 | 0 | 4 |
| 3 | Холодные и горячие закуски | 8 | 4 | 0 | 4 |
| 4 | Вторые горячие блюда | 8 | 4 | 0 | 4 |
| 5 | Сладкие блюда и напитки | 8 | 4 | 0 | 4 |
| 6 | Торты и пирожные | 8 | 4 | 0 | 4 |
| 7 | Отделочные полуфабрикаты | 8 | 4 | 0 | 4 |
| 8 | Изготовление картин, скульптур из пищевых продуктов | 8 | 4 | 0 | 4 |

5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
| 1 | 1 | украшение из фруктов | 4 |
| 2 | 2 | бутерброды их классификация | 4 |
| 3 | 3 | холодные и горячие закуски | 4 |
| 4 | 4 | вторые горячие блюда | 4 |
| 5 | 5 | Сладкие и горячие напитки | 4 |
| 6 | 6 | Торты и пирожные | 4 |
| 7 | 7 | Отделочные полуфабрикаты | 4 |
| 8 | 8 | Изготовление картин, скульптур из пищевых продуктов | 4 |

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание лабораторной работы | Кол-во часов |
|-----------|-----------|---|--------------|
| 1 | 1 | украшение из фруктов | 4 |
| 2 | 2 | бутерброды и их классификация | 4 |
| 3 | 3 | холодные и горячие закуски | 4 |
| 4 | 4 | вторые блюда | 4 |
| 5 | 5 | сладкие блюда | 4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | 6 | Торты и пирожные | 4 |
| 7 | 7 | Отделочные полуфабрикаты | 4 |
| 8 | 8 | Изготовление картин, скульптур из пищевых продуктов | 4 |

5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС | | | |
|--|---|---------|--------------|
| Подвид СРС | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс | Семестр | Кол-во часов |
| украшение из овощей, характеристика и классификация овощных культур, способы нарезки овощей, выполнение орнаментов, фигур из овощей; украшения из фруктов, способы нарезки фруктов, классификация фруктов, выполнения фигур, составление композиции из фруктов; бутерброды, их классификация, продукты, используемые для приготовления бутербродов, способы нарезки хлеба, начинки для бутербродов; холодные и горячие закуски, их классификация, украшение для холодных и горячих закусок; супы, их классификация, украшение супов; вторые горячие блюда, их классификация, оформление и подача вторых горячих блюд | Безлепкин, Ю. В. Кухня народов мира Под ред. Ю. В. Безлепкина; Ред.-сост. В. А. Челембиенко, И. В. Зигуля; Худож.-оформитель И. И. Яхин. - Харьков: ПКФ "БиБ", Прапор, 1993 | 7 | 69,5 |

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-мestr | Вид контроля | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов | Учи-тыва-ется в ПА |
|------|----------|---------------------------|-----------------------------------|-----|------------|---|--------------------|
| 1 | 7 | Проме-жуточная аттестация | Экзамен | - | 100 | Отлично: 86-100% правильных ответов Хорошо: 77-85% правильных отв Удовлетворительно: 60-76% прав отв Неудовлетворительно: менее 60% прав отв Зачтено: за 60-100% прав отв Не зачтено: менее 60% прав отв | экзамен |

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения | Критерии оценивания |
|------------------------------|----------------------|---|
| экзамен | БРС | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

6.3. Оценочные материалы

| Компетенции | Результаты обучения | № |
|-------------|---|----|
| | | КМ |
| | | 1 |
| ПК-3 | Знает: традиции и современные тенденции в разных странах мира | + |
| ПК-3 | Умеет: реализовывать знания в производственном процессе, производить продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира | + |
| ПК-3 | Имеет практический опыт: разработки рецептуры | + |

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания Текст Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный и др.; под ред. Л. Л. Кожина. - М.: Мир : Колос, 2003. - 413, [2] с. ил.

3. Технология продукции общественного питания Текст Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. [http:// ru. wikipedia. org](http://ru.wikipedia.org)

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Суши: Доступная экзотика М.:ID Company 2008 г.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Суши: Доступная экзотика М.:ID Company 2008 г.

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий | № ауд. | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
|----------------------|---------------|--|
| Лабораторные занятия | 101 (Л.к.) | компьютер |