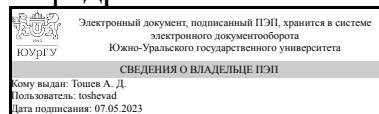


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.02.02 Рестораны национальных кухонь
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

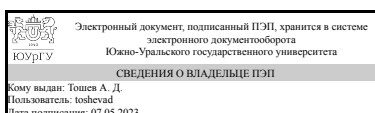
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

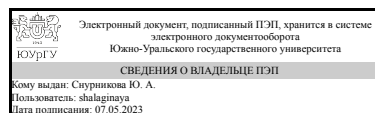
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

1. Цели и задачи дисциплины

Целью учебной дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» является изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

Краткое содержание дисциплины

В ходе учебного процесса студенты знакомятся с основными мировыми кухнями, их особенностями.

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, приготовления |

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|--|---|
| Нормативно-техническая документация в общественном питании, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Основы технологии на предприятиях питания, Технология продукции общественного питания, Упаковочные материалы и оборудование, Производственная практика (технологическая) (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 |
|---|---|
| Основы технологии на предприятиях питания | Знает: - состав пищевых продуктов, рольотдельных компонентов в технологическихпроцессах; - требования к качеству сырья,полуфабрикатов, готовых изделий - основытехнологии производства продукцииобщественного питания Умеет: - объяснять процессы, происходящие наразличных |

| | |
|--|---|
| | <p>стадиях производства продукции общественного питания Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов</p> |
| Упаковочные материалы и оборудование | <p>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: - подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования</p> |
| Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология | <p>Знает: Правила контроля качества стандартизации услуг общественного питания, - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции Умеет: Использовать нормативные документы стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации, - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет практический опыт: Выполнения расчетов с учетом требований стандартизации, - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p> |
| Технология продукции общественного питания | <p>Знает: Ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной 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: Производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания</p> |
| Нормативно-техническая документация в общественном питании | <p>Знает: - нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; - виды стандартов, применяемых в</p> |

| | |
|---|--|
| | пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, - анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. Имеет практический опыт: - разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, - использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности. |
| Производственная практика (технологическая) (4 семестр) | 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 Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания 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 |

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 | |

| | | |
|--|------|---------|
| Подготовка к экзамену | 19,5 | 19,5 |
| Подготовка к лаб. работам | 50 | 50 |
| 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 | Введение. Славянская кухня (Украинская, Белорусская, Молдавская) | 8 | 2 | 0 | 6 |
| 2 | Американские кухни: американская, канадская, южно-американская | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 3 | Средиземноморские кухни: Болгарская кухня, Румынская кухня, Греческая кухня | 8 | 4 | 0 | 4 |
| 4 | Закавказские кухни: Грузия, Армения, Азербайджан Армянская кухня | 12 | 4 | 0 | 8 |
| 5 | Европейские кухни: Итальянская кухня, Французская кухня, Английская кухня, Скандинавская кухня, Немецкая кухня | 16 | 8 | 0 | 8 |
| 6 | Кухни ближневосточного региона | 4 | 4 | 0 | 0 |
| 7 | Азиатские кухни: Китайская кухня Корейская кухня. Монгольская кухня Японская кухня Австрийская кухня. Индокитая кухня | 14 | 8 | 0 | 6 |

5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
| 1 | 1 | Введение. Славянская кухня (Украинская, Белорусская, Молдавская) История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки. | 2 |
| 3 | 2 | Американские кухни: американская, канадская, южно-американская. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки. | 2 |
| 2 | 3 | Средиземноморские кухни: Болгарская кухня, Румынская кухня, Греческая кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки. | 2 |
| 14 | 3 | Средиземноморские кухни: Болгарская кухня, Румынская кухня, Греческая кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки. | 2 |
| 4 | 4 | Закавказские кухни: Грузия, Армения, Азербайджан Армянская кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки. | 4 |
| 5,6 | 5 | Европейские кухни: Итальянская кухня, Французская кухня, Английская кухня, Скандинавская кухня, Немецкая кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки. | 4 |
| 7,8 | 5 | Европейские кухни: Скандинавская кухня, Немецкая кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки. | 4 |
| 9 | 6 | Кухни ближневосточного региона. История развития и становления кухни, | 4 |

| | | | |
|-------|---|---|---|
| | | отличительные особенности и общие признаки. | |
| 10,11 | 7 | Азиатские кухни: Китайская кухня Корейская кухня. Монгольская кухня Японская кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки. | 4 |
| 12,13 | 7 | Азиатские кухни: Австрийская кухня. Индокитайская кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки. | 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 | Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Борщ, пампушки с чесноком) | 6 |
| 2 | 3 | Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (гювеч, Кварк-пита) | 4 |
| 3 | 4 | Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Хачапури, суп-харчо) | 4 |
| 6 | 4 | Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (плов праздничный, решид-халва) | 4 |
| 4 | 5 | Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (лазанья, пицца) | 4 |
| 5 | 5 | Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Кугель из лапши с яблоками, пудинг Хемпширский) | 4 |
| 7 | 7 | Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Яблоки в карамели, суши) | 6 |

5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС | | | |
|---------------------------|--|---------|--------------|
| Подвид СРС | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка к экзамену | Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. — Москва : Дашков и К, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-394-03523-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229868 (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | 7 | 19,5 |
| Подготовка к лаб. работам | Тошев, А. Д. Кухня народов мира метод. указания для студентов направления 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и "Сервис" А. Д. Тошев, Г. Б. Хамраева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. | 7 | 50 |

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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-местр | Вид контроля | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов | Учи-тыва-ется в ПА |
|------|----------|------------------|-----------------------------------|-----|------------|---|--------------------|
| 1 | 7 | Текущий контроль | Защита лабораторных работ | 0,6 | 56 | Каждая лабораторная оценивается в 8 баллов, из них 3 балла – ответы на вопросы по лабораторным работам: описание процесса приготовления блюда, изменений физ/хим., приготовление самого блюда, 5 баллов – оценка приготовленных блюд. | экзамен |
| 2 | 7 | Текущий контроль | Конспект лекций | 0,2 | 35 | На каждый раздел предоставляется конспект лекции. 5 баллов - конспект полностью соответствует теме, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 4 балла - конспект полностью соответствует теме , оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 3 балла - конспект частично соответствует теме, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - конспект не предоставлен. | экзамен |
| 3 | 7 | Текущий контроль | Разработка блюда, ТТК | 0,1 | 9 | Оформление ТТК на каждое блюдо в течении семестра, 1 ТТК оценивается как 1балл. | экзамен |
| 4 | 7 | Бонус | Посещаемость | - | 5 | Посещаемость занятий студентом, 5 баллов - 100% посещаемость, 4 балла - 80 % и т.д. | экзамен |

| | | | | | | | |
|---|---|--------------------------|--------------|---|----|---|---------|
| 5 | 7 | Промежуточная аттестация | Тестирование | - | 40 | За каждый правильный ответ в тесте начисляется 2 балла. | экзамен |
|---|---|--------------------------|--------------|---|----|---|---------|

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения | Критерии оценивания |
|------------------------------|---|---|
| экзамен | На тестирование выделяется 60 минут, в тесте 20 вопросов. Каждый правильный ответ оценивается в 2 балла. Тестирование проводится в системе Эл.ЮУрГУ | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения | № КМ | | | | |
|-------------|---|------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 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, приготовления | + | + | | | |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

1. Щербакова, Е. И. История русской кухни [Текст] Ч. 1 учеб. пособие Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с. электрон. версия

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Тошев, А. Д. Кухня народов мира метод. указания для студентов направления 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и "Сервис" А. Д. Тошев, Г. Б. Хамраева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 30, [1] с. электрон. версия

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Тошев, А. Д. Кухня народов мира метод. указания для студентов направления 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и "Сервис" А. Д. Тошев, Г. Б. Хамраева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и

Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание |
|---|--|---|---|
| 1 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04278-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229415 (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 2 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. — Москва : Дашков и К, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-394-03523-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229868 (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 3 | Методические пособия для самостоятельной работы студента | Электронный каталог ЮУрГУ | Тошев, А. Д. Кухня народов мира метод. указания для студентов направления 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и "Сервис" А. Д. Тошев, Г. Б. Хамраева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 30, [1] с. электрон. версия https://lib.susu.ru/ |

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. без ограничения срока действия-Консультант Плюс (Златоуст)(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий | № ауд. | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
|----------------------|-------------|--|
| Лекции | 103 (5) | Мультимедиа, ПК, проектор |
| Лабораторные занятия | 101 (3г) | Плита эл., стол кух., пароконвектомат, дух.шкаф, посуда, кух.инвентарь. |