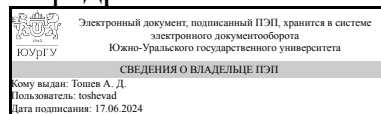


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



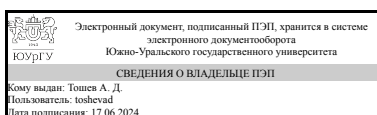
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.18.02 Рестораны национальных кухонь
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

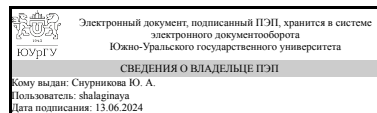
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: особенности питания народов мира Умеет: готовить учитывая специфику народностей Имеет практический опыт: в области технологии продуктов питания
ПК-6 Способность выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: особенности питания народов мира Умеет: готовить учитывая специфику народностей Имеет практический опыт: приготовления блюд и кулинарных изделий различных национальных кухонь

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Технологические процессы в сервисе, Технические средства предприятий сервиса, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Информационные технологии в сервисе, Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Перспективы развития ресторанного бизнеса, Барное дело, Ресторанный сервис, Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания

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

Дисциплина	Требования
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностей представителей тех или иных социальных

	общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, принципы функционирования профессионального коллектива, роль корпоративных норм и стандартов, социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов; Умеет: работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия, работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Имеет практический опыт: взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе; этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности, взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности;
Технологические процессы в сервисе	Знает: основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя, применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг Умеет: разбираться в процессах предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, ориентироваться в современных сервисных технологиях Имеет практический опыт: в области

	использования новейших информационных и коммуникационных технологий, применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей
Технические средства предприятий сервиса	Знает: современные тенденции в техническом оснащении предприятий ресторанного сервиса, основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса Умеет: анализировать технические возможности оборудования при выборе и техническом оснащении инновационных проектов на конкретном предприятии ресторанного сервиса, подбирать технические средства с учетом требований потребителя Имеет практический опыт: работы с информацией о современных технических средствах и технологическом оборудовании предприятий ресторанного сервиса., технического оснащения предприятий ресторанного сервиса
Информационные технологии в сервисе	Знает: понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации, Понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач., Использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач. Имеет практический опыт: современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации, Современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации
Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям, современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; , использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Имеет

	практический опыт: использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 26,5 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>	16	16
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	117,5	117,5
Подготовка к лаб. работам	78	78
Подготовка к экзамену	39,5	39,5
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)	2	1	0	1
2	Американские кухни: американская, канадская, южно-американская	1	1	0	0
3	Средиземноморские кухни: Болгарская кухня, Румынская кухня, Греческая кухня	4	2	0	2
4	Закавказские кухни: Грузия, Армения, Азербайджан Армянская кухня	3	1	0	2
5	Европейские кухни: Итальянская кухня, Французская кухня, Английская кухня, Скандинавская кухня, Немецкая кухня	3	1	0	2
6	Кухни ближневосточного региона	1	1	0	0

7	Азиатские кухни: Китайская кухня Корейская кухня. Монгольская кухня Японская кухня Австрийская кухня. Индокитайская кухня	2	1	0	1
---	---	---	---	---	---

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.	1
3	2	Американские кухни: американская, канадская, южно-американская. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	1
2	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.	1
5	5	Европейские кухни: Итальянская кухня, Французская кухня, Английская кухня, Скандинавская кухня, Немецкая кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	1
9	6	Кухни ближневосточного региона. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	1
10,11	7	Азиатские кухни: Китайская кухня Корейская кухня. Монгольская кухня Японская кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	1

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)	1
2	3	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (гювеч, Кварк-пита)	2
3	4	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Хачапури, суп-харчо)	2
5	5	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Кугель из лапши с яблоками, пудинг Хемпширский)	2
7	7	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Яблоки в карамели, суши)	1

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 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. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 30, [1] с. электрон. версия	7	78
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	39,5

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	Учитывается 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	экзамен

						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.	
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: особенности питания народов мира	+				
ПК-3	Умеет: готовить учитывая специфику народностей	+				
ПК-3	Имеет практический опыт: в области технологии продуктов питания	+				
ПК-6	Знает: особенности питания народов мира			+		
ПК-6	Умеет: готовить учитывая специфику народностей			+		
ПК-6	Имеет практический опыт: приготовления блюд и кулинарных изделий различных национальных кухонь			+		

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 орг. обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 30, [1] с. электрон. версия

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
Лабораторные занятия	101 (3г)	Плита эл., стол кух., пароконвектомат, дух.шкаф, посуда, кух.инвентарь.
Лекции	325 (3б)	Мультимедиа, ПК, проектор