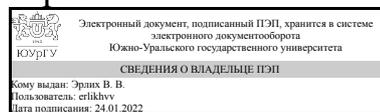


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



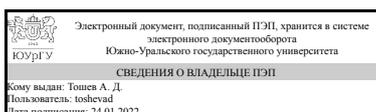
В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.18.02 Культура питания народов мира  
для направления 43.03.01 Сервис  
уровень Бакалавриат  
профиль подготовки Ресторанный сервис  
форма обучения заочная  
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

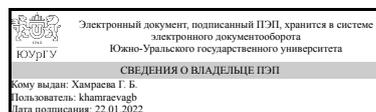
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

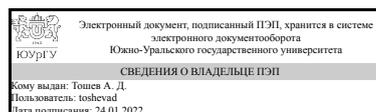
Разработчик программы,  
старший преподаватель



Г. Б. Хамраева

СОГЛАСОВАНО

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



А. Д. Тошев

## **1. Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Культура питания 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 «Культура питания 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 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений    | Знает: особенности питания народов мира<br>Умеет: готовить учитывая специфику народностей<br>Имеет практический опыт: навыками технологии продуктов питания |
| ПК-6 Способность выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений | Знает: особенности питания народов мира<br>Умеет: готовить учитывая специфику народностей<br>Имеет практический опыт: навыками технологии продуктов питания |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана  | Перечень последующих дисциплин, видов работ   |
|--|---|
| Технические средства предприятий сервиса, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Технологические процессы в сервисе, Информационные технологии в сервисе, Производственная практика, сервисная практика (6 семестр) | Ресторанный сервис, Барное дело, Перспективы развития ресторанного бизнеса, 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, профессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, Принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, социальных, этнических, профессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
|                                     | <p>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: Приемами 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, Приемами 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</p> |
| Информационные технологии в сервисе | <p>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</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>средства для решения практических задач. Имеет практический опыт: современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации, Современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации</p>  |
| Технологические процессы в сервисе                        | <p>Знает: основные процессы предоставления услуг 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: знаниями в области новейших информационных и коммуникационных технологий, навыками применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей</p>   |
| Технические средства предприятий сервиса                  | <p>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: информацией о современных технических средствах и технологическом оборудовании предприятий ресторанного сервиса., технического оснащения предприятий ресторанного сервиса</p>   |
| Производственная практика, сервисная практика (6 семестр) | <p>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: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | 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; |
|--|--|

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы   | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|--|-------------|------------------------------------|
|  |             | Номер семестра                     |
|  |             | 7                                  |
| Общая трудоёмкость дисциплины  | 72          | 72                                 |
| <i>Аудиторные занятия:</i>   | 8           | 8                                  |
| Лекции (Л)   | 4           | 4                                  |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)   | 0           | 0                                  |
| Лабораторные работы (ЛР)   | 4           | 4                                  |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>  | 59,75       | 59,75                              |
| 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, 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 | 59,75       | 59.75                              |
| Консультации и промежуточная аттестация  | 4,25        | 4,25                               |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)   | -           | зачет                              |

#### 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  |

##### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
|          |           |   |              |

|   |   |                      |   |
|---|---|----------------------|---|
| 1 | 1 | украшение из фруктов | 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            |

## 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       | 59,75        |

## 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   | Учитывается в ПА |
|------|----------|--------------------------|-----------------------------------|-----|------------|---|------------------|
| 1    | 7        | Промежуточная аттестация | Тестирование                      | -   | 60         | Отлично: 86-100% правильных ответов<br>Хорошо: 77-85% правильных отв<br>Удовлетворительно: 60-76% прав отв<br>Неудовлетворительно: менее 60% прав отв | зачет            |

|   |   |                  |       |   |    |   |       |
|---|---|------------------|-------|---|----|---|-------|
|   |   |                  |       |   |    | Зачтено: за 60-100% прав отв<br>Не зачтено: менее 60% прав отв  |       |
| 2 | 7 | Текущий контроль | Зачет | 1 | 40 | Отлично: 86-100% правильных ответов<br>Хорошо: 77-85% правильных отв<br>Удовлетворительно: 60-76% прав отв<br>Неудовлетворительно: менее 60% прав отв<br>Зачтено: за 60-100% прав отв<br>Не зачтено: менее 60% прав отв | зачет |

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

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

## 6.3. Оценочные материалы

| Компетенции | Результаты обучения  | № КМ |   |
|-------------|--|------|---|
|             |  | 1    | 2 |
| ПК-3        | Знает: особенности питания народов мира                        | +    |   |
| ПК-3        | Умеет: готовить учитывая специфику народностей                 | +    |   |
| ПК-3        | Имеет практический опыт: навыками технологии продуктов питания | +    |   |
| ПК-6        | Знает: особенности питания народов мира                        |      | + |
| ПК-6        | Умеет: готовить учитывая специфику народностей                 |      | + |
| ПК-6        | Имеет практический опыт: навыками технологии продуктов питания |      | + |

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<br>(Л.к.) | компьютер  |