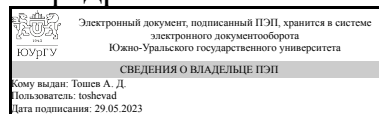


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П0.04.02 Гастрономия
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

уровень Бакалавриат

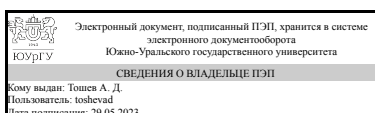
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

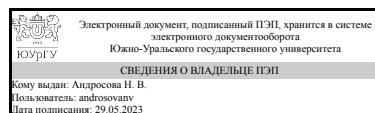
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Целью учебной дисциплины «Гастрономия» является изучение исторически сложившихся гастрономических традиций культуры питания с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий. Основные задачи: -дать представление о национальных чертах характера различных народов мира; -сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации; -ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира; -изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира; -привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира; -ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов; -научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для потребителей ресторанных услуг из различных стран мира.

Краткое содержание дисциплины

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|--|--|
| ПК-6 ПК-6 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания | Знает: современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания Умеет: работать специализированным инвентарем, инструментами Имеет практический опыт: современных технологий в области гастрономии, карвинга |

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---|---|
| Нет | Не предусмотрены |

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

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч.
контактной работы

| Вид учебной работы | Всего часов | Распределение по семестрам в часах | |
|--|-------------|------------------------------------|--|
| | | Номер семестра | |
| | | 8 | |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108 | 108 | |
| <i>Аудиторные занятия:</i> | 48 | 48 | |
| Лекции (Л) | 16 | 16 | |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 0 | 0 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | 32 | 32 | |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i> | 53,75 | 53,75 | |
| Подготовка докладов и презентаций для лабораторных занятий | 35 | 35 | |
| Подготовка к зачету | 18,75 | 18,75 | |
| Консультации и промежуточная аттестация | 6,25 | 6,25 | |
| 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 | Предмет и задачи дисциплины. Основные тенденции развития индустрии питания в мире и России | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 2 | Подходы к изучению мировых традиций культуры питания. | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 3 | Гастрономические традиции и культура питания народов стран СНГ | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 4 | Гастрономические традиции и культура питания народов Европы | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 5 | Гастрономические традиции и культура питания в арабских странах | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 6 | Гастрономические традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 7 | Гастрономические традиции и культура питания народов Азии | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 8 | Гастрономические события | 6 | 2 | 0 | 4 |

5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
| 1 | 1 | Предмет и задачи дисциплины. Процессы локализации и глобализации в сфере общественного питания, «глокализация». Аутентичность в индустрии общественного питания. Fast food и slow food. «Макдональдизация» и индивидуализация. Соотношение стандартизации процессов и креативности. | 2 |
| 2 | 2 | Питание народа, его кухня. Искусство приготовления пищи. История и этапы развития питания. Принципы формирования национальных традиций и | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | культур питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира. Системы питания различных народов мира. | |
| 3 | 3 | Самобытность, традиций и культуры питания народов стран СНГ. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный состав блюд стран СНГ. | 2 |
| 4 | 4 | Самобытность, традиций и культуры питания народов Европы. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный состав европейских блюд. | 2 |
| 5 | 5 | Самобытность, традиций и культуры питания арабских стран. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный состав арабских блюд. | 2 |
| 6 | 6 | Самобытность, традиций и культуры питания народов Америки. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный состав блюд стран Америки. | 2 |
| 7 | 7 | Самобытность, традиций и культуры питания азиатских стран. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный состав азиатских блюд. | 2 |
| 8 | 8 | Классификация гастрономических событий. Обзор тенденций рынка гастрономических событий. Зарубежные и российские гастрономические фестивали. Влияние фестивалей на развитие территории, на развитие отдельных заведений питания, на возникновение стартапов. Понятие гастрономического бренда территории. Гастрономический туризм. | 2 |

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание лабораторной работы | Кол-во часов |
|-----------|-----------|--|--------------|
| 1 | 1 | Современное состояние и тенденции развития индустрии питания | 4 |
| 2 | 2 | Основные мировые концепции питания: положительные и отрицательные стороны. | 4 |
| 3 | 3 | Блюда и традиции питания народов стран СНГ | 4 |
| 4 | 4 | Блюда и традиции питания народов стран Европы | 4 |
| 5 | 5 | Блюда и традиции питания народов арабских стран | 4 |
| 6 | 6 | Блюда и традиции питания народов стран Америки | 4 |
| 7 | 7 | Блюда и традиции питания народов стран Азии | 4 |
| 8 | 8 | Гастрономические события в России и за рубежом | 4 |

5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС | | | |
|--|--|---------|--------------|
| Подвид СРС | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка докладов и презентаций для лабораторных занятий | ОЛ, ДЛ | 8 | 35 |
| Подготовка к зачету | ОЛ, ДЛ | 8 | 18,75 |

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-мestr | Вид контроля | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов | Учи-тыва-ется в ПА |
|------|----------|------------------|-----------------------------------|-----|------------|---|--------------------|
| 1 | 8 | Текущий контроль | Задание №1 | 0,1 | 10 | Выполнение задания заключается в выборе темы и подготовки по ней доклада (продолжительность 5-7 минут) и презентации (максимальное количество слайдов - 12). Доклад и презентация заслушиваются на лабораторных занятиях. Критерии оценки доклада и презентации: 1-4 баллов - содержание доклада и презентации и соответствие их выбранной тематике, 1-4 баллов - логичность и последовательность изложения материала, 1-2 баллов - ответы на вопросы аудитории и преподавателя. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | зачет |
| 2 | 8 | Текущий контроль | Задание №2 | 0,1 | 10 | Выполнение задания заключается в выборе темы и подготовки по ней доклада (продолжительность 5-7 минут) и презентации (максимальное количество слайдов - 12). Доклад и презентация заслушиваются на лабораторных занятиях. Критерии оценки доклада и презентации: 1-4 баллов - содержание доклада и презентации и соответствие их выбранной тематике, 1-4 баллов - логичность и последовательность изложения материала, 1-2 баллов - ответы на вопросы аудитории и преподавателя. При оценивании результатов мероприятия используется | зачет |

| | | | | | | | |
|---|---|------------------|------------|-----|----|---|-------|
| | | | | | | балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | |
| 3 | 8 | Текущий контроль | Задание №3 | 0,1 | 10 | Выполнение задания заключается в выборе темы и подготовки по ней доклада (продолжительность 5-7 минут) и презентации (максимальное количество слайдов - 12). Доклад и презентация заслушиваются на лабораторных занятиях. Критерии оценки доклада и презентации: 1-4 баллов - содержание доклада и презентации и соответствие их выбранной тематике, 1-4 баллов - логичность и последовательность изложения материала, 1-2 баллов - ответы на вопросы аудитории и преподавателя. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | зачет |
| 4 | 8 | Текущий контроль | Задание №4 | 0,1 | 10 | Выполнение задания заключается в выборе темы и подготовки по ней доклада (продолжительность 5-7 минут) и презентации (максимальное количество слайдов - 12). Доклад и презентация заслушиваются на лабораторных занятиях. Критерии оценки доклада и презентации: 1-4 баллов - содержание доклада и презентации и соответствие их выбранной тематике, 1-4 баллов - логичность и последовательность изложения материала, 1-2 баллов - ответы на вопросы аудитории и преподавателя. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | зачет |
| 5 | 8 | Текущий контроль | Задание №5 | 0,1 | 10 | Выполнение задания заключается в выборе темы и подготовки по ней доклада (продолжительность 5-7 минут) и презентации (максимальное количество слайдов - 12). Доклад и презентация заслушиваются на лабораторных занятиях. Критерии оценки доклада и презентации: 1-4 баллов - содержание доклада и презентации и соответствие их выбранной тематике, 1-4 баллов - логичность и последовательность изложения материала, 1-2 баллов - ответы на вопросы аудитории и преподавателя. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности | зачет |

| | | | | | | | |
|---|---|------------------|------------|-----|----|---|-------|
| | | | | | | обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | |
| 6 | 8 | Текущий контроль | Задание №6 | 0,1 | 10 | Выполнение задания заключается в выборе темы и подготовки по ней доклада (продолжительность 5-7 минут) и презентации (максимальное количество слайдов - 12). Доклад и презентация заслушиваются на лабораторных занятиях. Критерии оценки доклада и презентации: 1-4 баллов - содержание доклада и презентации и соответствие их выбранной тематике, 1-4 баллов - логичность и последовательность изложения материала, 1-2 баллов - ответы на вопросы аудитории и преподавателя. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | зачет |
| 7 | 8 | Текущий контроль | Задание №7 | 0,1 | 10 | Выполнение задания заключается в выборе темы и подготовки по ней доклада (продолжительность 5-7 минут) и презентации (максимальное количество слайдов - 12). Доклад и презентация заслушиваются на лабораторных занятиях. Критерии оценки доклада и презентации: 1-4 баллов - содержание доклада и презентации и соответствие их выбранной тематике, 1-4 баллов - логичность и последовательность изложения материала, 1-2 баллов - ответы на вопросы аудитории и преподавателя. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | зачет |
| 8 | 8 | Текущий контроль | Задание №8 | 0,1 | 10 | Выполнение задания заключается в выборе темы и подготовки по ней доклада (продолжительность 5-7 минут) и презентации (максимальное количество слайдов - 12). Доклад и презентация заслушиваются на лабораторных занятиях. Критерии оценки доклада и презентации: 1-4 баллов - содержание доклада и презентации и соответствие их выбранной тематике, 1-4 баллов - логичность и последовательность изложения материала, 1-2 баллов - ответы на вопросы аудитории и преподавателя. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | зачет |

| | | | | | | | | | | | | |
|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК-6 | Умеет: работать специализированным инвентарем, инструментами | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПК-6 | Имеет практический опыт: современных технологий в области гастрономии, карвинга | + | | | | | | | | | | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. 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.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. 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

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. 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

Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание |
|---|---------------------------|---|---|
| 1 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастрономии : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200321 (дата обращения: |

| | | | |
|---|---------------------------|---|---|
| | | | 30.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 2 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03040-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119231 (дата обращения: 30.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 3 | Дополнительная 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, 2017. — 368 с. — ISBN 978-5-394-02237-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93458 (дата обращения: 30.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 4 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90699 (дата обращения: 30.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено