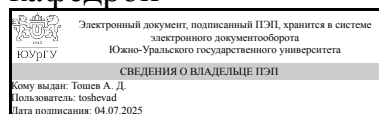


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



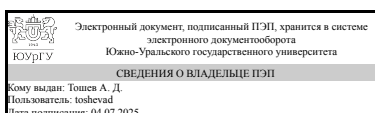
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.17 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

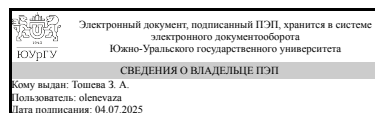
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



З. А. Тошева

1. Цели и задачи дисциплины

Целью учебной дисциплины «Кухни 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
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	Знает: особенности культуры питания разных народов Умеет: учитывать национальные особенности культуры питания в производственной деятельности предприятий питания Имеет практический опыт: организации приготовления и потребления блюд с учетом национальных особенностей
ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: особенности питания народов мира Умеет: организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции с учетом специфики национальной кухни Имеет практический опыт: в области производства ресторанной продукции с учетом национальных особенностей разных народов

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
История ресторанного дизайна, Иностранный язык, Технологические процессы в сервисе, Проектная деятельность, Основы российской государственности, Технические средства предприятий сервиса, Философия, Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания, Деловой иностранный язык, Мировая культура и искусство, Барное дело, Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании, Ресторанный сервис, История России, Производственная практика (организационно-	Не предусмотрены

управленческая) (8 семестр)	
-----------------------------	--

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

Дисциплина	Требования
Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания	Знает: содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания , содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания , использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания Имеет практический опыт: владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания
История ресторанного дизайна	Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; , содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; , содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; Умеет: понимать причинно-следственную связь

	принятия тех или иных дизайнерских решений; , понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; , понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса, разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса, разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	Знает: виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; основные нормативные документы устанавливающие требования к организации работы предприятий питания; порядок разработки и утверждения НТД на предприятиях питания; принципы управления качеством продукции, услуг и процессов на предприятиях питания; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии сервиса Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию предприятий питания; разрабатывать нормативно-техническую документацию предприятий питания; использовать НТД при организации работы предприятий питания; разрабатывать нормативно техническую и технологическую документацию для предприятий питания; внедрять системы управления качеством продукции и услуг, в том числе с применением принципов ХАССП , составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий сервиса Имеет практический опыт: разработки нормативно- технической документации для предприятий питания, разработки нормативно-технической документации для предприятий питания, организации документооборота и использования НТД на предприятии питания в соответствии с требованиями законодательства, самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно- справочных системах с открытым доступом
История России	Знает: - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно воспринимать историческую информацию., - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;- многообразие исторического наследия и социокультурных традиций Умеет: -

	воспринимать, обобщать и анализировать историческую информацию, - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта) и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение- воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию Имеет практический опыт: - методикой работы с различными источниками исторической информации, навыками самостоятельной работы, - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям; - взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач.
Иностранный язык	Знает: основные фонетические, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка и его отличие от родного языка; особенности собственного стиля овладения предметными знаниями; основные различия письменной и устной речи, закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. Умеет: продуцировать адекватные в условиях конкретной ситуации общения устные и письменные тексты; адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерение автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов; выявлять сходство и различия в системах родного и иностранного языка., методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Имеет практический опыт: использования учебных стратегий для организации своей учебной деятельности; когнитивных стратегий для автономного изучения иностранного языка; , общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения.
Барное дело	Знает: основы психологии общения и организации работы с потребителями на предприятиях ресторанного сервиса; , современные стандарты обслуживания в ресторанных предприятиях; нормативную и законодательную базу, регламентирующую работу предприятий питания; Умеет: выбирать оптимальные формы обслуживания потребителей на предприятиях питания, организовывать процесс обслуживания потребителей в соответствии с действующими правовыми и законодательными нормами,

	ресурсами предприятия; Имеет практический опыт: разработки и внедрения системы обслуживания потребителей, разработки и внедрения системы обслуживания потребителей в соответствии с действующими законодательными нормами и ресурсами предприятия
Мировая культура и искусство	Знает: многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества; закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте; основные культурные и гуманистические ценности; , исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики; Умеет: обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений., самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования; Имеет практический опыт: использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этно-культурологическом знании; , самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов;
Технические средства предприятий сервиса	Знает: основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса Умеет: подбирать технические средства с учетом требований технологических процессов и потребительских предпочтений Имеет практический опыт: технического оснащения предприятий ресторанного сервиса
Ресторанный сервис	Знает: основы организации ресторанного сервиса; современные формы и методы обслуживания потребителей, современные стандарты обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов; Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей , планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности в области

	ресторанного сервиса, планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей
Основы российской государственности	Знает: - фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе;- особенности современной политической организации российского общества;- фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития Умеет: - адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям;- находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; -проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира; Имеет практический опыт: - осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции;- аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера;- самостоятельного критического мышления.
Философия	Знает: содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности, предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний) Умеет: учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений, применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию Имеет практический опыт: философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого, самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций
Деловой иностранный язык	Знает: основы межкультурной деловой коммуникации, основные принципы поведения в

	поликультурном социуме для решения учебно-деловых задач. , основные особенности зарубежной системы образования в области избранной профессии; особенности собственного стиля овладения предметными знаниями; основные параметры языка конкретной специальности в деловом общении. Умеет: проявлять толерантность, эмпатию, открытость и дружелюбие при общении с представителями другой культуры; предупреждать возникновение стереотипов, предубеждений по отношению к собственной культуре; выступать в роли медиатора культур., создавать устные и письменные тексты, соответствующие конкретной ситуации делового общения; реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по деловому общению. Имеет практический опыт: эффективно сотрудничать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения учебно-деловых задач., стратегий рефлексии и самооценки в целях самосовершенствования личных качеств и достижений; презентационными технологиями для предъявления информации; исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий.
Технологические процессы в сервисе	Знает: основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя, 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
Проектная деятельность	Знает: особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания, международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы управления проектами и изменениями; методы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности; основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса; , основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения

эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг; понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса, принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений предприятия, проводить их анализ и выявлять проблемы; Умеет: проводить экспертизу и диагностику профессиональной деятельности работников ресторана, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий питания; оценивать эффективность внедрения изменений в сети предприятий питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разрабатывать нормативную документацию в сфере ресторанного сервиса, проводить анализ и оценку технико-экономические показатели деятельности предприятий; разрабатывать экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг, применять технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса, производить выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия. Имеет практический опыт: проведения диагностики и экспертизы деятельности различных служб в ресторане и других предприятиях питания, использования методов анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; использования методов управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания, использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разработки и внедрения нормативной документации в сфере

	ресторанного сервиса, расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг, внедрения технологических новаций и использования современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса, разработки и реализации организационных решений по формированию сервисной системы обслуживания и развития клиентурных отношений
Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)	Знает: принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования системы сервисного обслуживания, принципы построения и организации системы управления предприятием питания, принципы построения и организации системы управления предприятием питания Умеет: осуществлять выбор предпочтительных организационных решений на основе анализа функционирования сервисной системы обслуживания; , разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию; - разрабатывать планы организации и управлять бизнес-процессам; , разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию; - разрабатывать планы организации и управлять бизнес-процессам; Имеет практический опыт: реализации организационно-управленческих решений для формирования сервисной системы обслуживания, разработки аналитических решений в области управления предприятиями питания; разработки аналитических решений в области управления предприятиями питания;

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 26,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		в часах
		Номер семестра
		9
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
Аудиторные занятия:	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)	6	2	0	4
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	0	0	0	0
5	Европейские кухни: Итальянская кухня, Французская кухня, Английская кухня, Скандинавская кухня, Немецкая кухня	0	0	0	0
6	Кухни ближневосточного региона	0	0	0	0
7	Азиатские кухни: Китайская кухня Корейская кухня. Монгольская кухня Японская кухня Австрийская кухня. Индокитай кухня	0	0	0	0

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.	0
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.	0

7,8	5	Европейские кухни: Скандинавская кухня, Немецкая кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	0
9	6	Кухни ближневосточного региона. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	0
10,11	7	Азиатские кухни: Китайская кухня Корейская кухня. Монгольская кухня Японская кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	0
12,13	7	Азиатские кухни: Австрийская кухня. Индокитай кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	0

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)	4
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)	0
6	4	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (плов праздничный, решид-халва)	0
4	5	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (лазанья, пицца)	0
5	5	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Кугель из лапши с яблоками, пудинг Хемпширский)	0
7	7	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Яблоки в карамели, суши)	0

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	9	78
Подготовка к экзамену	Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова.	9	39,5

	— 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.		
--	---	--	--

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	9	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	9	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	9	Текущий контроль	Разработка блюда, ТТК	0,1	9	Оформление ТТК на каждое блюдо в течении семестра, 1 ТТК оценивается как 1балл.	экзамен

4	9	Бонус	Посещаемость	-	5	Посещаемость занятий студентом, 5 баллов - 100% посещаемость, 4 балла - 80 % и т.д.	экзамен
5	9	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
УК-5	Знает: особенности культуры питания разных народов	+		+		+
УК-5	Умеет: учитывать национальные особенности культуры питания в производственной деятельности предприятий питания	+		+		+
УК-5	Имеет практический опыт: организации приготовления и потребления блюд с учетом национальных особенностей	+		+		+
ПК-3	Знает: особенности питания народов мира		+		+	+
ПК-3	Умеет: организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции с учетом специфики национальной кухни		+		+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: в области производства ресторанной продукции с учетом национальных особенностей разных народов		+		+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Кулинарный и кондитерский дизайн : учеб. пособие для вузов по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" и др. специальностям / А. Д. Тошев и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. пищевых технологий, Каф. Хлебопекар. и кондитер. пр-во ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 187, [1] с. : ил.

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

2. Кулинарный и кондитерский дизайн : учеб. пособие для вузов по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" и др. специальностям / А. Д. Тошев и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак.

пищевых технологий, Каф. Хлебопекар. и кондитер. пр-во ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 187, [1] с. : ил.

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
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	101	Плита эл., стол кух., пароконвектомат, дух.шкаф, посуда, кух.инвентарь.

занятия	(3г)	
Лекции	103 (5)	Мультимедиа, ПК, проектор