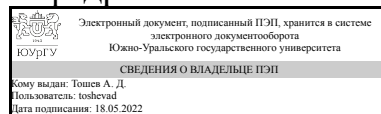


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.04.02 Гастрономия
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

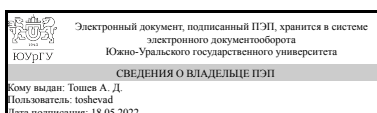
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

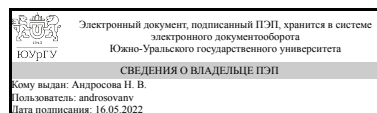
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
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 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.	2
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	зачет

						и преподавателя. При оценивании результатов мероприятия используется 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	зачет

						балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности 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	зачет

						обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
9	8	Текущий контроль	Составление меню для различных стран	0,1	10	Выполнение задания заключается в составлении меню для конкретной страны. Составление меню сопровождается докладом и презентацией. 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
10	8	Промежуточная аттестация	Зачет	-	20	Зачет проводится письменно по билетам, в билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов, задает уточняющие вопросы. Зачет оценивается по системе: зачтено/не зачтено. Зачет может быть выставлен по результатам текущего контроля, при условии, что за весь семестр обучения студент набрал 60 баллов и выше. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Зачет проводится письменно по билетам, в билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов, задает уточняющие вопросы. Зачет оценивается по системе: зачтено/не зачтено. Зачет может быть выставлен по результатам текущего контроля, при условии, что за весь семестр обучения студент набрал 60 баллов и выше. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ПК-6	Знает: современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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