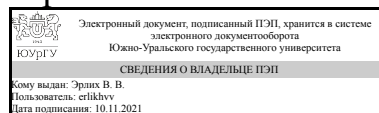


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** ДВ.1.05.01 Кухни народов мира  
**для направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**уровень** бакалавр **тип программы** Прикладной бакалавриат

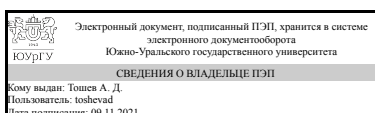
**профиль подготовки**

**форма обучения** заочная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

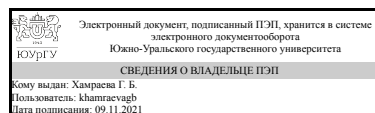
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
старший преподаватель (-)



Г. Б. Хамраева

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Кухни народов мира» является формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в производстве кулинарной продукции разных стран, искусством оформления и подачи блюд.

## Краткое содержание дисциплины

Культура питания любого народа находится в прямой связи с традициями, которые собраны и отражены в национальной кухне. У каждого народа существуют свои исторически сложившиеся особенности питания, связанные с географическим положением, климатом, историей страны, ее экономикой. Они характеризуются ассортиментом используемых продуктов.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУНы)
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: Технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания
	Уметь: организовать и работать инвентарем, инструментами
	Владеть: навыками современных технологии

## 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 4 з.е., 144 ч.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	16
Лекции (Л)	8	8

Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
Самостоятельная работа (СРС)	128	128
Кухня народов Юго-Западной Азии и Северной Африки	128	128
Вид итогового 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	Кухня славянских народов	8	4	0	4
2	Итальянская кухня	8	4	0	4

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Французская кухня	4
2	2	Английская кухня	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	украинской кухни	4
2	2	белорусской кухни	4

### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС		
Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)	Кол-во часов
Самоподготовка к лабораторным работам	9	128

## 6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

Инновационные формы учебных занятий	Вид работы (Л, ПЗ, ЛР)	Краткое описание	Кол-во ауд. часов
устное тестирование	Лекции	Английская кухня	4
устное тестирование	Лекции	Французская кухня	4

## Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

Не предусмотрены

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины: нет

## 7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов дисциплины	Контролируемая компетенция ЗУНы	Вид контроля (включая текущий)	№№ заданий
Итальянская кухня	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	устное опрос	1

### 7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
устное опрос		Отлично: 86-100% правильных ответов Хорошо: 77-85% правильных отв Удовлетворительно: 60-76% прав отв Неудовлетворительно: менее 60% прав отв Зачтено: за 60-100% прав отв Не зачтено: менее 60% прав отв

### 7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
устное опрос	устный опрос по всем разделам

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания Текст лаб. практикум А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - М.: Дашков и К, 2007. - 106 с. ил.
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания Текст учебник для вузов по техн. направлениям и специальностям И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова ; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - М.: Юрайт, 2016. - 413, [1] с. ил.
3. 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.
4. 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. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания Текст лаб. практикум А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - М.: Дашков и К, 2007. - 106 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.

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 и др.; под ред. Л. Л. Кожина. - М.: Мир : Колос, 2003. - 413, [2] с. ил.

4. 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

**9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса**

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (Л.к.)	компьютер