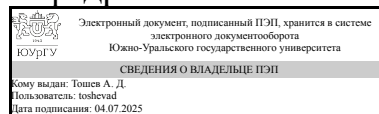


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.10 Культура питания народов мира
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

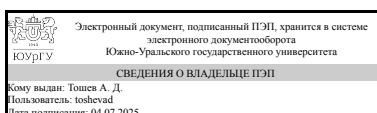
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

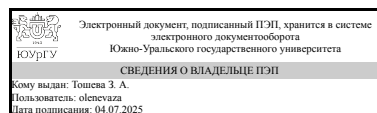
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; Умеет: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; Имеет практический опыт: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: традиции и современные тенденции развития кулинарии в разных странах мира Умеет: реализовывать знания в производственном процессе, производить кулинарную продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира Имеет практический опыт: разработки рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии с национальными традициями

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании, Философия, Технология продукции общественного питания, Санитария и гигиена питания, Проектная деятельность, Производственная практика (технологическая) (4 семестр)	Барное дело, Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Технология продукции общественного питания	Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли, основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Умеет: оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию, осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; Имеет практический опыт: производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания, осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов
Проектная деятельность	Знает: основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы

	организации проектной работы; , основы организации проектной деятельности, основные принципы управления проектной деятельностью, теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания , современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности Умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты, формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, управлять и координировать деятельность команды в проекте; , применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания , определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта Имеет практический опыт: разработки проектов в в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков, разработки проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков, организации проектной деятельности, владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания, организации взаимодействия между участниками проекта
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. , основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, этапы разработки системы менеджмента качества Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать

	технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. , управлять разработкой и внедрением системы качества; разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет практический опыт: использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности;,, оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
Философия	Знает: - основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; - основные направления современных философских дискуссий по проблемам общественного развития., - теоретические основы поиска, критического анализа и синтеза информации;- современные источники информации;- сущность системного подхода для решения поставленных задач Умеет: - формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;- использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений, - формулировать цели поиска и анализа информации;- выбирать источники информации;- использовать методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции Имеет практический опыт: - ведения дискуссий;- анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений, - осуществления критического анализа информации на основе системного подхода;- выбора и анализа источников информации;- использования методов и средств познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, решения профессиональных задач
Санитария и гигиена питания	Знает: требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции; , санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий питания Умеет: организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; , организовывать контроль за соблюдением

	технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Имеет практический опыт: анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания , соблюдения правил и норм санитарии и гигиены; использования нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качество продукции и услуг
Производственная практика (технологическая) (4 семестр)	Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания , творчески относиться к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции питания Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов, разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов;

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 74,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		в часах
		Номер семестра
		7

Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
Аудиторные занятия:	64	64
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
Самостоятельная работа (СРС)	69,5	69,5
Подготовка к экзамену	19,5	19,5
Подготовка к лаб. работам	50	50
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)	8	2	0	6
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	12	4	0	8
5	Европейские кухни: Итальянская кухня, Французская кухня, Английская кухня, Скандинавская кухня, Немецкая кухня	16	8	0	8
6	Кухни ближневосточного региона	4	4	0	0
7	Азиатские кухни: Китайская кухня Корейская кухня. Монгольская кухня Японская кухня Австрийская кухня. Индокитай кухня	14	8	0	6

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.	4

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.	4
7,8	5	Европейские кухни: Скандинавская кухня, Немецкая кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	4
9	6	Кухни ближневосточного региона. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	4
10,11	7	Азиатские кухни: Китайская кухня Корейская кухня. Монгольская кухня Японская кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	4
12,13	7	Азиатские кухни: Австрийская кухня. Индокитайская кухня. История развития и становления кухни, отличительные особенности и общие признаки.	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	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Борщ, пампушки с чесноком)	6
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)	4
6	4	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (плов праздничный, решид-халва)	4
4	5	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (лазанья, пицца)	4
5	5	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Кугель из лапши с яблоками, пудинг Хемпширский)	4
7	7	Изучить особенности кухни мира и овладеть навыками приготовления блюд (Яблоки в карамели, суши)	6

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 экзамену	Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. — 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	7	19,5

	доступа: для авториз. пользователей.		
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	7	50

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	Учитывается в ПА
1	7	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	7	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	7	Текущий контроль	Разработка блюда, ТТК	0,1	9	Оформление ТТК на каждое блюдо в течении семестра, 1 ТТК оценивается как 1 балл.	экзамен
4	7	Бонус	Посещаемость	-	5	Посещаемость занятий студентом, 5 баллов - 100% посещаемость, 4 балла - 80 % и т.д.	экзамен
5	7	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-1	Знает: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;	+		+		+
УК-1	Умеет: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;	+		+		+
УК-1	Имеет практический опыт: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;	+		+		+
ПК-3	Знает: традиции и современные тенденции развития кулинарии в разных странах мира		+		+	+
ПК-3	Умеет: реализовывать знания в производственном процессе, производить кулинарную продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира		+		+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: разработки рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии с национальными традициями		+		+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

- 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 занятия	101 (3г)	Плита эл., стол кух., пароконвектомат, дух.шкаф, посуда, кух.инвентарь.
Лекции	103 (5)	Мультимедиа, ПК, проектор