

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО
решением Ученого совета ННГУ
протокол № 13 от 30.11.2022 г.

Рабочая программа дисциплины
Традиции и культура питания народов мира

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направление подготовки / специальность
43.03.03 - Гостиничное дело

Направленность образовательной программы
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Форма обучения
очная, заочная

г. Нижний Новгород

2023 год начала подготовки

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 Традиции и культура питания народов мира относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства	
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	Для текущего контроля успеваемости	Для промежуточной аттестации
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1: Использует знания о закономерностях развития, межкультурного разнообразия общества для формирования мировоззренческой оценки происходящих процессов УК-5.2: Использует навыки философского мышления и логики для формулировки аргументированных суждений и умозаключений в профессиональной деятельности УК-5.3: Работает с различными источниками информации для выявления закономерностей функционирования человека и общества в социально-историческом и этическом контекстах	УК-5.1: Знать закономерности развития общества Уметь использовать знания о межкультурном разнообразии общества для организации питания туристов Владеть навыком анализа происходящих процессов в межкультурном сообществе с целью их мировоззренческой оценки УК-5.2: Знать принципы философского мышления и логики Уметь применять принципы философского мышления и логики при формулировании суждений Владеть навыком философского мышления и логики для формулировки аргументированных суждений и умозаключений при оценке культурных особенностей и традиций того или иного сообщества УК-5.3: Знать основные источники информации для выявления	Практическое задание Тест	Экзамен: Контрольные вопросы Практическое задание

		<p>закономерностей функционирования человека и общества в социально-историческом и этическом контекстах</p> <p>Уметь отбирать источники информации согласно ее актуальности, достоверности, релевантности, точности</p> <p>Владеть навыком критической оценки информации для выявления закономерностей функционирования человека и общества в социально-историческом и этическом контекстах</p>		
<p>ПКР-6: Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКР-6.1: Организует систему мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКР-6.2: Оценивает проблемы и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКР-6.3: Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКР-6.1:</p> <p>Знать принципы, подходы и методы мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь выбирать методы мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания исходя из целей исследования</p> <p>Владеть навыком проведения мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания исходя из целей исследования</p> <p>ПКР-6.2:</p> <p>Знать историю развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом</p> <p>Уметь применять исторические сведения и методы анализа текущего состояния отрасли</p> <p>Владеть навыком оценивания проблем и перспектив развития сферы гостеприимства и</p>	<p>Практическое задание</p> <p>Тест</p>	<p>Экзамен:</p> <p>Контрольные вопросы</p> <p>Практическое задание</p>

		<p>общественного питания</p> <p>ПКР-6.3:</p> <p>Знать методы прогнозирования развития рынка</p> <p>Уметь выбирать подходящие методы составления прогнозов развития сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть навыком прогнозирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>		
--	--	--	--	--

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная	заочная
Общая трудоемкость, з.е.	4	4
Часов по учебному плану	144	144
в том числе		
аудиторные занятия (контактная работа):		
- занятия лекционного типа	32	6
- занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы)	32	6
- КСР	2	2
самостоятельная работа	42	121
Промежуточная аттестация	36	9
	экзамен	экзамен

3.2. Содержание дисциплины

(структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и виды учебных занятий)

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины	Всего (часы)	в том числе	
		Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них	Самостоятельная работа обучающегося,

			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа (практические занятия/лабораторные работы), часы		Всего		часы	
	очная	заочная	очная	заочная	очная	заочная	очная	заочная	очная	заочная
Тема 1. Сырье и пищевые продукты, используемые в производстве кулинарной продукции у различных народов мира	6	9	2	1	2	0	4	1	2	8
Тема 2. Пряности и приправы, их роль и значение, условия и область применения	6	9	2	1	2	0	4	1	2	8
Тема 3. Способы технологической обработки при производстве кулинарной продукции	7	8	2	0	2	1	4	1	3	7
Тема 4. Роль питания в общечеловеческой культуре народов мира	7	8	2	0	2	1	4	1	3	7
Тема 5. Традиции и культура питания народов мира: принципы формирования	7	9	2	1	2	0	4	1	3	8
Тема 6. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания народов мира	7	9	2	1	2	0	4	1	3	8
Тема 7. Традиции и культура питания славянских народов	7	9	2	1	2	0	4	1	3	8
Тема 8. Традиции и культура питания народов Западной Европы	7	9	2	1	2	0	4	1	3	8
Тема 9. Традиции и культура питания Скандинавских стран	7	9	2	0	2	1	4	1	3	8
Тема 10. Традиции и культура питания в странах Нового света	7	8	2	0	2	1	4	1	3	7
Тема 11. Традиции и культура питания народов Латинской Америки	7	8	2	0	2	1	4	1	3	7
Тема 12. Традиции и культура питания в странах Пиренейского полуострова	7	8	2	0	2	1	4	1	3	7
Тема 13. Традиции и культура питания африканских государств	6	8	2	0	2	0	4	0	2	8
Тема 14. Традиции и культура питания стран Азии	6	8	2	0	2	0	4	0	2	8
Тема 15. Напитки, приемы и культура застолья у различных народов мира	6	8	2	0	2	0	4	0	2	8

Тема 16. Меню, принципы подачи и потребления блюд у различных народов мира	6	6	2	0	2	0	4	0	2	6
Аттестация	36	9								
КСР	2	2					2	2		
Итого	144	144	32	6	32	6	66	14	42	121

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используются:

- электронный курс "Традиции и культура питания народов мира (Журавлева Н.Ю., Муранова Т.Д., Цветкова И.Ю.)" (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4227>).

Иные учебно-методические материалы: Самостоятельная работа студентов проводится вне аудиторных часов, включает в себя работу с литературой, подготовку к практическим занятиям.

Самостоятельная работа студентов включает:

- самостоятельное изучение разделов дисциплины;
- подготовку к семинарским и практическим занятиям;
- выполнение тестов.

Кроме этого, самостоятельная работа студентов, прежде всего, заключается в изучении литературы, дополняющей материал, излагаемый в лекционной части курса. Необходимо овладеть навыками библиографического поиска, в том числе в сетевых Интернет-ресурсах, научиться сопоставлять различные точки зрения и определять методы исследований.

Пример задания для самостоятельной работы

1. Какие есть особенности в использовании пищевых продуктов в процессе приготовления кулинарной продукции?
2. Чем отличаются между собой пряности и приправа?
3. В чем заключаются особенности типов питания по Кэриелу?
4. Проведите сравнительную характеристику понятий «обычай», «ритуал», «церемония» и «этикет».
5. Каковы основные исторические этапы развития культуры питания народов мира?

5. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

5.1 Типовые задания, необходимые для оценки результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости с указанием критериев их оценивания:

5.1.1 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции УК-5

На основании темы «Традиции и культура питания Скандинавских стран» заполнить таблицу 1. Для ее заполнения необходимо использовать сборник блюд зарубежных стран – Скандинавские страны. В столбиках указывать названия блюд, свойственных определенным странам (Дании, Швеции, Норвегии или Финляндии) с учетом изученного на лекции сырьевого состава и кулинарных символов. Повторение блюд во всех Скандинавских странах допустимо.

Таблица 1 - Скандинавская кухня

Дания	Швеция	Норвегия	Финляндия

Алгоритм выполнения: на основании лекции выделить по странам сырьевые элементы, свойственные Скандинавским странам.

5.1.2 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ПКР-6

Составьте общую сырьевую ведомость на 15 человек с учетом меню вашей кухни, состоящей как минимум из 5 блюд с приправами и пряностями, и представьте ее в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Общая сырьевая ведомость

№ п/п	Наименование сырья	На 15 человек				Цена за 1 кг	Цена за итого нетто	Цена за итого брутто
		Брутто		Нетто				
		1 порция	Все порции	1 порция	Все порции			
Блюдо №1								
1.								
1.								
1.								
Блюдо №2 ...								
ИТОГО								

Алгоритм выполнения: выпишите из сборника наименования сырья в соответствии с рецептурами отдельно по каждому блюду и проведите расчеты, умножив 1 порцию на кол-во человек по условиям задачи (15). Цена за 1 кг сырья – указывайте среднее значение цен по рынку.

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	96-100% правильных ответов
отлично	86-95% правильных ответов
очень хорошо	81-85% правильных ответов
хорошо	66-80% правильных ответов
удовлетворительно	56-65% правильных ответов
неудовлетворительно	46-55% правильных ответов
плохо	45% и меньше правильных ответов

5.1.3 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции УК-5

1. Кулинарным символом какой страны является редгред мед флеле?

- A) Дании
- B) Финляндии
- C) Швеции
- D) Норвегии

2. Явления, которые перешли от одного поколения к другому (то, что унаследовано от предшествующих поколений) - это ...:

- A) культура
- B) быт
- C) традиции
- D) обычаи

3. Кулинарным символом какой страны является патаконес?

- A) Аргентины
- B) Бразилии
- C) Кубы

D) Колумбии

4. Унаследованный стереотипный способ поведения, который воспроизводится в определенном обществе или социальной группе и является привычным для их членов - это ...

A) традиции

B) культура

C) быт

D) обычай

5. Вид обряда, исторически сложившаяся форма поведения - это

A) ритуал

B) церемония

C) этикет

D) обычай

6. Обычное протекание жизни в ее реально-практических формах - это ...

A) культура

B) быт

C) традиции

D) обычаи

7. Установленный порядок совершения какого-нибудь обряда, торжества, правительственного приема - это ...

A) обычай

B) церемония

C) ритуал

D) этикет

8. Кулинарным символом какой страны является кюрраско?

A) Аргентины

B) Бразилии

C) Кубы

D) Колумбии

9. Установленный порядок поведения, форма обхождения - это ...

- A) церемония
- B) ритуал
- C) обычай
- D) этикет

10. Кулинарным символом какой страны является калекукко?

- A) Дании
- B) Швеции
- C) Норвегии
- D) Финляндии

5.1.4 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ПКР-6

1. Из какой страны на территории РФ появился такой вид сырья как картофель?

- A) Франция
- B) Голландия
- C) США
- D) Китай

2. Область человеческой деятельности, непосредственно связанная с приготовлением разнообразной пищи из продуктов растительного и животного происхождения - это ...

- A) кулинария
- B) продукция
- C) питание
- D) все варианты ответа верны

3. Рыба относится к продуктам ... происхождения :

- A) растительного
- B) животного
- C) химического

D) органического

4. Фрукты являются продуктами ... происхождения:

A) растительного

B) животного

C) химического

D) органического

5. Совокупность неорганических и органических веществ, получаемых организмом из внешней среды и используемых для питания - это ...

A) пища

B) еда

C) кулинария

D) питание

6. Процесс поступления в организм и усвоения им веществ, необходимых для покрытия энергетических и пластических процессов, построения и возобновления тканей тела, а также регуляции функций - это ...

A) пища

B) питание

C) кулинария

D) еда

ANSWER: B

7. Продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу - это ... продукты

A) естественные

B) натуральные

C) пищевые

D) природные

8. К какому виду сырья относится сахар?

A) первичное

B) вторичное

C) главное

D) вспомогательное

9. Какого вида пищевых продуктов НЕ существует?

A) растительного происхождения

B) животного происхождения

C) химического происхождения

D) генетически модифицированные продукты

10. Вещества любого происхождения (органического и неорганического), которые влияют в основном на вкус пищи - это ...

A) приправы

B) пряности

C) специи

C) готовая кулинарная продукция

Критерии оценивания (оценочное средство - Тест)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	96-100% правильных ответов
отлично	86-95% правильных ответов
очень хорошо	81-85% правильных ответов
хорошо	66-80% правильных ответов
удовлетворительно	56-65% правильных ответов
неудовлетворительно	46-55% правильных ответов
плохо	45% и меньше правильных ответов

5.2. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине при промежуточной аттестации

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций (индикатор)	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	не зачтено		зачтено				

достижения компетентностей)							
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Ошибок нет.	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки.
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие базовых навыков. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценивания при промежуточной аттестации

Оценка		Уровень подготовки
зачтено	превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне выше предусмотренного программой
	отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично».
	очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо»
	хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо».

	удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не зачтено	неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно».
	плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения на промежуточной аттестации

5.3.1 Типовые задания, выносимые на промежуточную аттестацию:

Оценочное средство - Практическое задание

Экзамен

Критерии оценивания (Практическое задание - Экзамен)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Задание выполнено в полном объеме (все задания решены), ответ логичен и обоснован, видно изучение дополнительного материала
отлично	Задание выполнено в полном объеме (все задания решены), есть незначительные погрешности
очень хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все задания решены), ответ логичен и обоснован, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера
хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все задания решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но обучающийся показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы
удовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% заданий), но обучающийся допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% заданий), обучающийся дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий.
плохо	Задание не выполнено, обучающийся демонстрирует полное незнание материала

Типовые задания (Практическое задание - Экзамен) для оценки сформированности компетенции УК-5 (Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах)

Составьте общую сырьевую ведомость для банкета на 37 человек с учетом меню выбранной зарубежной кухни, состоящего из 10 блюд, и представьте ее в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Общая сырьевая ведомость

Название кухни (написать выбранный вариант)

№ п/п	Наименование сырья	Сырье				Цена сырья за кг (1000 г)	Итого цена по брутто	Итого цена по нетто
		Брутто (г)		Нетто (г)				
		На 1 чел.	На 37 чел.	На 1 чел.	На 37 чел.			
1.								
1.								
1.								
...								
ИТОГО		-		-		-		

Алгоритм выполнения: выпишите из сборника наименования сырья в соответствии с всеми рецептурами и проведите расчеты умножив 1 порцию на кол-во человек по условиям задачи (37). Цена за 1 кг сырья – указывайте среднее значение цен по рынку.

Типовые задания (Практическое задание - Экзамен) для оценки сформированности компетенции ПКР-6 (Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания)

Составить на основании «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России» (представлен в <https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4227>) меню определенной кухни, состоящее минимум из 5 блюд. В каждом из блюд обязательно должна быть указана либо пряность, либо приправа.

Алгоритм выполнения: при выборе кухонь обратите внимание на наличии как минимум 5 блюд, а также наличие в составе данных блюд приправ и/или пряностей.

Оценочное средство - Контрольные вопросы

Экзамен

Критерии оценивания (Контрольные вопросы - Экзамен)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Ответ представлен в полном объеме (все задания решены), логичен и обоснован, видно изучение дополнительного материала
отлично	Ответ представлен в полном объеме (все задания решены), есть незначительные погрешности
очень хорошо	Ответ представлен в полном объеме (все задания решены), логичен и обоснован, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера
хорошо	Ответ представлен в полном объеме (все задания решены), логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но обучающийся показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы
удовлетворительно	Ответ представлен не в полном объеме (решено более 50% заданий), но обучающийся допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
неудовлетворительно	Ответ представлен не в полном объеме (решено менее 50% заданий), обучающийся дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий.
плохо	Ответ не представлен, обучающийся демонстрирует полное незнание материала

Типовые задания (Контрольные вопросы - Экзамен) для оценки сформированности компетенции УК-5 (Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах)

Характеристика и определение понятий «обычай», «ритуал», «церемония» и «этикет»

Этапы развития культуры питания

Принципы формирования национальной культуры и традиций питания

Очаг и его роль в культуре и традиции питания народов мира

Традиции питания в христианстве

Традиции питания в иудаизме

Традиции питания в исламе

Буддизм и синтоизм: особенности питания

Этапы развития традиций и культуры питания славянских народов
Традиции и культура питания славянских народов: Российская Федерация и Белоруссия
Традиции и культура питания славянских народов: Украина, Польша и Болгария
Особенности традиций и культуры питания народов Западной Европы
Традиции и культура питания народов Западной Европы: Франция и Италия
Традиции и культура питания народов Западной Европы: Германия и Австрия
Традиции и культура питания народов Западной Европы: Великобритания и Шотландия
Традиции и культура питания народов Скандинавских стран: Дания и Швеция
Традиции и культура питания народов Скандинавских стран: Финляндия и Норвегия
Традиции и культура питания в странах Нового света: США и Канада
Особенности традиций и культуры питания народов Латинской Америки
Традиции и культура питания народов Латинской Америки: Аргентина и Бразилия
Традиции и культура питания народов Латинской Америки: Колумбия, Куба и Мексика
Традиции и культура питания в странах Пиренейского полуострова: Испания и Португалия
Традиции и культура питания народов Африканских государств: Тунис, Алжир, Марокко
Традиции и культура питания населения стран Азии: Иран, Турция и арабская кухня
Традиции и культура питания населения стран Азии: Израиль
Традиции и культура питания населения стран Азии: Китай
Традиции и культура питания населения стран Азии: Япония
Традиции и культура питания населения стран Азии: Корея и Вьетнам
Традиции и культура питания населения стран Азии: Таиланд и Индия

Типовые задания (Контрольные вопросы - Экзамен) для оценки сформированности компетенции ПКР-6 (Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания)

Характеристика основных видов сырья и пищевых продуктов, используемых в приготовлении кулинарной продукции
Пряности: понятие, виды, условия и области применения
Приправы: понятие, виды, условия и области применения
Способы технологической обработки при производстве кулинарной продукции: базовые принципы и влияющие факторы
Основные стадии технологического процесса производства кулинарных блюд и классификация способов технологической обработки
Питание как компонент культуры: основные понятия и термины
Характеристика типов питания по Кэриелу
Напитки в питании народов мира
Культура застолья народов мира
Приемы и их виды у разных народов мира
Меню как отражение национальной культуры питания

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Основная

литература:

1. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания / Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В. - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/491831> (дата обращения: 05.01.2022). - ISBN 978-5-534-14039-2 : 689.00. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=785360&idb=0>.
2. Васюкова Анна Тимофеевна. Технология кулинарной продукции за рубежом : Учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского;

Белгородский государственный национальный исследовательский университет. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 368 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03523-4., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=632524&idb=0>.

Дополнительная

литература:

1. Федцов Владимир Георгиевич. Культура ресторанного сервиса : Учебное пособие / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. - 9. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 248 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-04308-6., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=832837&idb=0>.
2. Васюкова Анна Тимофеевна. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : Практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 6-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 816 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03339-1., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=632617&idb=0>.
3. Донченко Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - Москва : Юрайт, 2023. - 349 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15335-4. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=848257&idb=0>.
4. Чередниченко Лариса Евгеньевна. Питание как часть национальной культуры народов : Учебное пособие / Новосибирский государственный технический университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 163 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-16-016197-6. - ISBN 978-5-16-108847-0., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=834451&idb=0>.
5. Чередниченко Лариса Евгеньевна. Питание как часть национальной культуры народов : Учебное пособие / Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2018. - 163 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-7782-3711-7., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=832926&idb=0>.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины):

1. <http://enc-dic.com/pohlebkina/> - Большая энциклопедия кулинарного искусства. Похлебкин В.В.
2. www.hospitality.ru - Портал для профессионалов индустрии гостеприимства. Содержит новости гостиничного и ресторанного бизнеса.
3. www.restoranoff.ru - Портал индустрии гостеприимства. Содержит новости ресторанного бизнеса, книги по ресторанному делу.
4. mir-restoratora.ru - Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса. Содержит информационные материалы по открытию и ведению собственного ресторанного дела,
5. www.horeca.ru - Портал индустрии гостеприимства и питания. Содержит новости ресторанного и гостиничного рынка, анонсы мероприятий, рейтинги, концепции,
6. www.menu.ru - Портал ресторанов. Новости, блюда, мероприятия.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащены мультимедийным оборудованием (проектор, экран), техническими

средствами обучения, компьютерами, специализированным оборудованием: мультимедийное оборудование (видеопроектор)

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению 43.03.03 - Гостиничное дело.

Автор(ы): Журавлева Наталья Юрьевна, кандидат социологических наук, доцент

Цветкова Ирина Юрьевна, кандидат экономических наук, доцент

Муранова Татьяна Дмитриевна.

Заведующий кафедрой: Чкалова Ольга Владимировна, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 14 ноября 2022 года, протокол № 6.