

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

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета ННГУ

протокол № 11 от 25.12.2024 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

г. Нижний Новгород

2025 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	<p>УК-5.1: Применяет основные категории философии к анализу мировоззренческой специфики различных культурных сообществ</p> <p>УК-5.2: Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям</p> <p>УК-5.3: Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях</p> <p>УК-5.4: Проявляет 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</p>	<p>УК-5.1: Знать закономерности развития культурных сообществ Уметь использовать знания о межкультурном разнообразии сообществ мира Владеть навыком анализа происходящих процессов в межкультурном сообществе с целью определения их мировоззренческой специфики</p> <p>УК-5.2: Знать виды социальных и культурных различий Уметь проявлять уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям Владеть навыком толерантного мышления и логики для развития исторического наследия и культурных традиций</p> <p>УК-5.3: Знать основные источники информации о культурных особенностях и традициях Уметь отбирать источники информации о культурных особенностях и традициях Владеть навыком критической оценки</p>	<p>Практическое задание Тест</p>	<p>Экзамен: Контрольные вопросы Практическое задание</p>

		<p>информации о культурных особенностях и традициях</p> <p>УК-5.4: Знать основные этапы исторического развития традиций и культуры России и зарубежных стран Уметь проявлять уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп Владеть навыками выделения исторических этапов развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p>		
ПКР-6: Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания	<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: Знать принципы, подходы и методы мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания Уметь выбирать методы мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания исходя из целей исследования Владеть навыком проведения мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания исходя из целей исследования</p> <p>ПКР-6.2: Знать историю развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом Уметь применять исторические сведения и методы анализа текущего состояния сферы гостеприимства и общественного питания Владеть навыком оценки проблем и перспектив развития сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Практическое задание Тест</p>	<p>Экзамен: Практическое задание Контрольные вопросы</p>

		ПКР-6.3: Знать методы прогнозирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь выбирать подходящие методы составления прогнозов деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть навыком прогнозирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
--	--	--	--	--

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

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

3.2. Содержание дисциплины

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

Наименование разделов и тем дисциплины	Всего (часы)	в том числе			
		Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них			Самостоятельная работа обучающегося, часы
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа (практические занятия/лабораторные работы), часы	Всего	
	0	0	0	0	0

	Ф О	Ф О	Ф О	Ф О	Ф О
Тема 1. Сырье и пищевые продукты, используемые в производстве кулинарной продукции у различных народов мира	6	2	2	4	2
Тема 2. Пряности и приправы, их роль и значение, условия и область применения	6	2	2	4	2
Тема 3. Способы технологической обработки при производстве кулинарной продукции	7	2	2	4	3
Тема 4. Роль питания в общечеловеческой культуре народов мира	7	2	2	4	3
Тема 5. Традиции и культура питания народов мира: принципы формирования	7	2	2	4	3
Тема 6. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания народов мира	7	2	2	4	3
Тема 7. Традиции и культура питания славянских народов	7	2	2	4	3
Тема 8. Традиции и культура питания народов Западной Европы	7	2	2	4	3
Тема 9. Традиции и культура питания Скандинавских стран	7	2	2	4	3
Тема 10. Традиции и культура питания в странах Нового света	7	2	2	4	3
Тема 11. Традиции и культура питания народов Латинской Америки	7	2	2	4	3
Тема 12. Традиции и культура питания в странах Пиренейского полуострова	7	2	2	4	3
Тема 13. Традиции и культура питания африканских государств	6	2	2	4	2
Тема 14. Традиции и культура питания стран Азии	6	2	2	4	2
Тема 15. Напитки, приемы и культура застолья у различных народов мира	6	2	2	4	2
Тема 16. Меню, принципы подачи и потребления блюд у различных народов мира	6	2	2	4	2
Аттестация	36				
КСР	2			2	
Итого	144	32	32	66	42

Содержание разделов и тем дисциплины

Тема 1. Сырье и пищевые продукты, используемые в производстве кулинарной продукции у различных народов мира

Характеристика основных видов сырья и пищевых продуктов, используемых в приготовлении кулинарной продукции

Тема 2. Пряности и приправы, их роль и значение, условия и область применения

Пряности: понятие, виды, условия и области применения

Приправы: понятие, виды, условия и области применения

Тема 3. Способы технологической обработки при производстве кулинарной продукции

Способы технологической обработки при производстве кулинарной продукции: базовые принципы и влияющие факторы

Основные стадии технологического процесса производства кулинарных блюд и классификация способов технологической обработки

Тема 4. Роль питания в общечеловеческой культуре народов мира

Питание как компонент культуры: основные понятия и термины

Характеристика типов питания по Кэриелу

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

Тема 5. Традиции и культура питания народов мира: принципы формирования

Этапы развития культуры питания

Принципы формирования национальной культуры и традиций питания

Очаг и его роль в культуре и традиции питания народов мира

Тема 6. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания народов мира

Традиции питания в христианстве

Традиции питания в иудаизме

Традиции питания в исламе

Буддизм и синтоизм: особенности питания

Тема 7. Традиции и культура питания славянских народов

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

Тема 8. Традиции и культура питания народов Западной Европы

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

Тема 9. Традиции и культура питания Скандинавских стран

Традиции и культура питания народов Скандинавских стран: Дания и Швеция

Традиции и культура питания народов Скандинавских стран: Финляндия и Норвегия

Тема 10. Традиции и культура питания в странах Нового света

Традиции и культура питания в странах Нового света: США и Канада

Тема 11. Традиции и культура питания народов Латинской Америки

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

Тема 12. Традиции и культура питания в странах Пиренейского полуострова

Традиции и культура питания в странах Пиренейского полуострова: Испания и Португалия

Тема 13. Традиции и культура питания африканских государств

Традиции и культура питания народов Африканских государств: Тунис, Алжир, Марокко

Тема 14. Традиции и культура питания стран Азии

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

Тема 15. Напитки, приемы и культура застолья у различных народов мира

Напитки в питании народов мира

Культура застолья народов мира

Тема 16. Меню, принципы подачи и потребления блюд у различных народов мира

Приемы и их виды у разных народов мира

Меню как отражение национальной культуры питания

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку к контрольным вопросам и заданиям для текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведенным в п. 5.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используются:

Электронные курсы, созданные в системе электронного обучения ННГУ:

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 итог о нетт о	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	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала
отлично	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала
очень хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание материала, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера
хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи 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% поставленных задач), но обучающийся допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), 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

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

В) Бразилии

С) Кубы

Д) Колумбии

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

А) церемония

В) ритуал

С) обычай

Д) этикет

10. Кулинарным символом какой страны является калекукко?

А) Дании

В) Швеции

С) Норвегии

Д) 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?

А) Франция

В) Голландия

С) США

Д) Китай

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

А) кулинария

В) продукция

С) питание

Д) все варианты ответа верны

3. Рыба относится к продуктам ... происхождения :

А) растительного

В) животного

С) химического

Д) 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 ...

А) приправы

В) пряности

С) специи

С) 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 (индикатора достижения компетенций)	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	не зачтено			зачтено			
<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	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с отдельным и несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продемонстрированы 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 некоторым и недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторым и недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрирован 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 с указанием критериев их оценивания:

5.3.1 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции УК-5

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

5.3.2 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ПКР-6

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

Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольные вопросы)

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 непринципиального характера
хорошо	Ответ представлен в полном объеме (все задания решены), логичен и обоснован, допущены неточности непринципиального 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

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

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 а сыр ья за кг (10 00 г)	Итог о цена по брут то	Ито го цена по нетт о
		Брутто (г)		Нетто (г)				
		На 1 чел.	На 37 чел.	На 1 чел.	Н а 37 чел. л.			
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.

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

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.

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Задание выполнено в полном объеме (все задания решены), ответ логичен и

Оценка	Критерии оценивания
	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 непринципиального характера
хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все задания решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности непринципиального 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

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. 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>.

3. Дранкевич О. Г. Культура питания и кухни народов мира / Дранкевич О. Г. - Минск : БГУФК, 2023. - 175 с. - Рекомендовано УМО по образованию в области физической культуры для специальности 1-89 01 01 «Туризм и гостеприимство» в качестве учебно-методического пособия. - Книга из коллекции БГУФК - Сервис и туризм. - ISBN 978-985-569-687-3., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=896872&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 подготовки/специальности 43.03.03 - Гостиничное дело.

Автор(ы): 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 12.11.2024, протокол № 5.