

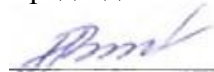
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Кухня народов мира

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность: Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТПП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

Буракова Л.Н. доцент, к.т.н.



1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель ознакомить обучающихся с систематизированными знаниями о кухне народов мира, истории её развития, ассортименте блюд национальной кухни, посуде, инвентаре; практические навыки и умения приготовления национальных блюд.

Задачи:

- изучить кухни различных стран и наиболее колоритных национальных блюд;
- изучить способов подачи, сервировки, украшения;
- научить взаимосвязь между расположением страны, климатическими и географическими условиями и своеобразием набора блюд местной кухни.

2. Место дисциплины/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Кухня народов мира» относится к дисциплинам, части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана (элективные дисциплины (модуль)5)

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;
- владение навыком работы с учебно-методической литературой.

3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-4. Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	З1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию
		У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции
		В1 Применять способы обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	З2 Располагать методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла
		У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла
		В2 Обладает методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла

4.

Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/8	12	12	12	72	-	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля**5.1. Структура дисциплины.****очная форма обучения (ОФО)**

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	«Мир риса». Восточная кухня.	2	2	2	12	18	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
2	2	Переходная и интегральная кухня	2	2	2	12	18	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
3	3	Западная кухня: инновационный характер. Европейская кухня: традиции и инновации	2	2	2	12	18	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
4	4	Американская кухня: Северо-американский.	2	2	2	12	18	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
5	5	Континентальная кухня в других регионах мира. Экзотическая кухня	2	2	2	12	18	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
6	6	Перспективы развития мировой кухни в XXI веке.	2	2	2	12	18	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
	Курсовая работа –не предусмотрена		-	-	-	-	-		
	зачет		-	-	-	-	-		
Итого:			12	12	12	72	108		

5.2. Содержание дисциплины/модуля.**5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).**

Раздел 1. *«Мир риса». Восточная кухня.* Индийская кухня, китайская кухня, японская кухня: история развития, специфика, общая характеристика, ассортимент, особенности приготовления блюд. Региональные особенности. Особенности кухонной и столовой посуды, способы сервировки, история развития, общая характеристика, ассортимент, особенности приготовления блюд.

Раздел 2. *Переходная и интегральная кухня.* Арабская кухня: история развития, специфика, общая характеристика, ассортимент, особенности приготовления блюд. Роль ислама

в формировании традиционной и ритуальной кухни. Особенности кухонной и столовой посуды. Вклад в развитие мировой культуры питания. Еврейская кухня: история развития, специфика, общая характеристика, ассортимент, особенности приготовления блюд. Сефарды и ашкеназы. Особенности кухонной и столовой посуды. Принципы кошерования и законы Кашрута. Еврейская кухня как «переходная» или «интегральная» форма между западной и восточной традициями.

Раздел 3. *Западная кухня: инновационный характер. Европейская кухня: традиции и инновации.* Европейская кухня: общая характеристика. Роль христианства в формировании особенностей традиционной и ритуальной кухни. История развития, характеристика, ассортимент и особенности приготовления блюд.

Раздел 4. *Американская кухня: Северо-американский.* Северная Америка. Гренландия, Канада, США. Формирование и особенности кухни: история развития, характеристика, ассортимент и способы приготовления блюд. Многонациональный характер и принцип фаст фуд. Эклектика и стандарты.

Раздел 5. *Континентальная кухня в других регионах мира. Экзотическая кухня.* Африканская кухня: история развития, характеристика, ассортимент и особенности приготовления блюд. Алжирская, Ангольская, Гвинейская, Кенийская, Конголезская, Марокканская, Суданская, Тунисская. Кухня Австралии и Океании: история развития, характеристика, ассортимент и особенности приготовления блюд.

Раздел 6. *Перспективы развития мировой кухни в XXI веке.* Традиционное и инновационное направление (фастфуд и слоуфуд). Фьюжн и философия вкуса. Номадизм. Ориентализм. Молекулярная кулинария. Концепция «пища для жизни» и здоровый образ жизни. Экзотическая кухня. Национальные традиции народов мира по диетическому и лечебному питанию.

5.2.2. Содержание дисциплины/модуля по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	2	«Мир риса». Восточная кухня.
2	2	2	Переходная и интегральная кухня
3	3	2	Западная кухня: инновационный характер. Европейская кухня: традиции и инновации
4	4	2	Американская кухня: Северо-американский.
5	5	2	Континентальная кухня в других регионах мира. Экзотическая кухня
6	6	2	Перспективы развития мировой кухни в XXI веке.
Итого		12	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	2	Ассортимент блюд восточной кухни
2	2	2	Ассортимент блюд арабской кухни
3	3	2	Ассортимент блюд западной и европейской кухни
4	4	2	Ассортимент блюд американской и северо-американской кухни
5	5	2	Ассортимент блюд континентальной кухни
6	6	2	Ассортимент блюд инновационных кухонь XXI века
Итого:		12	

Лабораторные работы-

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	2	Особенности приготовления блюд восточной кухни
2	2	2	Особенности приготовления блюд арабской кухни
3	3	2	Особенности приготовления блюд западной и европейской кухни
4	4	2	Особенности приготовления блюд американской и северо-американской кухни
5	5	2	Особенности приготовления блюд континентальной кухни
6	6	2	Особенности приготовления блюд инновационных кухонь XXI века
Итого:		12	

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-6	20	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-6	28	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-6	13	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-6	5	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, зачет
5	1-6	6	Зачет	
Итого:		72		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7.

Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы	№ недели
1	Работа на лекциях	0-5	1-6
2	Выполнение и защита практических работ	0-5	1-6
3	Тестирование 1 аттестация	0-7	6
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30	
4	Работа на лекциях	0-5	7-12
5	Выполнение и защита практических работ	0-5	7-12
6	Тестирование 2 аттестация	0-7	12
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30	
7	Работа на лекциях	0-5	13-17
8	Выполнение и защита практических работ	0-5	13-17
9	Тестирование 3 аттестация	0-6	17
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40	
ВСЕГО:		100	
16	Итоговое тестирование для задолжников	90	-

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля (Оставить без изменений)

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»

<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека www.prlib.ru

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч.

отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Кухня народов мира

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС-4. Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	31 Способен обрабатывать текущую производственную информацию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		В1 Применять способы обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	32 Располагать методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		В2 Обладает методами определения	Не демонстрирует знание указанных	Частично демонстрирует знание	Демонстрирует достаточные знания	Демонстрирует достаточные знания

		продукции на всех этапах жизненного цикла	вопросов	указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	указанных вопросов	указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
--	--	---	----------	---	--------------------	---

КАРТА

обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Кухня народов мира

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Американская кухня : традиции и инновации [Текст] : учебное пособие / М. Н. Просекова ; ТюмГНГУ, РАЕН. - Тюмень : ТюмГНГУ, 2011. - 116 с. Электронная библиотека ТИУ	5+ЭР	25	100	+
2	Марченко, В. В. Кухня народов мира : учебное пособие / В. В. Марченко, Н. В. Судакова. - Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 149 с. - URL: http://www.iprbookshop.ru/66079.html . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "IPR BOOKS".	ЭР	25	100	+

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТТПП



В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК Д.Х. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.
М.П.