

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:28
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

_____ У.С. Путилова

« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Кухня народов мира

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль):
технология и организация ресторанного дела

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов
питания

Заведующий кафедрой _____ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

Л.Н. Буракова; канд.техн.наук, доцент
кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» _____

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 относится к дисциплинам, части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

умение осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;

владение навыком работы с учебно-методической литературой.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

3. Результаты обучения по дисциплине

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 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 31 Способы обрабатывать текущую производственную информацию
		Уметь: У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции
		Владеть: В1 Способы обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: 32 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла
		Уметь: У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В2 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

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	Лабораторная работа №1
								ПКС 4.3	Практическая работа №1
2	2	Переходная и интегральная кухня	2	2	2	12	18	ПКС 4.1	Лабораторная работа №2
								ПКС 4.3	Практическая работа №2
3	3	Западная кухня: инновационный характер. Европейская кухня: традиции и инновации	2	2	2	12	18	ПКС 4.1	Лабораторная работа №3
								ПКС 4.3	Практическая работа №3
4	4	Американская кухня: Северо-американский.	2	2	2	12	18	ПКС 4.1	Лабораторная работа №4
								ПКС 4.3	Практическая работа №4
5	5	Континентальная кухня в других регионах мира. Экзотическая кухня	2	2	2	12	18	ПКС 4.1	Лабораторная работа №5
								ПКС 4.3	Практическая работа №5
6	6	Перспективы развития мировой кухни в XXI веке.	2	2	2	12	18	ПКС 4.1	Лабораторная работа №6
								ПКС 4.3	Практическая работа №6
	Экзамен		-	-	-	-	-	ПКС 4.1	устный опрос
								ПКС 4.3	устный опрос
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: Североамериканский. 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.

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:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

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
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	15
3	Выполнение и защита лабораторных работ	10
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	0-5
5	Выполнение и защита практических работ	10
6	Выполнение и защита лабораторных работ	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	10
9	Выполнение и защита лабораторных работ	10
10	Устный опрос	15
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

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

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ)
- Библиотеки нефтяных вузов России :
- Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина <http://elib.gubkin.ru/>,
- Электронная библиотека Уфимского государственного нефтяного технического университета <http://bibl.rusoil.net/> ,
- Библиотечно-информационный комплекс Ухтинского государственного технического университета УГТУ <http://lib.ugtu.net/books>
- Электронная справочная система нормативно-технической документации «Технорматив»

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

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности,
-------	---	--	--

	видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Организация ресторанного сервиса	<p>Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus</p>	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а
		<p>Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория технологии производства продуктов питания Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте - 1 шт., проектор - 1 шт., проекционный экран - 1 шт., Блендер Bosch MSM 7400 - 1 шт., Блендер BraunMR 530 SauceCA - 1 шт., Варочная панель EURODOMOЕHC 604 G 2 - 1 шт., Весы электронные GAS SW-02 - 4 шт., Машина кухонная Bosch MUM 4855 - 1 шт., Миксер GORENJE M 701B - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт., Плита электрическая кухонная ЭПК-48 ЖШ-К-2/1 - 1 шт., Плита электрическая ПЭ-0.17СП - 4 шт., Посудомоечная машина МПК-500Ф - 1 шт., Слайсер BECKERS ES - 2 шт., Холодильник Mabe MRC 1 18 - 1 шт., Холодильник STINOL - 1 шт., Шкаф жарочный ШЖЭ-2 - 1 шт., Шкаф пекарный ШПЭМ-3 - 1 шт., Шкаф расстоечный ШРТ 10- 1/1М - 1 шт.</p>	625027, Тюменская область, г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, д.38, ауд.223
		<p>Лабораторные занятия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория технологии производства продуктов питания Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте - 1 шт., проектор - 1 шт., проекционный экран - 1 шт., Блендер Bosch MSM 7400 - 1 шт., Блендер BraunMR 530 SauceCA - 1 шт., Варочная панель EURODOMOЕHC 604 G 2 - 1 шт., Весы электронные GAS SW-02 - 4 шт.,</p>	625027, Тюменская область, г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, д.38, ауд.223

	<p>Машина кухонная Bosch MUM 4855 - 1 шт., Миксер GORENJE M 701B - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт., Плита электрическая кухонная ЭПК-48 ЖШ-К-2/1 - 1 шт., Плита электрическая ПЭ-0.17СП - 4 шт., Посудомоечная машина МПК-500Ф - 1 шт., Слайсер BECKERS ES - 2 шт., Холодильник Mabe MRC 1 18 - 1 шт., Холодильник STINOL - 1 шт., Шкаф жарочный ШЖЭ-2 - 1 шт., Шкаф пекарный ШПЭМ-3 - 1 шт., Шкаф расстоечный ШРТ 10- 1/1М - 1 шт.</p>	
--	--	--

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.	ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: З1 Способы обрабатывать текущую производственную информацию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Уметь: У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Владеть: В1 Способами обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: З2 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Уметь: У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Владеть: В2 Методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя

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	Просекова, Марина Николаевна. Американская кухня : традиции и инновации : [: Текст : Электронный ресурс] : 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 : [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Марченко, Н. В. Судакова. - Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 149 с. - URL: http://www.iprbookshop.ru/66079.html .	ЭР	25	100	+

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

Лист согласования

Внутренний документ "Кухни народов мира_2022_19.03.04_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано