

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования "Пермский
государственный национальный исследовательский
университет"**

Кафедра туризма

Авторы-составители: **Плакхина Лариса Викторовна
Зырянов Александр Иванович**

Рабочая программа дисциплины

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Код УМК 82220

Утверждено
Протокол №10
от «06» мая 2020 г.

Пермь, 2020

1. Наименование дисциплины

Кухни народов мира

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в вариативную часть Блока « Б.1 » образовательной программы по направлениям подготовки (специальностям):

Направление: **43.03.01** Сервис

направленность Социально-культурный сервис

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины **Кухни народов мира** у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

43.03.01 Сервис (направленность : Социально-культурный сервис)

ПК.14 способность к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с культурными, историческими и религиозными традициями

4. Объем и содержание дисциплины

Направления подготовки	43.03.01 Сервис (направленность: Социально-культурный сервис)
форма обучения	очная
№№ триместров, выделенных для изучения дисциплины	11
Объем дисциплины (з.е.)	2
Объем дисциплины (ак.час.)	72
Контактная работа с преподавателем (ак.час.), в том числе:	28
Проведение лекционных занятий	14
Проведение практических занятий, семинаров	14
Проведение лабораторных работ, занятий по иностранному языку	0
Самостоятельная работа (ак.час.)	44
Формы текущего контроля	Защищаемое контрольное мероприятие (1) Итоговое контрольное мероприятие (1) Письменное контрольное мероприятие (1)
Формы промежуточной аттестации	Зачет (11 триместр)

5. Аннотированное описание содержания разделов и тем дисциплины

Кухни народов мира

В дисциплине рассматриваются основы кухонь народов мира. Описаны традиции и культура питания разных народов мира. Уделено внимание современным тенденциям развития национально-культурных традиций питания в туризме.

Кухни стран ближнего и дальнего Зарубежья и влияние географического положения на обработку и приготовление пищи

Данный раздел посвящен изучению кулинарных особенностей по использованию продуктов, способах тепловой обработки, национальных традициях Армении, Узбекистана, Грузии, Таджикистана, Азербайджана. Данный раздел посвящен изучению влияния климатических условий и географического расположения на процессы приготовления пищи, способы подачи, формы обработки продуктов разных народов мира.

Традиции и культура питания народов Европы и Балтии

Данный раздел посвящен кулинарным традициям, продуктам, специям, способам тепловой обработки продуктов при приготовлении блюд в странах Балтии и странах Европы.

Традиции и культура питания народов стран Азии

Данный раздел посвящен национальным особенностям питания народов стран Азии, способам обработки продуктов, использовании специй, сырья при приготовлении блюд.

Традиции и культура питания народов США и стран Латинской Америки

Данный раздел посвящен национальным, религиозным традициям в питании народов США и стран Латинской Америки.

Способах обработки продуктов, использовании специй, напитков в питании.

Традиции и культура питания народов России

Данный раздел посвящен особенностям питания, религиозным традициям, разнообразным способам обработки продуктов и традициям в питании народов России. (татары, башкиры, чуваша, коми-пермяки, удмурты, ненцы, чукчи и т.д.),

Традиции и культура питания народов мира

Данное защищаемое контрольное мероприятие посвящено культурным традициям в питании в странах мира у различных народов.

Современные тенденции развития национально-культурных традиций питания в туризме

Данный раздел посвящен кулинарной моде, развитию национально-культурных традиций в питании и связь с гастрономическим туризмом.

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение дисциплины требует систематического изучения всех тем в той последовательности, в какой они указаны в рабочей программе.

Основными видами учебной работы являются аудиторские занятия. Их цель - расширить базовые знания обучающихся по осваиваемой дисциплине и систему теоретических ориентиров для последующего более глубокого освоения программного материала в ходе самостоятельной работы. Обучающемуся важно помнить, что контактная работа с преподавателем эффективно помогает ему овладеть программным материалом благодаря расстановке необходимых акцентов и удержанию внимания интонационными модуляциями голоса, а также подключением аудио-визуального механизма восприятия информации.

Самостоятельная работа преследует следующие цели:

- закрепление и совершенствование теоретических знаний, полученных на лекционных занятиях;
- формирование навыков подготовки текстовой составляющей информации учебного и научного назначения для размещения в различных информационных системах;
- совершенствование навыков поиска научных публикаций и образовательных ресурсов, размещенных в сети Интернет;
- самоконтроль освоения программного материала.

Обучающемуся необходимо помнить, что результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем во время проведения мероприятий текущего контроля и учитываются при промежуточной аттестации.

Обучающимся с ОВЗ и инвалидов предоставляется возможность выбора форм проведения мероприятий текущего контроля, альтернативных формам, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Предусматривается возможность увеличения в пределах 1 академического часа времени, отводимого на выполнение контрольных мероприятий.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

При проведении текущего контроля применяются оценочные средства, обеспечивающие передачу информации, от обучающегося к преподавателю, с учетом психофизиологических особенностей здоровья обучающихся.

7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

При самостоятельной работе обучающимся следует использовать:

- конспекты лекций;
- литературу из перечня основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- текст лекций на электронных носителях;
- ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимые для освоения дисциплины;
- лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение из перечня информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная:

1. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для академического бакалавриата / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Бакалавр. Академический курс. Модуль). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. <https://www.urait.ru/bcode/441158>
2. Марченко, В. В. Кухня народов мира : учебное пособие / В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/66079.html>

Дополнительная:

1. Кухня народов Кавказа : практикум / составители В. В. Марченко [и др.]. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 171 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/66077.html>
2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/88430.html>

9. Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

<http://www.rurestaurant.com/> О кухнях и ресторанах

<http://www.restoranportal.ru/> Ресторанный портал

elibrary.ru информационная библиотека

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс по дисциплине **Кухни народов мира** предполагает использование следующего программного обеспечения и информационных справочных систем:

Презентационные материалы (слайды по темам лекционных и практических занятий);

доступ в режиме on-line в Электронную библиотечную систему (ЭБС)

доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Офисный пакет приложений «LibreOffice», ALT Linux

ПО на ноутбук: ОС «Альт Образование» (Договор № ДС 003–2020).

При освоении материала и выполнения заданий по дисциплине рекомендуется использование материалов, размещенных в Личных кабинетах обучающихся ЕТИС ПГНИУ (student.psu.ru).

При организации дистанционной работы и проведении занятий в режиме онлайн могут использоваться:

система видеоконференцсвязи на основе платформы BigBlueButton (<https://bigbluebutton.org/>).

система LMS Moodle (<http://e-learn.psu.ru/>), которая поддерживает возможность использования текстовых материалов и презентаций, аудио- и видеоконтент, а так же тесты, проверяемые задания, задания для совместной работы.

система тестирования Indigo (<https://indigotech.ru/>).

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Аудитория для лекционных занятий, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.

Аудитория для практических занятий, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.

Групповые (индивидуальные) консультации проходят в аудитории, оснащенной меловой (и) или маркерной доской.

Аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенная меловой (и) или маркерной доской.

Аудитория для самостоятельной работы, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Помещения Научной библиотеки ПГНИУ

Помещения научной библиотеки ПГНИУ для обеспечения самостоятельной работы обучающихся:

1. Научно-библиографический отдел, корп.1, ауд. 142. Оборудован 3 персональными компьютера с

доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

2. Читальный зал гуманитарной литературы, корп. 2, ауд. 418. Оборудован 7 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

3. Читальный зал естественной литературы, корп.6, ауд. 107а. Оборудован 5 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

4. Отдел иностранной литературы, корп.2 ауд. 207. Оборудован 1 персональным компьютером с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

5. Библиотека юридического факультета, корп.9, ауд. 4. Оборудована 11 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

6. Читальный зал географического факультета, корп.8, ауд. 419. Оборудован 6 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

Все компьютеры, установленные в помещениях научной библиотеки, оснащены следующим программным обеспечением:

Операционная система ALT Linux;

Офисный пакет Libreoffice.

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

**Фонды оценочных средств для аттестации по дисциплине
Кухни народов мира**

**Планируемые результаты обучения по дисциплине для формирования компетенции и
критерии их оценивания**

Компетенция	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>ПК.14 способность к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с культурными, историческими и религиозными традициями</p>	<p>Должен знать и уметь организовать сервисную деятельность в соответствии с культурными, историческими и религиозными традициями.. Владеть навыками по технологии приготовления и использованию продуктов для блюд различных кухонь мира.</p>	<p align="center">Неудовлетворител</p> <p>отсутствуют знания по культурными, историческими и религиозными традициям разных стран мира. Не знает как организовать сервисную деятельность и как принять гостей из разных стран мира. не владеет навыками по технологии приготовления и использованию продуктов для блюд различных кухонь мира.</p> <p align="center">Удовлетворительн</p> <p>Общие но не структурированные знания по организации сервисной деятельности при обслуживании гостей из разных стран мира. Частично сформированные умения и навыки по организации обслуживания и приготовления блюд в соответствии с культурными, историческими и религиозными традициями. Частично владеет навыками по технологии приготовления и использованию продуктов для блюд различных кухонь мира.</p> <p align="center">Хорошо</p> <p>Сформированные но содержащие отдельные пробелы знания по организации сервисной деятельности при обслуживании гостей из разных стран мира. В целом успешно но содержащие отдельные пробелы навыки при организации приготовления блюд для гостей из разных стран мира. Освоил навыками по технологии приготовления и использованию продуктов для блюд различных кухонь мира.</p> <p align="center">Отлично</p> <p>Сформированные систематические знания по организации обслуживания гостей разных стран мира.. Знает терминологию и основные понятия сервисной деятельности в</p>

Компетенция	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p style="text-align: center;">Отлично</p> <p>соответствии с культурными, историческими и религиозными традициями.. Отлично владеет навыками по технологии приготовления и использованию продуктов для блюд различных кухонь мира.</p>
<p>ПК.14 способность к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с культурными, историческими и религиозными традициями</p>	<p>знает современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта умеет различать современные тенденции развития национально-культурных традиций питания в туризме владеет знаниями о культурных и исторических традициях питания</p>	<p style="text-align: center;">Неудовлетворител</p> <p>Не знает современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта Не умеет различать современные тенденции развития национально-культурных традиций питания в туризме Не владеет знаниями о культурных и исторических традициях питания</p> <p style="text-align: center;">Удовлетворительн</p> <p>Удовлетворительно знает современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта Удовлетворительно умеет различать современные тенденции развития национально-культурных традиций питания в туризме Удовлетворительно владеет знаниями о культурных и исторических традициях питания</p> <p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>Хорошо знает современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта Хорошо умеет различать современные тенденции развития национально-культурных традиций питания в туризме Хорошо владеет знаниями о культурных и исторических традициях питания</p> <p style="text-align: center;">Отлично</p> <p>Отлично знает современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта Отлично умеет различать современные тенденции развития национально-культурных традиций питания в туризме Отлично владеет знаниями о культурных и исторических традициях питания</p>

Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Схема доставки : СУОС очное

Вид мероприятия промежуточной аттестации : Зачет

Способ проведения мероприятия промежуточной аттестации : Оценка по дисциплине в рамках промежуточной аттестации определяется на основе баллов, набранных обучающимся на контрольных мероприятиях, проводимых в течение учебного периода.

Максимальное количество баллов : 100

Конвертация баллов в отметки

«отлично» - от 81 до 100

«хорошо» - от 61 до 80

«удовлетворительно» - от 44 до 60

«неудовлетворительно» / «незачтено» менее 44 балла

Компетенция	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
ПК.14 способность к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с культурными, историческими и религиозными традициями	Кухни стран ближнего и дальнего Зарубежья и влияние географического положения на обработку и приготовление пищи Письменное контрольное мероприятие	Должен знать особенности кухни дальнего и ближнего зарубежья. Продукты используемые для приготовления блюд и влияние географического положения на разнообразие и способы приготовления блюд различных стран дальнего и ближнего зарубежья.
ПК.14 способность к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с культурными, историческими и религиозными традициями	Традиции и культура питания народов мира Защищаемое контрольное мероприятие	Знать традиции питания при организации различных событийных мероприятий в соответствии с культурой питания различных народов мира.
ПК.14 способность к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с культурными, историческими и религиозными традициями	Современные тенденции развития национально-культурных традиций питания в туризме Итоговое контрольное мероприятие	Знает и умеет организовать в соответствии с национально-культурными традициями питание различных туристических групп с применением современных тенденции развития питания.

Спецификация мероприятий текущего контроля

Кухни стран ближнего и дальнего Зарубежья и влияние географического положения на обработку и приготовление пищи

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **2 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставаемый за мероприятие промежуточной аттестации: **30**

Проходной балл: **14**

Показатели оценивания	Баллы
Правильный ответ на один из 15 вопросов теста оценивается в 2 балла.	30
Обучающийся отвечает на 7 вопросов теста верно, и набирает не менее 14 баллов	14

Традиции и культура питания народов мира

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **4 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставаемый за мероприятие промежуточной аттестации: **40**

Проходной балл: **17**

Показатели оценивания	Баллы
качественный ролик с полным набором оцениваемых критериев и развернутое представление о стране и ее кухне. Без уточняющих вопросов студентов и преподавателя.	40
ролик не содержит развернутой характеристики страны, национальных праздников. У студентов и преподавателя появляются уточняющие вопросы	30
презентация не выдержана по времени, в ней не отражены блюда и напитки, характерные для выбранной кухни	17

Современные тенденции развития национально-культурных традиций питания в туризме

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **2 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставаемый за мероприятие промежуточной аттестации: **30**

Проходной балл: **13**

Показатели оценивания	Баллы
- работа написана аккуратно, даны четкие и конкретные ответы на теоретические вопросы и наиболее полно выполнено практическое задание.	30
один из теоретических вопросов раскрыт не полностью, а практическое задание выполнено.	20
ответы на теоретические вопросы даны не в полном объеме, практическое задание не выполнено	13