

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

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

**Кафедра туризма**

**Авторы-составители: Плакхина Лариса Викторовна  
Зырянова Инна Станиславовна**

Рабочая программа дисциплины

**КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

Код УМК 76303

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 подготовки: **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.5** Способен обеспечивать предоставление качественных персональных услуг в сфере гостеприимства и туризма

#### **Индикаторы**

**ПК.5.2** Обеспечивает консультирование клиентов в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала

#### 4. Объем и содержание дисциплины

<b>Направления подготовки</b>	43.03.01 Сервис (направленность: Социально-культурный сервис)
<b>форма обучения</b>	очная
<b>№№ триместров, выделенных для изучения дисциплины</b>	8
<b>Объем дисциплины (з.е.)</b>	3
<b>Объем дисциплины (ак.час.)</b>	108
<b>Контактная работа с преподавателем (ак.час.), в том числе:</b>	42
<b>Проведение лекционных занятий</b>	14
<b>Проведение практических занятий, семинаров</b>	28
<b>Самостоятельная работа (ак.час.)</b>	66
<b>Формы текущего контроля</b>	Защищаемое контрольное мероприятие (1) Итоговое контрольное мероприятие (1) Письменное контрольное мероприятие (1)
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Зачет (8 триместр)

## **5. Аннотированное описание содержания разделов и тем дисциплины**

### **Кухни народов мира. Первый семестр**

Введение в дисциплину, связь с другими дисциплинами изучаемыми на курсе.

### **Современные тенденции развития национально-культурных традиций питания в туризме**

Подведение итогов по дисциплине "Кухни народов мира". Религиозные обычаи. культовые запреты по употреблению продуктов.

Предложения по составлению меню для гостей прибывших в отель из разных стран мира.

### **Влияние географического положения на обработку и приготовление пищи**

Проработка географических территорий на предмет выявления способов приготовления пищи.

Использование продуктов той или иной территории мира. Кулинарные особенности при приготовлении национальных блюд.

### **Кухни стран ближнего и дальнего Зарубежья**

Знакомство с национальными и кулинарными традициями стран дальнего и ближнего зарубежья.

Режим питания, используемые продукты. специи, горячие и холодные напитки. Традиции по приготовлению национальных блюд.

### **Особенности и различия в питании стран Балтии**

Знакомство с кухней Латвии, Литвы и Эстонии и влияние на кухню Калининградской области. Режим питания, используемые продукты и специи.

### **Традиции и культура питания народов Европы**

Изучение культуры питания стран Европы. Режим питания, используемые продукты, национальные традиции и блюда сопровождающие праздники и будни народов Европы.

### **Традиции и культура питания народов стран Азии**

Изучение культуры питания стран Азии. Режим питания, используемые продукты, национальные традиции и блюда сопровождающие праздники и будни народов Азии.

### **Традиции и культура питания народов США и стран Латинской Америки**

Изучение культуры питания стран Латинской Америки и США. Режим питания, используемые продукты, национальные традиции и блюда сопровождающие праздники и будни народов США и Латинской Америки.

### **Традиции и культура питания народов России**

Национальная кухня народов проживающих на территории России: русская, татарская, кавказская, башкирская, коми-пермяцкая. Традиционные блюда, напитки, закуски и десерты.

## **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. 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>
2. Ваш домашний повар. Лучшие рецепты итальянской кухни : пицца и макароны / составители С. П. Кашин. — Москва : РИПОЛ классик, 2013. — 576 с. — ISBN 978-5-386-06494-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/40140>
3. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. <https://www.urait.ru/bcode/446658>

### 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**

<https://www.koolinar.ru/kitchen/all> кухни народов мира рецепты еды

## **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: 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](http://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.  
Индикаторы и критерии их оценивания**

**ПК.5**

**Способен обеспечивать предоставление качественных персональных услуг в сфере гостеприимства и туризма**

<b>Компетенция (индикатор)</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>	<b>Критерии оценивания результатов обучения</b>
<p><b>ПК.5.2</b> Обеспечивает консультирование клиентов в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала</p>	<p>Способен проконсультировать гостей в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионах стран ближнего зарубежья, с учетом его природного и историко-культурного потенциала</p>	<p align="center"><b>Неудовлетворител</b> Не может организовать и провести отдых гостей, дать рекомендации и спланировать выбор услуг в регионе.</p> <p align="center"><b>Удовлетворительн</b> Посредственно владеет знаниями по выбору услуг туризма и отдыха гостей из стран ближнего зарубежья.</p> <p align="center"><b>Хорошо</b> Владеет знаниями . но делает ошибки при консультировании гостей в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионах стран ближнего зарубежья, с учетом их природного и историко-культурного потенциала</p> <p align="center"><b>Отлично</b> Отлично понимает и может проконсультировать гостей в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионах в странах ближнего зарубежья, с учетом их природного и историко-культурного потенциала</p>
<p><b>ПК.5.2</b> Обеспечивает консультирование клиентов в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала</p>	<p>Формулирует и знает традиции и культуру питания стран Азии и способен выбрать услугу туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала</p>	<p align="center"><b>Неудовлетворител</b> Не способен сформулировать и не знает традиции и культуру питания народов стран Азии и не способен выбрать услугу туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала</p> <p align="center"><b>Удовлетворительн</b> Посредственно знает традиции и культуру питания народов стран Азии и не способен выбрать услугу туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала</p> <p align="center"><b>Хорошо</b> Владеет теоретическими знаниями, но делает</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p style="text-align: center;"><b>Хорошо</b></p> <p>ошибки в процессе предложения услуг туризма и отдыха в регионах стран Азии.</p> <p style="text-align: center;"><b>Отлично</b></p> <p>Отлично формулирует и знает традиции и культуру питания стран Азии и способен выбрать услугу туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала</p>
<p><b>ПК.5.2</b> Обеспечивает консультирование клиентов в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала</p>	<p>Знает традиции и культуру питания народов России, Способен сформулировать предложения по выбору услуг туризма и отдыха в регионах России с учетом природного и историко-культурного потенциала.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Неудовлетворител</b></p> <p>Не знает элементарных традиций и культуру питания народов проживающих на территории России и не может предложить услугу туризма и отдыха в регионах России..</p> <p style="text-align: center;"><b>Удовлетворительн</b></p> <p>Частично знает традиции культуру питания жителей России и посредством формулирует предложения по выбору услуг туризма и отдыха в регионах с учетом его природного и историко-культурного потенциала.</p> <p style="text-align: center;"><b>Хорошо</b></p> <p>Владеет теоретическими знаниями но делает ошибки при организации услуг туризма и отдыха в регионах России с учетом его природного и историко-культурного потенциала.</p> <p style="text-align: center;"><b>Отлично</b></p> <p>Отлично знает традиции и культуру питания народов России, Способен сформулировать предложения по выбору услуг туризма и отдыха в регионах России с учетом природного и историко-культурного потенциала.</p>

## Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Схема доставки : ПК-электив

**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 50 до 60

«неудовлетворительно» / «незачтено» менее 50 балла

Компетенция (индикатор)	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
<b>ПК.5.2</b> Обеспечивает консультирование клиентов в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала	Влияние географического положения на обработку и приготовление пищи <b>Письменное контрольное мероприятие</b>	природный и историко-культурный потенциал гастрономии
<b>ПК.5.2</b> Обеспечивает консультирование клиентов в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала	Традиции и культура питания народов стран Азии <b>Защищаемое контрольное мероприятие</b>	азиатская кухня
<b>ПК.5.2</b> Обеспечивает консультирование клиентов в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала	Традиции и культура питания народов России <b>Итоговое контрольное мероприятие</b>	национальная кухня народов России

### Спецификация мероприятий текущего контроля

#### Влияние географического положения на обработку и приготовление пищи

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

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

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

Проходной балл: **15**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
географическое положение в гастрономии	10
культурно-исторические особенности применения продуктов в гастрономии	10
природные особенности продуктов, применяемых в гастрономии	10

### **Традиции и культура питания народов стран Азии**

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

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

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

Проходной балл: **15**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
национальные блюда азиатской кухни	10
особенности островной и материковой азиатской кухни	10
национальные напитки азиатской кухни	10

### **Традиции и культура питания народов России**

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

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

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

Проходной балл: **20**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
национальные русские блюда	10
национальные напитки, закуски и десерты народов России	10
национальные русские напитки, закуски и десерты	10
национальные блюда народов России	10