

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: **43.03.03** Гостиничное дело
направленность Гостиничная деятельность

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

43.03.03 Гостиничное дело (направленность : Гостиничная деятельность)

ПК.4 Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта

Индикаторы

ПК.4.3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя

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

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело (направленность: Гостиничная деятельность)
форма обучения	очная
№№ триместров, выделенных для изучения дисциплины	8
Объем дисциплины (з.е.)	3
Объем дисциплины (ак.час.)	108
Контактная работа с преподавателем (ак.час.), в том числе:	42
Проведение лекционных занятий	14
Проведение практических занятий, семинаров	28
Самостоятельная работа (ак.час.)	66
Формы текущего контроля	Итоговое контрольное мероприятие (1) Письменное контрольное мероприятие (2)
Формы промежуточной аттестации	Зачет (8 триместр)

5. Аннотированное описание содержания разделов и тем дисциплины

Кухни народов мира. Первый семестр

Введение

Введение в дисциплину, связь с другими дисциплинами изучаемыми на курсе. Установочное задание для студентов-заочников.

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.

Контроль знаний 1

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.

Контроль знаний 2

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.

Итоговое контрольное мероприятие

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).

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

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>ПК.5.2 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">Неудовлетворител Не может организовать и провести отдых гостей, дать рекомендации и спланировать выбор услуг в регионе.</p> <p align="center">Удовлетворительн Посредственно владеет знаниями по выбору услуг туризма и отдыха гостей из стран ближнего зарубежья.</p> <p align="center">Хорошо 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">Отлично 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>ПК.5.2 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">Неудовлетворител 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">Удовлетворительн 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">Хорошо Владеет теоретическими знаниями, но делает</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p>Хорошо ошибки в процессе предложения услуг туризма и отдыха в регионах стран Азии.</p> <p>Отлично 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>ПК.5.2 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>Неудовлетворител 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>Удовлетворительн 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>Хорошо 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>Отлично 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>

ПК.4

Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>ПК.4.3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-</p>	<p>Понимает национальные особенности и актуальные тенденции в сфере общественного питания. Умеет разработать предложения по</p>	<p>Неудовлетворител Не понимает национальные особенности и актуальные тенденции в сфере общественного питания. Не умеет разработать предложения по изменению</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя</p>	<p>изменению состава гостинично-ресторанного продукта в связи с требованиями рынка и потребностей гостей.</p>	<p>Неудовлетворител состава гостинично-ресторанного продукта в связи с требованиями рынка и потребностей гостей.</p> <p>Удовлетворительн Поверхностно понимает национальные особенности и актуальные тенденции в сфере общественного питания. Частично умеет разработать предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта в связи с требованиями рынка и потребностей гостей.</p> <p>Хорошо Хорошо понимает национальные особенности и актуальные тенденции в сфере общественного питания. Умеет с некоторыми замечаниями разработать предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта в связи с требованиями рынка и потребностей гостей.</p> <p>Отлично Отлично понимает национальные особенности и актуальные тенденции в сфере общественного питания. Умеет разработать грамотные предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта в связи с требованиями рынка и потребностей гостей.</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
ПК.4.3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя	Контроль знаний 1 Письменное контрольное мероприятие	природный и историко-культурный потенциал гастрономии
ПК.4.3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя ПК.5.2 Обеспечивает консультирование клиентов в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала	Контроль знаний 2 Письменное контрольное мероприятие	азиатская кухня

Компетенция (индикатор)	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
ПК.4.3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя ПК.5.2 Обеспечивает консультирование клиентов в вопросах выбора услуг туризма и отдыха в регионе, с учетом его природного и историко-культурного потенциала	Итоговое контрольное мероприятие Итоговое контрольное мероприятие	национальная кухня народов России

Спецификация мероприятий текущего контроля

Контроль знаний 1

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

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

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

Проходной балл: **15**

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

Контроль знаний 2

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

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

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

Проходной балл: **15**

Показатели оценивания	Баллы
национальные блюда азиатской кухни	10
особенности островной и материковой азиатской кухни	10
национальные напитки азиатской кухни	10

Итоговое контрольное мероприятие

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

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

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

Проходной балл: **20**

Показатели оценивания	Баллы
национальные блюда народов России	10
национальные русские напитки, закуски и десерты	10
национальные русские блюда	10
национальные напитки, закуски и десерты народов России	10