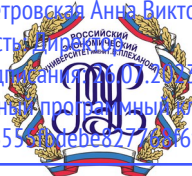


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: директор
Дата подписания: 2019.05.28 11:03:16
Уникальный идентификатор документа: 798bda655c1e6e8271046f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ для студентов приема 2019 г.

Б1.В.07 ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Шубина Л.Н., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания АНОО Краснодарский кооперативный институт филиал РУК

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»:

Цель изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» - дать необходимые знания по ассортименту и умения по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни. В связи с развитием в России туризма и расширением экономических связей с зарубежными странами часто возникает необходимость предложить гостям более привычное для них питание. Этот вопрос приобретает реальность и в связи с тем, что на продовольственном рынке России в настоящее время имеется все необходимые продукты вплоть до экзотических специй и приправ.

Задачи дисциплины: показать будущим специалистам особенности технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомить с ассортиментом кулинарной продукции, провести аналогии с кулинарной продукцией, характерной для народов России.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.


Составитель:



Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

(подпись)

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент 

С.Н. Диянова

(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



О.Н. Карась, генеральный директор
ООО «Сельдерей»



СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	9
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	21
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	26
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	27
Лист регистрации изменений	34
Приложения:	

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» - является изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

- дать представление о национальных чертах характера различных народов мира;
- сформировать представление о гастрономических традициях части материальной культуры нации;
- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов;
- изучить взаимосвязи различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира;
- ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для гостей из различных стран мира.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «История», «Иностранный язык».

Для успешного освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира», студент должен:

1. Знать: методы поиска и обработки новой информации в области развития потребительского рынка; методы анализа информации; маркетинговые мероприятия по продвижению продукции на рынок, методы взаимодействия с потребителями.

2. Уметь: систематизировать и обобщать информацию о потребительских рынках; изучать, анализировать опыт и информацию о производстве продуктов питания; прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий, обеспечивать обратную связь с потребителем, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания.

3. Владеть: способностью находить, выбирать и использовать новую информацию; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию и опыт по производству продуктов питания; навыками анализа, прогнозирования и оценки эффективности маркетинговых коммуникации.

Изучение дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле», «Национальные кулинарные традиции».

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
1	2	3	4
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ		

1	2	3	4
Объем дисциплины в часах	108		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	56,25	8,25	32,25
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	8	32
в том числе:	-	-	-
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (4)	4 (2)	12 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (14)	4 (2)	20 (6)
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР), всего:	51,75	99,75	75,75
в том числе:	-	-	-
самостоятельная работа в семестре (СРС)	51,75	96	75,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	-	3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета. Программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК-25- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения компетенции **ПК-25** студент должен:

1. **Знать:** культурные особенности питания различных народов мира
2. **Уметь:** определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира
3. **Владеть:** навыками организации питания различных народов мира

1.6 Формы контроля

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 4 семестре – зачет;

для очно-заочной формы обучения – в 5 семестре – зачет.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение

баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Традиции и культура питания народов мира», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. История и этапы развития питания. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.	ПК-25	Входной контроль, лекция, практическое занятие (дискуссия), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ	Особенности формирования культуры питания народов России. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.	ПК-25	Лекция, практическое занятие (творческое задание), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы.	Западная Европа: Франция, Великобритания, Бельгия, Голландия. Национальные черты характера народов стран западной Европы. Центральная Европа: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. Национальные черты характера народов стран центральной Европы. Южная Европа: Италия, Испания, Португалия. Национальные черты характера народов стран южной Европы. Балканский полуостров: Болгария, Черногория, Хорватия, Румыния, Словения, Греция. Национальные черты характера и кухня народов стран Балканского полуострова. Скандинавия: Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия. Национальные черты характера прибалтийских и скандинавских народов.	ПК-25	Интерактивная лекция, практическое занятие (творческое задание), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах.	Национальные черты характера и формирование культуры питания в Турции, Ираке, Сирии, Израиле. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Влияние религии на формирование культуры питания. Кошерное питание.	ПК-25	Лекция, практическое занятие (творческое задание), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах.	Национальные черты характера и формирование культуры питания в Египте, Алжире, Тунисе, Марокко. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Влияние религии на формирование культуры питания.	ПК - 25	Лекция, практическое занятие (творческое задание), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 6. Традиции и культура питания народов	Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Канаде, США, Мексике, Перу, Бразилии, Боливии, Аргентине, Парагвае, Чили.	ПК - 25	Лекция, практическое занятие (творческое задание),

Северной, Центральной и Южной Америки.			реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
--	--	--	--

1	2	3	4
Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.	Национальные черты характера и формирование культуры питания в Китае, Корее, Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии.	ПК – 25	Интерактивная лекция, практическое занятие (творческое задание), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.	Национальные черты характера и формирование культуры питания в Австралии и островах Тихого Океана.	ПК - 25	Лекция, практическое занятие (творческое задание), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой.

- собеседование;

- подготовка рефератов;

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;

- дискуссия;

- творческое задание.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>

2. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=469955>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-422815#page/1>

4. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. ISBN 978-5-9776-0199-3. – Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=232724>

Нормативно-правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880](#)). <http://docs.cntd.ru/document/902320560/>

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2014 года). <http://docs.cntd.ru/document/901729631/>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>
2. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
3. Кухня народов мира Бакалавриат : учебное пособие / сост. Марченко В.В., Судакова Н.В. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/view5/bece5405b6d9153131aa02124b331677>
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-422935#page/1>
5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-420845#page/1>
6. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
7. Бурова, Т.Е. Технология замороженных готовых блюд : учебное пособие / Т.Е. Бурова, И.А. Баженова, Т.С. Баженова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3216-5. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113373>
8. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512140>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»

<http://kodeks.systems.ru>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
5. Видеолекции НПР Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания

Литература: О-2,3,4; Д-2,3,4,6,8

Темы рефератов:

1. Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.
2. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
3. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
4. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ
5. Питание и здоровье.
6. Влияние науки на культуру питания народов мира.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
8. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
9. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
10. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека.
2. Какие пути сохранения пищевых веществ вы знаете?
3. Какие основные положения нетрадиционных систем питания.
4. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.
5. Какое влияние оказала наука на культуру питания народов мира?

Вопросы для самоконтроля:

1. Какое значение национальная кухня имеет в развитии национальной культуры народов.
2. Какие гастрономические привычки, пристрастия и характерные особенности национальной кухни разных народов.
3. Какие факторы формируют основу национальной кухни. Приведите примеры.
4. Какое влияние на жизнедеятельность человека оказывает количество, качество, ассортимент пищи, своевременность и регулярность приема.
5. Какие принципы рационального питания Вы знаете.
6. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека. Какие пути их сохранения вы знаете?
7. Какие основные положения нетрадиционных систем питания.
8. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.

Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ

Литература: О -1-4; НПД-3-9; Д-1-8

Темы рефератов:

1. Формирование культуры питания в России
2. Традиции и ритуалы русской трапезы.
3. Формирование региональных традиций питания в России.
4. Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана.
5. Традиции питания и национальные блюда славянских народов.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Назовите факторы, которые оказали влияние на формирование русской и других славянских кухонь.
2. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян.
3. Назовите общие черты армянской и азербайджанской кухонь.

4. Перечислите продукты, наиболее применяемые для приготовления блюд в молдавской кухне.

5. Какие виды круп предпочитают для приготовления блюд молдавской кухни.

6. Какие национальные супы в русской, белорусской и украинской кухнях.

7. Какие виды мяса предпочитают при приготовлении блюд в узбекской кухне.

8. Каким видам хлеба отдают предпочтения в славянских кухнях.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие национальные супы в русской, белорусской и украинской кухнях.

2. Какие виды мяса предпочитают при приготовлении блюд в узбекской кухне.

3. Каким видам хлеба отдают предпочтения в славянских кухнях.

4. Какие крупы предпочитают в армянской кухне.

Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы

Литература: О -1-4; НПД-3-9; Д-2-8

Темы рефератов:

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).

2. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы.

3. Традиции питания в Греции: от древности до сегодняшнего дня.

4. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.

5. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам).

6. Средиземноморская кухня и ее особенности.

7. Традиции сыроделия и шоколадного производства: Голландия, Бельгия, Швейцария.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какие особенности приготовления блюд в балканских странах.

2. Назовите наиболее распространенные супы в европейских кухнях.

3. Каков режим питания в балканских странах.

4. Что является характерной особенностью итальянской кухни?

5. Какие особенности итальянской кухни.

6. Каков основной набор продуктов в итальянской кухне.

7. Какие особенности французской кухни

8. Какие специфические продукты применяют в кулинарной практике французы.

9. Назовите соусы характерные для французской кухни.

10. Какие специи и пряности широко используются в блюдах французской кухни.

11. Каков режим питания французов.

12. Какие французские вина Вы знаете?

13. Какой национальной кухне принадлежит блюдо паэльля? В чем состоит особенности приготовления и подачи этого блюда.

14. В какой стране бутерброд называют «королем кухни»?

15. Назовите общие особенности кухонь стран Балтии.

16. Какие виды рыбы предпочитают в скандинавской кухни.

17. В кухнях каких стран используют дикорастущие ягоды

18. Что предпочитают на завтрак гости из Австрии?

19. Какие напитки предпочитают гости из Германии?

20. Какие традиционные блюда австрийской кухни вы знаете?

21. Какие виды мяса предпочитают в Германии.

22. В какое время англичанам подают послеобеденный чай?
23. Какое обслуживание предпочитают туристы из Великобритании?

Вопросы для самоконтроля:

1. Каков основной набор продуктов в итальянской кухне.
2. Какие особенности французской кухни
3. Какие специфические продукты применяют в кулинарной практике французы.
4. Назовите соусы характерные для французской кухни.
5. Какие специи и пряности широко используются в блюдах французской кухни.

Тема 4. Традиции и культура питания в арабских странах

Литература: О -1-4; НПД-3-9; Д-2-8

Темы рефератов:

1. Традиции питания народов Ближнего Востока.
2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратов, Египте, Тунисе, Марокко.
3. Арабские сладости.
4. Арабские кофейные традиции.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Что является характерной особенностью арабской кухни?
2. Какую пищу называют кошерной? Дайте характеристику кухни Израиля.
2. Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
3. Что предпочитают на завтрак гости из арабских стран?
4. Какие традиционные блюда арабской кухни вы знаете?
5. Какие напитки предпочитают гости из арабских стран?
6. Существуют ли ограничения в питании и использовании продуктов.

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте характеристику кухни Израиля.
2. Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
3. Влияние религии на формирование культуры питания.
4. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах

Литература: О -1-4; НПД-3-9; Д-2-8

Темы рефератов:

1. Особенности культуры питания в африканских странах.
2. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из африканских стран (по отдельным странам).

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какой режим питания предпочитают гости стран Африки?
2. Какие напитки предпочитают гости из Африки?
3. Какие традиционные блюда марокканской кухни вы знаете?
4. Какой национальной кухне принадлежит блюдо кус-кус? Расскажите особенности его приготовления и подачи.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какой режим питания предпочитают гости стран Африки?
2. Какие напитки предпочитают гости из Африки?
3. Какие традиционные блюда марокканской кухни вы знаете?
4. Какой национальной кухне принадлежит блюдо кус-кус?
5. Расскажите особенности приготовления и подачи кус-кус.

Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки

Литература: О -1-4; НПД-3-9; Д-2-8

Темы рефератов:

1. Американские традиции питания.
2. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки.
3. Организация массового питания в США и Канаде.
4. Общие черты и особенности американской системы Fast Food.
5. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канаде.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какой режим питания предпочитают гости из американских стран?
2. Что является характерной особенностью южно-американской кухни?
3. Какие напитки являются традиционными для туристов из стран Южной Америки?
4. Назовите основные факторы, формирующие основу американской кухни.
5. Какие традиционные блюда кухни стран Северной Америки вы знаете?
6. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?
2. Американские традиции питания.
3. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки.
4. Организация массового питания в США и Канаде.

Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии

Литература: О -1-4; НПД-3-9; Д-2-8

Темы рефератов:

1. Национальные традиции питания Китая.
2. История развития очагов у народов ЮВА.
3. Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА.
4. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран ЮВА.
5. Напитки народов стран ЮВА и их роль в традиции питания.
6. Чайная церемония в культурах народов мира. Эволюционный аспект.
7. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
8. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из стран Азии (по отдельным странам).
9. Влияние ислама и индуизма на структуру и особенности питания индийцев

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какие традиционные блюда индийской кухни вы знаете?
2. Какие специи используются при приготовлении блюд индийской кухни.

3. Объясните особенности питания в Индии.
4. Охарактеризуйте набор продуктов в индийской кухне.
5. Какие общие особенности питания туристов из стран Азии вы знаете?
6. Какие традиционные блюда японской кухни вы знаете?
7. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.
8. Какое обслуживание предпочитают гости из Китая?
9. Какие традиционные блюда китайской кухни вы знаете?
10. Дайте характеристику кухонь различных провинций Китая.
11. Какие напитки предпочитают гости из стран Азии? Расскажите о чайной церемонии.
12. Расскажите об особенностях варки риса для приготовления суши.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие традиционные блюда японской кухни вы знаете?
2. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.
3. Какое обслуживание предпочитают гости из Китая?
4. Какие традиционные блюда китайской кухни вы знаете?
5. Дайте характеристику кухонь различных провинций Китая.

Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании

Литература: О -1-4; НПД-3-9; Д-2-8

Темы рефератов:

1. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из АТР (по отдельным странам).
2. Гастрономическая культура островных государств Тихого океана.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Назовите основные особенности питания гостей из данного региона.
2. Какие традиционные блюда австралийской кухни вы знаете?
3. Какие напитки предпочитают гости из Австралии и Океании?

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие традиционные блюда австралийской кухни вы знаете?
2. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для данной кухни.
3. Какое обслуживание предпочитают гости из Австралии и Океании?

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального

назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы лекции					практические занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	2	2	-	4	-	Д/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	6	-	<i>Входной контроль, реферат, собеседование, оценка ответов дискуссии</i>
Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ.	4	4	-	8	-	ТЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	8	-	<i>Реферат, собеседование, проверка ТЗ</i>
Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы.	4	4	-	8	ИЛ/2	ТЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	6	-	<i>Реферат, собеседование, проверка ТЗ</i>
Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах.	4	4	-	8	-	ТЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	6	-	<i>Реферат, собеседование, проверка ТЗ, тест</i>
Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах.	2	2	-	4	-	ТЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р, подгот. к ТК	6	-	<i>Реферат, собеседование, проверка ТЗ, текущий контроль №1 (коллоквиум)</i>
Тема 6. Традиции и культура питания	4	4	-	8	-	ТЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к	6	-	<i>Собеседование, реферат,</i>

народов Северной, Центральной и Южной Америки.											С, Р			проверка ТЗ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.	4	4	-	8	ИЛ/2	ТЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	6	-	Проверка ТЗ, собеседование, реферат
Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.	4	4	-	8	-	ТЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р, подгот. к ТК	7,75	-	Собеседование, реферат, проверка ТЗ, текущий контроль №2 (тестирование)
Итого:	28	28	-	56	4	14	-	-	-	-	-	57,75	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	56	-	-	-	0,25	-	-	-	51,75	-	108

Тематический план изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катг	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Катгэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	Контрольная работа

Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	------	----	---	---------------------------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы.	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	12	-	<i>Собеседование</i>
Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.	2	2	-	4	-	ТЗ/2	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Проверка творческого задания</i>
Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Итого:	4	4	-	8	2	2	-	-	-	-	-	96	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	3,75	
Всего по дисциплине	-	-	-	8	-	-	-	0,25	-	-	-	96	3,75	108

Тематический план изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	10	-	<i>Входной контроль, реферат, собеседование</i>
Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ.	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	8	-	<i>Реферат, собеседование</i>
Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы.	2	4	-	6	ИЛ/2	ТЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	10	-	<i>Реферат, собеседование, проверка ТЗ</i>
Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах.	2	4	-	6	-	ТЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	10	-	<i>Реферат, собеседование, проверка ТЗ, тест</i>
Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах.	1	2	-	3	-	ТЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р, подгот. к ТК	10	-	<i>Реферат, собеседование, проверка ТЗ, текущий контроль №1 (коллоквиум)</i>
Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной,	2	2	-	4	-	ТЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	10	-	<i>Собеседование, реферат, проверка ТЗ</i>

Центральной и Южной Америки.														
Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.	2	2	-	4	ИЛ/2	ТЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	10	-	<i>Проверка ТЗ, собеседование, реферат</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.	1	2	-	3	-	ТЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р, подгот. к ТК	7,75		<i>Собеседование, реферат, проверка ТЗ, текущий контроль №2 (тестирование)</i>
Итого:	12	20	-	32	4	6	-	-	-	-	-	75,75	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	32	-	-	-	0,25	-	-	-	75,75	-	108

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
Д	Подготовка к дискуссии и проекту
ТЗ	Творческое задание
С	Собеседование
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит	Работа с литературой
Р	Реферат
Т	Тестирование
ТК	Текущий контроль

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» разработан в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности включают в себя:

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Первое ополчение, созданное в 1611 г., возглавил...

- а) Дмитрий Пожарский
- б) Прокопий Ляпунов
- в) Иван Болотников
- г) Михаил Скопин-Шуйский

2. Что такое «отрезки», упоминаемые по реформе 1861 г. в России?

- а) земля, которой наделялись крестьяне
- б) земля, которую отрезали у помещиков в пользу крестьян
- в) часть крестьянского надела, оказавшаяся «лишней» по сравнению с установленной реформой нормой и переходившая в собственность помещика

3. Наиболее массовой политической партией современной России является

- а) Либерально-демократическая партия России
- б) Коммунистическая партия Российской Федерации
- в) «Единая Россия»
- г) «Аграрная партия России»
- д) Справедливая Россия

2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» не предусмотрена курсовая работа.

3 Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1.	Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2.	Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания
3.	Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
4.	Обрядовое питание в исламизме.
5.	Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
6.	Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
7.	Традиции питания в Англии и Шотландии.
8.	Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
9.	Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
10.	Основные принципы питания иудеев.
11.	Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
12.	История формирования культуры и традиций питания украинского народа.
13.	Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
14.	Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков.
15.	Особенности и отличия от русской культуры питания.
16.	Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
17.	Особенности питания народов Кавказа.
18.	Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
19.	Традиции питания в Великий пост в православии.
20.	Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
21.	Посты в мировых религиях и их сущность.
22.	Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
23.	Традиции русского чаепития.
24.	Традиции и особенности питания в Венгрии.
25.	Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
26.	История формирования традиций питания Италии.
27.	Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
28.	Особенности традиционной татарской кухни.
29.	Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
30.	Основные признаки индийской культуры питания.
31.	Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
32.	Исторические аспекты японской чайной церемонии.
33.	Национальная японская кухня и ее своеобразие.
34.	Традиции и культура питания казахского и киргизского народа.
35.	Праздники и посты в культуре мусульманства.
36.	Традиции и культура питания белорусского народа.
37.	Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта.
38.	Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
39.	Традиции национальной казахской кухни.
40.	Кулинарные традиции Китая, Таиланда, Вьетнама, Индии.
41.	Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
42.	Корейская культура питания: история развития, национальные блюда.
43.	Традиции культура питания прибалтийских народов.
44.	Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.

45.	Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.
46.	Мед и его значение в Древней Руси.
47.	Квас как напиток в Древней Руси.
48.	Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.
49.	Напитки безалкогольные.
50.	Смешанные напитки.
51.	Типологизация гостиничных предприятий и предприятий общественного питания
52.	Служба питания и её роль в индустрии гостеприимства. Задачи и функции деятельности службы питания.
53.	Государственное регулирование общественного питания.
54.	Организационная структура службы питания и в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
55.	Назначение и принципы составления меню.
56.	Дополнительные услуги предприятия питания в гостинице.
57.	Сервисные технологии в организации питания.
58.	Формы организации питания: обслуживание в ресторане, кафе гостиничных комплексов.
59.	Условия питания; полный пансион и полупансион, одноразовое питание (завтрак), всё включено в стоимость. Питание во время экскурсий, путешествий, пикников и т.д.
60.	Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице.

Практические задания (задачи) к зачету

1.	Определите потребность в говядине (котлетное мясо) и моркови для приготовления 50 порций консоле жульен рец.279/1, 283/1 в феврале.
2.	Сколько порций спагетти по-милански рец.448/1 можно приготовить при наличии 7 кг макаронных изделий, сколько для этого потребуется томатного пюре с содержанием сухих веществ 20%?
3.	Произведите замену творога полужирного на нежирный для приготовления 80 порций сырников по-киевски, определите потребность в сливочном масле и яйцах массой 50 г.
4.	Составить технологическую схему производства блюда «ассорти из мяса»
5.	Составить технологическую схему производства блюда «грибы маринованные»
6.	Разработать варианты сочетания мяса с другими ингредиентами, подобрать пряности и приправы для создания гармоничных блюд.
7.	Сколько порций борани из цыплят с баклажанами рец.730/1 можно приготовить при наличии 20 кг цыплят потрошенных 1 категории? Определите потребность в мацуне для рассчитанного количества порций.
8.	Сколько порций казахских мантов рец.1076 можно приготовить при наличии 100 кг баранины 2 категории в тушах? Определите потребность в муке для рассчитанного количества порций.
9.	Определите потребность в муке для приготовления 120 порций чебуреков по рец.1096. Влажность муки 13,5%.
10.	Сколько порций шницеля по-венски рец.611/1 можно приготовить при наличии 90 кг телятины 1 категории в тушах? Определите потребность в лимоне и каперсах для рассчитанного количества порций.
11.	Сколько говяжьей грудинки и томатной пасты с содержанием сухих веществ 35% потребуется для приготовления 30 порций грузинского супа-харчо по рец.245/1?
12.	Определите потребность в окороке сырокопченом и овощах для приготовления 60 порций латвийского национального молочного супа с копченостями рец.265 в феврале.
13.	Определите потребность в сырье для приготовления 40 порций эстонского сладкого супа с пивом рец.322, если на предприятии имеется молоко консервированное стерилизованное без сахара и яйца в скорлупе со средней массой 55 г.
14.	Сколько порций белорусского национального блюда «галки рыбные» рец.549 можно приготовить при наличии 20 кг щуки потрошенной с головой, сколько потребуется овощей для приготовления соуса «хрен со свеклой» рец.891(2 вариант) к этому количеству порций?

15.	Определите потребность в сырье для приготовления 100 порций канапе с паштетом р.27, р.165, если на предприятии в наличии печень говяжья охлажденная и яйца в скорлупе со средней массой 60 г.
16.	Сколько порций горячей закуски кальмары в томатном соусе р.559, р.857/1 можно приготовить при наличии на предприятии 5 кг филе кальмара замороженного. Рассчитайте потребность в овощах и томатной пасте с содержанием сухих веществ 25% для приготовления соуса к этому количеству закуски в марте месяце.
17.	Определите потребность в муке для приготовления 300 шт. ватрушек венгерских рец.1099. Влажность муки 15,5%.
18.	Определите потребность в сырье (курице и овощах) для приготовления 50 порций массой 100 г паштета из птицы в тесте (пате) рец.166 в феврале, если на производство поступила курица потрошенная 1 категории.
19.	Произведите замену помидоров на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25% и свежего корня петрушки на сушеный для приготовления 50 порций холодной закуски «Гогошары по-молдавски» рец.129.
20.	Определите потребность в сырье для приготовления 25 порций филе с соусом красным с вином и крокетами картофельными р.589/1, 826/1, 764 в феврале месяце, если на предприятии в наличии вырезка говяжья замороженная.
21.	Сколько порций люля-кебаб р.678/1 можно приготовить при наличии на предприятии 80 кг баранины в тушах. Сколько муки с влажностью 13% потребуется для приготовления лаваша к рассчитанному количеству порций люля-кебаб?
22.	Сколько порций лагмана р.648/1 можно приготовить при наличии на предприятии 150 кг говядины в тушах. Определите потребность в остальном сырье для рассчитанного количества порций в декабре месяце.
23.	Составить технологическую карту на блюдо «Пельмени русские».
24.	Составить технологическую карту на блюдо «Вареники с вишней».
25.	Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Плов по бухарски».
26.	Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Цыпленок табака».
27.	Составить технологическую схему на блюдо «Борщ полтавский».
28.	Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Харчо».
29.	Составить технологическую схему на блюдо «Шницель»
30.	Составить калькуляционную карту на блюдо «Галки рыбные»

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

1. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека.
2. Какие пути сохранения пищевых веществ вы знаете?
3. Какие основные положения нетрадиционных систем питания.
4. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.
5. Какое влияние оказала наука на культуру питания народов мира?

Примеры вопросов для коллоквиума:

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика дискуссий

1. Дискуссия на тему: «Современные взгляды на потребление пищи и питания человека» по теме 1.

Примеры творческих заданий

Составить меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

6 Примеры тестов для контроля знаний

1. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?

- а) американской;
- в) болгарской
- б) арабской;
- г) итальянской.

2. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока?

- а) венгерская;
- в) испанская;
- б) арабская;
- г) итальянская.

3. Кухня, какой страны близка к кавказской?

- а) Индии;
- в) Кубы;
- б) Швеции;
- г) Болгарии.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» представлена в таблице:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия (дискуссия)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму,

	решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.
Контрольная работа (собеседование, творческое задание)	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля
- для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 4 семестре для очной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
1	2	3	4
Текущий контроль	Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>дискуссия</i>	1,0
		Итого	2,0
	Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ	<i>творческое задание</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		Итого	2,0
	Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы.	<i>творческое задание</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		Итого	2,0
	Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах.	<i>творческое задание</i>	1,0
<i>собеседование</i>		0,5	

		<i>реферат</i>	0,5
		итого	2,0
1	2	3	4
	Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах.	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (коллоквиум)</i>	2,5
		итого	3,5
	Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>творческое задание</i>	1,0
		итого	2,0
	Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.	<i>творческое задание</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		итого	2,0
	Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.	<i>творческое задание</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>текущий контроль №2 (тестирование)</i>	2,5
итого		4,5	
Всего			20

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Собеседование – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,4 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,3 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Тестирование – 1 балл

1 балл выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,7 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Контрольная работа (текущий контроль) – 2,5 балла

2,5 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

2 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,5 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение

логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Текущий контроль (коллоквиум) – 2,5 балла

2,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

2 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

1,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

1 балл выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Текущий контроль (тестирование) – 2,5 балла

2,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

1,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Реферат – 0,5 балла

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Дискуссия – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно

описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Творческое задание – 1 балл

1 балл - соблюдены все требования, предъявленные к творческому заданию, автор проявил самостоятельность и творческий подход при изложении материала, использовал необходимую литературу

0,7 балла - соблюдены не все требования, предъявленные к оформлению творческого задания, при этом автор проявил самостоятельность и творческий подход, использовал необходимую литературу.

0,5 балла - соблюдены не все требования, предъявленные к заданию, изложенный материал недостаточно аргументирован.

0,2 балла - творческое задание выполнено формально, без учета научных положений

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 5 семестре для очно-заочной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 9

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		итого	1,0
	Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ	<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		итого	1,0
	Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы.	<i>творческое задание</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		итого	2,0
	Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах.	<i>творческое задание</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		итого	2,0
	Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах.	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (коллоквиум)</i>	3,0
		итого	4,0
	Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>творческое задание</i>	1,0
		итого	2,0
	Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.	<i>творческое задание</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		итого	2,0
	Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.	<i>творческое задание</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
<i>реферат</i>		0,5	
<i>текущий контроль №2 (тестирование)</i>		3,0	
итого		4,5	
Всего			5,0

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Собеседование – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,4 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,3 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Тестирование – 1 балл

1 балл выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,7 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Контрольная работа (текущий контроль) – 3 балла

3 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

2 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,5 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Текущий контроль (коллоквиум) – 2,5 балла

2,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

2 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

1,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

1 балл выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Текущий контроль (тестирование) – 3 балла

3 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

1,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Реферат – 0,5 балла

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Дискуссия – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Творческое задание – 1 балл

1 балл - соблюдены все требования, предъявленные к творческому заданию, автор проявил самостоятельность и творческий подход при изложении материала, использовал необходимую литературу

0,7 балла - соблюдены не все требования, предъявленные к оформлению творческого задания, при этом автор проявил самостоятельность и творческий подход, использовал необходимую литературу.

0,5 балла - соблюдены не все требования, предъявленные к заданию, изложенный материал недостаточно аргументирован.

0,2 балла - творческое задание выполнено формально, без учета научных положений

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Таблица 10

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Проект по меню (Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ)	10
Проект по меню (Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы)	10
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет по результатам изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» в 4 семестре проводится в устной форме и соответствует 40 баллам. Зачет состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 12 баллов каждый;
- практическое задание – по 16 баллов.


Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Таблица 11

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-25	Знает верно и в полном объеме: культурные особенности питания различных народов мира Умеет верно и в полном объеме: определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира Владет навыками верно и в полном объеме: организации питания различных народов мира
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-25	Знает с незначительными замечаниями: культурные особенности питания различных народов мира Умеет с незначительными замечаниями: определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира Владет навыками с незначительными замечаниями: организации питания различных народов мира
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-25	Знает на базовом уровне, с ошибками: культурные особенности питания различных народов мира Умеет на базовом уровне, с ошибками: определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками организации питания различных народов мира
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-25	Не знает на базовом уровне: культурные особенности питания различных народов мира Не умеет на базовом уровне: определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира Не владеет на базовом уровне: навыками организации питания различных народов мира

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой _____  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель _____  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель _____  А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»


Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/ столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд.	М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430422	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова.	М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. http://znanium.com/bookread.php?book=469955	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская.	Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiy-a-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-422815#page/1	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
4	Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. -	Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. ISBN 978-5-9776-0199-3. – Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=232724	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	4	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
Дополнительная литература							
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд.	М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415315	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А.	М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Кухня народов мира Бакалавриат : учебное пособие / сост. Марченко В.В., Судакова Н.В.	Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с. — Режим доступа: https://www.book.ru/view5/becca5405b6d9153131aa02124b331677	x	да, ЭБС «BOOK»	x	x	1
4	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп.	Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-422935#page/1	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
5	Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп.	Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-420845#page/1	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
6	Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А.	М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	Бурова, Т.Е. Технология замороженных готовых блюд : учебное пособие / Т.Е. Бурова, И.А. Баженова, Т.С. Баженова.	Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3216-5. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/113373/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
8	Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф.	М.:Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=512140	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	8	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво
(подпись)