

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.09.2023 13:32:09  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной  
образовательной программе по направлению  
подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного  
бизнеса»

**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**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**П.М1.01.03 Традиции и культура питания народов мира**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
Цель и задачи освоения дисциплины .....	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы .....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	5
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	12
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ .....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	13
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	13
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>14</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>15</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>20</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» является изучение национальных особенностей культуры питания народов мира, ассортимента и способов кулинарной обработки продукции, характерных для различных стран.

Задачи учебной дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»:

- изучение исторических особенностей культуры питания различных стран мира;
- изучение основ организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей;
- изучение особенностей и формирование навыков кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущих кухне различных стран и народов.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина П.М1.01.03 «Традиции и культура питания народов мира» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	108	
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	54	8
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	52	6
• лекции	24	2
• практические занятия	28	4
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	54	100
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	2
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	54	98
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-

• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• и другие виды	54	98

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения
ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ПК-5.1. 3-4. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон
		ПК-5.1. У-4. <b>Умеет</b> осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для обучающихся очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ раз-делу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катэк, Катт	Всего					
Семестр 4												
1.	<b>Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.</b> Питание народа, его кухня - важная 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.	2	2	-	-	6/-	10	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О., Гр.д.	-	Р.

2	<b>Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ.</b> Особенности формирования культуры питания народов России. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.	2	6	-	-	8/-	16	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	И.з.	Р.
3.	<b>Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы.</b> 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.	4	6	-	-	8/-	18	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	Т., И.з.	Р.
4.	<b>Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах.</b> 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.	2	2	-	-	6/-	10	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	И.з., Т.	Р.

5.	<b>Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах.</b> 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.	4	2	-	-	6/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	И.з., К/р	Р.
6.	<b>Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.</b> Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Канаде, США, Мексике, Перу, Бразилии, Боливии, Аргентине, Парагвае, Чили	4	6	-	-	8/-	18	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	И.з.	Р.
7.	<b>Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.</b> Национальные черты характера и формирование культуры питания в Китае, Корее, Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии.	4	2	-	-	6/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	И.з.	Р.
8.	<b>Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.</b> Национальные черты характера и формирование культуры питания в Австралии и островах Тихого Океана.	2	2	-	-	6/-	10	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	И.з., Т.	Р.
	<b>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</b>	-	-	-	-	-/2	2					
	<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	-	-	<b>54/2</b>	<b>108</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>



**этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для обучающихся заочной формы обучения**

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
3 курс												
1.	<b>Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.</b> 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.	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	-	К/р	Р.
2	<b>Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ.</b> Особенности формирования культуры питания народов России. Характерные черты и особенности	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	-	К/р	-

	национальной кухни славянских народов стран СНГ.											
3.	<b>Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы.</b> 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.	2	4	-	-	12/-	18	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	Т., И.з.	Р.
4.	<b>Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах.</b> 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.	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	-	К/р	Р.
5.	<b>Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах.</b> 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.	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	-	К/р	Р.
6.	<b>Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной</b>	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4	-	К/р	Р.

	<b>и Южной Америки.</b> Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Канаде, США, Мексике, Перу, Бразилии, Боливии, Аргентине, Парагвае, Чили								ПК-5.1. У-4			
7.	<b>Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.</b> Национальные черты характера и формирование культуры питания в Китае, Корее, Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии.	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	-	К/р	Р.
8.	<b>Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.</b> Национальные черты характера и формирование культуры питания в Австралии и островах Тихого Океана.	-	-	-	-	14/-	14	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	-	К/р, И.з.	Р.
	<b>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</b>	-	-	-	-	-/2	2					
	<b>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</b>	-	-	-	-	2/-	2					
	<b>Итого</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100/2</b>	<b>108</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

*Опрос (О.)*

*Групповая дискуссия (Гр.д.)*

**Формы текущего контроля:**

*Тест (Т.)*

*Контрольные работы (К/р)*

*Индивидуальное задание (И.з.)*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

*Реферат (Р.)*

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=430186>
2. 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/read?id=372078>

##### Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431842>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432089>
3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432087>

##### Нормативные 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. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/56023/>
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54759>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54762/>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54761/>
9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и

новых блюд и изделий на предприятиях. <https://internet-law.ru/gosts/gost/58699/>

### **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс - <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система Гарант - <https://www.garant.ru/products/ipo/>

### **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo - <https://indigotech.ru/>

### **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/>

### **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](http://www.oopht.ru)
3. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-engineering-mieniu.html>
4. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
5. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
6. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

### **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
4. Программное обеспечение утилиты PeaZip
5. Adobe Acrobat Reader DC

### **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудо-

ванием и учебно-наглядными пособиями;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

#### **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине П.М1.01.03 Традиции и культура питания народов мира
- Методические указания по выполнению контрольной работы для обучающихся заочной формы обучения по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»

#### **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

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

Таблица 5

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет)	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет обучающегося».

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### *Перечень вопросов к зачету:*

1. Место и роль дисциплины в формировании специалиста. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
2. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры. Основные компоненты материальной культуры
3. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.
4. Принципы формирования национальных традиций и культур питания
5. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира
6. Основные тенденции в развитии современной организации питания: корпоративные обеды, фастфуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и другие.
7. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.
8. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты.
9. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.
10. Буддизм, синтоизм и питание.
11. Традиции и культура питания народов Европы. Европа – центр формирования традиций питания
12. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания
13. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
14. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
15. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России
16. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России
17. Традиции питания в Англии и Шотландии.
18. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
19. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
20. Основные принципы питания иудеев.
21. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
22. История формирования культуры и традиций питания украинского народа.
23. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
24. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков.
25. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
26. Особенности питания народов Кавказа.
27. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
28. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд армянской и азербайджанской кухни.
29. Традиции питания в Великий пост в православии.

30. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
31. Посты в мировых религиях и их сущность.
32. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
33. Традиции русского чаепития.
34. Традиции и особенности питания в Венгрии.
35. Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
36. История формирования традиций питания Италии.
37. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
38. Особенности традиционной татарской кухни.
39. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
40. Основные признаки индийской культуры питания.
41. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
42. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
43. Национальная японская кухня и ее своеобразие.
44. Традиции и культура питания казахского и киргизского народа.
45. Праздники и посты в культуре мусульманства.
46. Традиции и культура питания белорусского народа.
47. Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта.
48. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
49. Традиции национальной казахской кухни.
50. Кулинарные традиции Китая, Таиланда, Вьетнама, Индии.
51. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
52. Корейская культура питания: история развития, национальные блюда.
53. Традиции культуры питания прибалтийских народов.
54. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
55. Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.
56. Мед и его значение в Древней Руси.
57. Квас как напиток в Древней Руси.
58. Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.
59. Национальные традиции и потребления напитков Роль напитков в культурах питания народов мира.
60. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь. Гастрономические туры стран мира
61. Традиции русского чаепития.
62. Традиции и особенности питания в Венгрии.
63. Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
64. История формирования традиций питания Италии.
65. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
66. Особенности традиционной татарской кухни.
67. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
68. Основные признаки индийской культуры питания.
69. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
70. Основные тенденции в развитии современной организации питания: корпоративные обеды, фастфуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и другие.
71. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.
72. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.



**Типовой перечень практических заданий к зачету:**

1. Определите потребность в говядине (котлетное мясо) и моркови для приготовления 50 порций консоме 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.

**Типовые тестовые задания:**

**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.

**Типовые индивидуальные задания:**

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

**Примеры вопросов для опроса:**

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 тем групповых дискуссий:**

1. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
2. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
3. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
4. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников.

**Примеры типовых заданий для контрольной работы:**

1. Кухня Грузии. Ее особенности, традиции.
2. Характеристика португальской кухни. Национальных блюд.

**Типовая тематика 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 от-

дельным странам).

6. Средиземноморская кухня и ее особенности.

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

### Типовая структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<b>Вопрос 1.</b> Мед и его значение в Древней Руси.	15
<b>Вопрос 2.</b> Сервисные технологии в организации питания.	15
<b>Практическое задание.</b> 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.	10

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
<b>85 – 100 баллов</b>	«зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	<b>Продвинутый</b>
<b>70 – 84 баллов</b>	«зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	<b>Повышенный</b>
<b>50 – 69 баллов</b>	«зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	<b>Базовый</b>
<b>менее 50 баллов</b>	«не зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<b>Не знает на базовом уровне:</b> основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон <b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	<b>Компетенции не сформированы</b>

**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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**П.М1.01.03 ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2023 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» является изучение национальных особенностей культуры питания народов мира, ассортимента и способов кулинарной обработки продукции, характерных для различных стран.

Задачи учебной дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»:

- изучение исторических особенностей культуры питания различных стран мира;
- изучение основ организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей;
- изучение особенностей и формирование навыков кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущих кухне различных стран и народов.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.
2.	Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ
3.	Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы.
4.	Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах.
5.	Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах.
6.	Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.
7.	Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.
8.	Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Составитель:

доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота