

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 18.09.2025 16:27:40
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 торговли и общественного питания

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 2023

Краснодар – 2022 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
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
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
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	14
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	14
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	14
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	15
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20

І. 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
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	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)	-	-
Самостоятельная работа (СР), всего:	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. Знает 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. Умеет 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)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
	Семестр 4											
1.	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.	2	2	-	-	6/-	10	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О., Гр.д.	-	Р.

2	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.	2	6	-	-	8/-	16	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	И.з.	Р.
3.	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.	4	6	-	-	8/-	18	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	Т., И.з.	Р.
4.	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.	2	2	-	-	6/-	10	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	И.з., Т.	Р.

5.	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.	4	2	-	-	6/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	И.з., К/р	Р.
6.	Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. 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.	Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии. 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.	Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании. 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.
	Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	-/2	2					
	Итого	24	28	-	-	54/2	108	х	х	х	х	х

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.	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.	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	-	К/р	Р.
2	Тема 2.Традиции и культура питания народов стран СНГ. 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.	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.	2	4	-	-	12/-	18	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	О.	Т., И.з.	Р.
4.	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.	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	-	К/р	Р.
5.	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.	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4 ПК-5.1. У-4	-	К/р	Р.
6.	Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-4	-	К/р	Р.

	и Южной Америки. Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Канаде, США, Мексике, Перу, Бразилии, Боливии, Аргентине, Парагвае, Чили								ПК-5.1. У-4			
7.	Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии. 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.	Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании. 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.
	Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	-/2	2					
	Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	2/-	2					
	Итого	2	4	-	-	100/2	108	х	х	х	х	х

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, 2022. — 320 с. - ISBN 978-5-9776-0199-3. - <https://znanium.ru/read?id=444960>
3. - <https://znanium.ru/read?id=444960>

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов 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. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>
8. Indigo
9. Moodle

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.ooph.ru
3. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
4. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
5. Восточные кухни – 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 Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
 - Microsoft Word
 - Microsoft Excel
 - Microsoft Power Point
 - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса

4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

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 оборудованием 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».

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

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 отдельным 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>
Вопрос 1. Мед и его значение в Древней Руси.	15
Вопрос 2. Сервисные технологии в организации питания.	15
Практическое задание. 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
85 – 100 баллов	«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	Знает верно и в полном объеме: основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон Умеет верно и в полном объеме: осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	Продвинутый
70 – 84 баллов	«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	Знает с незначительными замечаниями: основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	Повышенный
50 – 69 баллов	«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	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	Базовый
менее 50 баллов	«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	Не знает на базовом уровне: основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон Не умеет на базовом уровне: осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	Компетенции не сформированы

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 торговли и общественного питания

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 – 2022 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.
Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часа	

Форма контроля – зачет

Составитель:

доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота