

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЕТИ
Петрова Л.А.
Ф.И.О.



подпись

« 14 » 08 2020 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина Б1.Б.12 Кухни народов мира
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация Технология продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологий пищевых производств
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

должность

ТПП
кафедра

подпись

Бензик И.Н.
Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы
Технологий пищевых производств
наименование кафедры

16.09.2020
дата

протокол № 2

Гроховский В.А.

№ п/п	Имя	Подпись	Дата	Подпись	Дата
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

№	Дата	Подпись	Имя	Подпись	Имя

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
Б1.Б.12	«Кухни народов мира»	<p>Цель дисциплины - является изучение основных традиций в питании населения отдельных регионов мира.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать необходимые знания по особенностям питания иностранных туристов; - характеристику сырья, посуды, особенности составления меню отдельных регионов мира. <p><u>В результате изучения дисциплины академический бакалавр должен:</u></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживания иностранных граждан; - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять различные виды сервировки и оформлять различные виды меню для иностранных туристов; - приготовить блюда из разных национальных кухонь, предпочитаемые виды тепловой обработки каждой национальной кухни. <p>обладать умениями и навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> – различных приемов подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов. <p><u>Содержание разделов дисциплины:</u></p> <p>Влияние географического положения и климатических условий на особенности национальных кухонь. Особенности национальных кухонь скандинавских стран. Особенности национальных кухонь арабских стран. Особенности национальных кухонь восточных стран. Особенности национальных кухонь некоторых европейских стран.</p> <p>Реализуемые компетенции:</p> <p>ОК-6, ПК-1.</p> <p>Формы отчетности:</p> <p>Очная форма обучения: Семестр 5 – зачет. Заочная форма обучения: Курс 3 – зачет.</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Минобрнауки РФ № 1332 12.11.2015 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания», направленности: «Технология продукции и организация ресторанного дела»

2. Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Кухни народов мира», является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления подготовки 19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания»

Задачи

-ознакомить студентов с особенностями питания туристов из различных стран, предпочитаемые виды тепловой обработки различных национальных кухонь;
-ознакомить студентов с предпочтениями в питании населения отдельных регионов мира.

3. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Кухни народов мира», направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Таблица 2 – Результаты обучения

№ п/п	Код компетенции	Компоненты компетенции, степень их реализации	Результаты обучения
1	ОК-6 Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Компоненты компетенции соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	Знать: - исторические и географические особенности кухонь различных стран; - влияние особенностей культуры на формирование кухонь народов мира Уметь: - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания различных национальных кухонь. Владеть: - навыками осуществления различных видов сервировки и приемами подачи блюд и напитков с учетом национальных особенностей туристов.
2	ПК-1 Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	Компоненты компетенции соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	Знать: - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; Уметь: - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания различных национальных

процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		кухня. Владеть: - навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
---	--	---

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа).

Таблица 3 – Распределение учебного времени дисциплины

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения										
	Очная				Очно-заочная				Заочная		
	Семестр		Всего часов		Семестр		Всего часов		Семестр/Курс		Всего часов
	5								3		
Лекции	28		28					4		4	
Практические занятия	-		-					-		-	
Лабораторные работы	30		30					4		4	
Часы на самостоятельную и контактную работу											
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта)	-		-					-		-	
Прочая самостоятельная и контактная работа	86		86					60		132	
Подготовка к промежуточной аттестации	-		-					4		4	
Всего часов по дисциплине	144		144					144		144	

Формы промежуточного и текущего контроля

Экзамен	-		-					-		-
Зачет/зачет с оценкой	+/-		+/-					+/-		+/-
Курсовая работа (проект)	-		-					-		-
Количество расчетно-графических работ	-		-					-		-
Количество контрольных	1		1					1		1

работ												
Количество рефератов	-			-						-		-
Количество эссе	-			-						-		-

Таблица 4 - Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. Влияние географического положения и климатических условий на особенности национальных кухонь.	2	-	-	9					0,5	-	-	14
Тема 2. Скандинавская кухня. Кухни Норвегии и Финляндии. Краткая характеристика продуктов питания, основных кулинарных приемов. Особенности питания.	4	-	-	9					0,5	-		14
Тема 3. Скандинавская кухня. Кухни Швеции и Дании. Краткая характеристика продуктов питания, основных кулинарных приемов. Особенности питания.	4	-	-	10					-	-		15
Тема 4. Европейская кухня. Кухни Италии и Франции. Краткая характеристика продуктов питания, основных кулинарных приемов. Особенности питания.	4	4	-	10					0,5	4		15
Тема 5. Европейская кухня. Кухни Германии и Англии. Краткая характеристика продуктов питания, основных кулинарных приемов. Особенности питания.	4	-	-	10					0,5	-		15
Тема 6. Арабская кухня. Кухни Сирии, Ирака, Саудовской Аравии. Краткая характеристика продуктов питания, основных кулинарных приемов. Особенности питания.	4	-	-	10					0,5	-		15

Тема 7. Арабская кухня. Кухни Йемена, Египта, Ливии и Ливана. Краткая характеристика продуктов питания, основных кулинарных приемов. Особенности питания.	4	4	-	10					0,5	-		15
Тема 8. Восточная кухня. Кухни Китая и Японии. Краткая характеристика продуктов питания, основных кулинарных приемов. Особенности питания.	4	4	-	10					0,5	-		15
Тема 9. Восточная кухня. Кухни Кореи и Краткая характеристика продуктов питания, основных кулинарных приемов. Особенности питания.	2	4	-	8					0,5	-		14
Итого:	28	30	-	86					4	4		132

Таблица 5 - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий								Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/ КП	р	к/р	э	СРС	
ОК-6	-	+	-	-	-	+	-	+	Выполнение лабораторных работ, выполнение контрольной работы.
ПК-1	+	+	-	-	-	+	-	+	Выполнение лабораторных работ, выполнение контрольной работы.

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПЗ – практические занятия, КР/КП – курсовая работа (проект), р – реферат, к/р – контрольная работа, э – эссе, СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 6 - Перечень лабораторных работ

№ л/р	Наименование лабораторных работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
1.	ЛР № 1. Технология приготовления блюд французской кухни.	4	4
2.	ЛР № 2. Технология приготовления блюд скандинавской кухни.	4	-
3.	ЛР № 3. Технология приготовления блюд восточной кухни.	4	-
4.	ЛР № 4 Технология приготовления блюд арабской кухни.	4	-
5.	ЛР № 5 Технология приготовления блюд итальянской кухни	4	-
6.	ЛР № 6 Технология приготовления блюд индийской кухни	4	-
7.	ЛР № 7 Технология приготовления блюд мексиканской кухни	4	-
8.	Защита лабораторных работ	2	-
9.	Всего:	30	4

Таблица 7 - Перечень практических работ

№ п/р	Наименование практических работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
1.	Не предусмотрены	-	-

5. Перечень тем курсовой работы (проекта)

Не предусмотрены.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю):

- ✓ Презентационные материалы;
- ✓ Методические указания к выполнению лабораторных работ;
- ✓ Методические указания к выполнению контрольных работ;
- ✓ Методические указания для самостоятельной работы студентов.

7. Фонд оценочных средств

ФОС является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1	2	3	4	5
Основная литература				
1	Фурс, И.Н., Технология производства продукции общественного питания / И.Н.Фурс. – Минск : Новое издание, 2002.- 799 с.	-	+	50
Дополнительная литература				
2	Беспалова, В.В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум / В.В.Беспалова. – Мурманск, 2017.- 95 с.	-	+	50
3	Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / А.Т. Васюкова. – М.: Дашков и К, 2008. – 814 с.	-	+	5

9. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/2020	ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен

	базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»		
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен
Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

10. Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)
3. Программное обеспечение «Антиплагиат» (договор предоставления неисключительного права на использование №707 от 15.10.2018, №567 от 10.10.2017, №501 от 23.09.2016, №372 от 01.10.2015, №151 от 11.07.2014, №26/32/320 от 01.03.2013, №3 от 18.01.2012)

Таблица 8 - Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения	Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л) г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1	1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

2	<p>Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий «Лаборатория Технологии продукции и организации общественного питания» г. Мурманск, ул. Колхозная, д. 15 А (здание столовой МГТУ)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью, аудиторной доской- 1шт и оборудованием для выполнения лабораторных работ: 1. Холодильник «Индезит - 1 шт 2. Весы МТ-6 МДА-Базар -1 шт 3. Мясорубка электрическая - 1 шт 4. Печь конвекционная – 2 шт 5. Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-11-1 шт 6. Пароварка Braun FS20 – 1 шт 7. Хлебопечь RVM-M902 Vonier – 1 шт 8. Фритюрница -1 шт 9. Плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ – 2 шт 10. Стол разделочный СР-2/1200/700 - 5 шт 11. Весы ПВМ -3/6 –Т- 1 шт 12. Плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ – 2 шт Количество посадочных мест - 22 количество столов - 11 количество стульев - 22 Доступа к интернету нет.</p>	
3	<p>205С Специальное по помещению для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: – доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p>

Таблица 9 - Технологическая карта дисциплины (промежуточная аттестация - зачет)

№ п/п	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения (недели сдачи)
		min	max	
Текущий контроль				
1.	Выполнение ЛР № 1	3	7	3-я неделя
2.	Выполнение ЛР № 2	3	7	5-я неделя
3.	Выполнение ЛР № 3	3	7	7-я неделя
4.	Выполнение ЛР № 4	3	7	9-я неделя

5.	Выполнение ЛР № 5	3	7	
6.	Выполнение ПР № 6	3	7	
7.	Выполнение ЛР № 7	3	7	
5.	Контрольная работа	19	25	
6	Посещение занятий	10	13	
7	Своевременная сдача контрольных точек	10	13	
	Итого:	60	100	
Промежуточная аттестация «зачет»				
	Итоговые баллы по дисциплине	60	100	