

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

**Базовая кафедра высшей школы
ресторанного менеджмента
(ВШРМ_ИГ)**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

**Базовая кафедра высшей школы
ресторанного менеджмента
(ВШРМ_ИГ)**

наименование кафедры

С.В. Здрестова-Захаренкова

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ
НАРОДОВ МИРА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 Национальные кухни народов мира

Направление подготовки /
специальность 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки
38.03.02.17 "Высшая школа гастрономии от
INSTITUT RAU И ROCTISE"

Направленность
(профиль)

Форма обучения

очная

Год набора

2020

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.17

"Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"

очная форма обучения

год набора 2020

Программу
составили

канд. техн. наук, доцент, Тимофеева А. М.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель дисциплины заключается в овладении студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Исходя из цели, в процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- ознакомить студентов с факторами, повлиявшими на формирование национальной кухни;
- ознакомить с региональной кухней этих стран;
- дать знания по ассортименту национальных блюд оформления и подачи в различных странах;
- ознакомить с особенностями технологии приготовления традиционных национальных блюд;
- изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОК-5: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений
СПК-1: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом; владением основами физиологии питания для формирования рационального меню с учетом знаний культуры питания и национальных традиций народов мира

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Введение в профессию
История ресторанного бизнеса

Основы рационального питания

Физиология питания

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		2
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	1 (36)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Чехия, Венгрия, Польша. КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко.	6	6	0	12	
2	КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия. ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония.	6	6	0	12	

3	КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан.	6	6	0	12	
Всего		18	18	0	36	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплин ы	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2	2	0
2	1	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).	2	2	0
3	1	Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	2	0	0
4	2	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2	2	0
5	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).	2	0	0
6	2	Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	2	0	0

7	3	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2	2	0
8	3	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).	2	0	0
9	3	Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	2	0	0
Всего			18	2	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Немецкая кухня	2	2	0
2	1	Польская кухня	2	2	0
3	1	Венгерская кухня	2	0	0
4	2	Кухни народов южной Азии	2	0	0
5	2	Японская кухня	2	2	0
6	2	Китайская кухня	2	2	0
7	3	Адыгейская кухня	2	2	0
8	3	Грузинская кухня	2	0	0
9	3	Армянская кухня	2	0	0
Всего			18	10	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Тютюнник А. И., Новоженев Ю. М., Волощук Г. А., Нечипоренко А. В., Васюков М. В., Мошкин А. В., Гладенкова Л. А., Клявинь А., Косова Е. В., Васюкова А. Т.	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: [нормативный документ	Москва: Дашков и К°, 2013
Л1.2	Васюкова А. Т.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: Учебное пособие	Москва: Дашков и К, 2013
Л1.3	Поскребышева Г. И.	Православная кухня	Москва: ОЛМА Медиа Групп, 2015
Л1.4	Щеникова Н. В.	Традиции и культура питания народов мира: [учебное пособие для вузов по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства"]	Москва: Форум, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Молчанова Е. Н.	Физиология питания: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014
Л2.2	Кузьмина Л. Н.	Постная кухня. Лучшие блюда от закусок до десертов	Харьков: Клуб семейного досуга, 2016

Л2.3	Шейн И. В.	Сибирский парадный стол: [XIX - начало XX в.]	Красноярск: Ситалл, 2013
------	------------	---	-----------------------------

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

Э1	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/
Э2	ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕЧНАЯ СИСТЕМА ИЗДАТЕЛЬСТВА "ЛАНЬ"	http://e.lanbook.com/.
Э3	ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕЧНАЯ СИСТЕМА "ИНФРА-М"	http://www.znaniium.com/.
Э4	ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНАЯ СИСТЕМА «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЦИФРОВОЙ РЕСУРС «РУКОНТ»	http://rucont.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Программой курса предусмотрены занятия лекционного и семинарского типа, организация самостоятельной работы студентов. Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине является зачет.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды деятельности:

- систематическое чтение и конспектирование учебной и научной литературы по изучаемым вопросам дисциплины;
- подготовка к занятиям семинарского типа, написание реферативных обзоров и докладов;
- написание реферата;
- подготовка к зачету.

Дополнительной формой контроля СРС является выступление на семинарских занятиях с докладом.

Особенность выполнения самостоятельной работы по каждой теме дисциплины заключается в самостоятельном поиске и анализе информации по изучаемым темам в учебной литературе, периодических изданиях, материалах научно-практических конференций, монографиях и Интернет-ресурсах. Результаты поиска студентов выносятся на обсуждение на семинарских занятиях.

Самостоятельная работа студентов позволит студентам оптимальным образом подготовиться к занятиям семинарского типа, а также по окончании изучения дисциплины успешно сдать зачет.

Методические рекомендации для обучающихся к аудиторному занятию

Аудиторные занятия – основная форма организация

образовательного процесса в образовательном учреждении.

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Лекции являются основной формой учебных занятий в вузе. Лекция - форма организации учебного процесса, направленная на формирование ориентировочной основы для последующего усвоения учащимися учебного материала. Главное назначение лекции - обеспечить теоретическую основу обучения, развить интерес к учебной деятельности и конкретной учебной дисциплине, сформировать у обучающихся ориентиры для самостоятельной работы над курсом.

Выделяют три основных типа лекций, применяемых при очном обучении для передачи теоретического материала: вводная лекция, информационная лекция и обзорная лекция.

Вводная лекция дает первое целостное представление об учебном предмете и ориентирует студента в системе работы по данному курсу. Лектор знакомит студентов с целью и назначением курса, его ролью, местом в системе учебных дисциплин. Дается краткий обзор курса, вехи развития науки, имена известных ученых. Намечаются перспективы развития науки, её вклад в практику. Теоретический материал связывается с практикой будущей работы специалиста. На этой лекции могут высказываться методические и организационные особенности работы в рамках курса, а также может даваться анализ учебно-методической литературы, рекомендуемой студентам, уточняются сроки и формы отчетности.

Лекция-информация. Ориентирована на изложение и объяснение студентам научной информации, подлежащей осмыслению и запоминанию.

Обзорная лекция - это систематизация научных знаний на высоком уровне, допускающая большое число ассоциативных связей в процессе осмысления информации, излагаемой при раскрытии внутрипредметной и межпредметной связи, исключая детализацию и конкретизацию. Как правило, стержень излагаемых теоретических положений составляет научно-понятийная и концептуальная основа всего курса или крупных его разделов.

Структура лекционного занятия:

- вводная часть, знакомящая студентов с темой лекции, ее планом, целью и задачами, рекомендуемой литературой для самостоятельной работы;

- основная часть, раскрывающая тему лекции;
- заключительная часть, содержащая выводы и обобщения.

Текст лекций должен соответствовать содержанию темы в учебной программе, в текст лекций не включается материал, выносимый на самостоятельное изучение обучающихся.

Презентация теоретического материала является средством иллюстрированного сопровождения занятия с целью создания визуального образа и отражения ключевых понятий изучаемой информации. Используются лекционные аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием для проведения лекций в активной форме.

Обучающийся на аудиторном занятии должен:

- строго соблюдать сформулированные преподавателем правила и условия;
- активно участвовать в процессе обучения, проявлять инициативу;
- проводить тщательную подготовку к занятию, выполнять все обозначенные в методических материалах и указанные преподавателем подготовительные задания;
- осуществлять самостоятельный поиск путей и вариантов решения поставленной учебной задачи, проблемы (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснования решения);
- проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать права каждого из участников процесса обучения;
- интенсивно использовать индивидуальные задания самодиагностического или творческого характера;
- быть готовым к принятию решений в условиях жесткого регламента и наличия элемента неопределенности в информации.

Занятия семинарского типа позволяют закрепить знания, умения и навыки, полученные студентами во время лекций и самостоятельной работы. Формы организации занятий семинарского типа разнообразны и позволяют закрепить компетенции.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Программный пакет Microsoft Office - Word, PowerPoint
-------	---

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: http://lib.sfu-kras.ru/
9.2.2	Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекции по дисциплине проводятся в аудитории оснащенной экраном, мультимедийной техникой (ноутбук, проектор), посредством которой осуществляется наглядная демонстрация изучаемого материала.

Для наилучшего восприятия студентами изучаемого материала при проведении лекций используется раздаточный материал.

Для проведения практических занятий используются компьютеры с офисными программами Microsoft Word, Microsoft Power-Point, а также выход в Интернет.