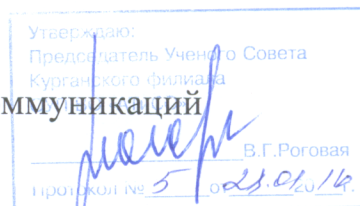


Образовательное учреждение профсоюзов
 высшего образования
 «Академия труда и социальных отношений»
 Курганский филиал

Кафедра социально-культурного сервиса и коммуникаций



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кухни и напитки народов мира

Направление подготовки : 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль «Ресторанная деятельность»

Форма обучения: очная (очная, заочная.)

Цикл дисциплин: Б1.В.ДВ.13.2 (ГСЭ, МиЕН, ОП, и т.д.)

Трудоемкость дисциплины (з.е./ ч.) 2 \ 72

Вид учебной работы	Часы	Курс							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	36						36		
Лекции	14						14		
Лабораторные работы									
Практические занятия: Из них текущий контроль (тестирование, коллоквиум) (ТК)	22						22		
% интерактивных форм обучения от аудиторных занятий по дисциплине	30%						30%		
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	36						36		
Курсовая работа: (КР)	-						-		
Курсовой проект: (КП)	-						-		
Контрольная работа	-						-		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен):	зачет						зачет		
Общая трудоемкость дисциплины	2 / 72						2 / 72		

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Рабочая программа утверждена на 2015/ 2016 учебный год со следующими изменениями:

Программа переработана в связи с принятием ФГОС ВО 43.03.03 "Гостиничное дело"

Протокол заседания кафедры № 6 от « 4 » февраля 2016г.
Заведующий кафедрой

Данилов И. И. / И.И. Д.

Рабочая программа утверждена на 2016 / 2017 учебный год со следующими изменениями:

Программа пересмотрена и утверждена на 2016-2017 учебный год в связи с изменениями списка рекомендованной литературы

Протокол заседания кафедры № 1 от « 02 » 09 2016г.
Заведующий кафедрой

Мулева К.В. / К.В. М.

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год со следующими изменениями:

Протокол заседания кафедры № _____ от « _____ » _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой

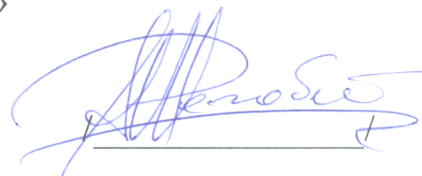
_____ / _____ /

Рабочая программа составлена:

- с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»;
- на основании учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, профилю «Ресторанная деятельность»

Рабочую программу разработал:

Роговой Алексей Игоревич, доцент кафедры



Программа утверждена на заседании кафедры

Протокол № 6 « 4 » февраля 2016г.

Заведующий кафедрой



_____/Данильченко Ш.А. /

1 Место дисциплины в структуре ООП ВО:

Дисциплина «Кухни и напитки народов мира относится к дисциплинам по выбору студентов вариативной части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», профилю «Ресторанная деятельность»

Дисциплина опирается на знания, полученные студентами при изучении смежных гуманитарных, социальных и экономических дисциплин, в том числе «История» и «Социология».

2 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - заключается в овладении студентами вопросами, касающимися значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира. Полученные знания, с другой стороны, необходимы для освоения дисциплины «Современные тенденции развития международного ресторанно-гостиничного бизнеса», а также формирования современного специалиста, владеющего не только новыми технологиями, но и имеющего опыт бережного отношения к национальным традициям и обычаям.

Задачи курса – изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах. Особое внимание уделяется вопросам отпуска и оформления блюд, в том числе банкетных, современных основ, стиля и направления европейской, русской, арабской, азиатской, мексиканской кухонь с учетом критериев качества и безопасности

3 Требования к результатам освоения дисциплины:

Студент должен знать:

- национальные черты характера различных народов мира;
- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;
- основные положения рационального питания;
- значение основных пищевых веществ;
- положения нетрадиционных систем питания;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;
- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

Студент должен уметь:

- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
- подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира.

Студент должен владеть:

- профессиональной терминологией;
- навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений
- навыками по изучению и анализу научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.
- навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей.

4 Образовательные результаты освоения дисциплины, соответствующие определенным компетенциям

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

- способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9)

1) знать:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ПК-9	Способы использования современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг

2) уметь:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ПК-9	использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

3) владеть:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ПК-9	способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

5 Матрица соотношения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Коли - чество часов	Компетенции												
			общекультурные					профессиональные					общее количество компетенций		
										ПК 9					
Р1	Кухни и напитки народов Европы	36								1					1
Р2	Кухни и напитки народов Азии	20								0,5					0,5
Р3	Кухни напитки народов Африки	8								0,25					0,25
Р4	Кухни и напитки народов Америки	8								0,25					0,25
Итого:		72								2					2

6 Тематическое планирование

6.1 Распределение учебных занятий по разделам

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов по видам учебных занятий		
		лекции	практические занятия	самостоятельная работа
Р1	Кухни и напитки народов Европы	7	10	15
Р1.1	Кухни и напитки народов Западной Европы	2	2	5
Р 1.2	Кухни и напитки народов Средиземноморья	1	2	5
Р 1.3	Кухни и напитки народов Восточной Европы	2	2	5
Р 1.4	Кухни и напитки народов Российской Федерации	1	2	5
Р 1.5	Кухни и напитки народов Кавказа	1	2	5
Р2	Кухни и напитки народов Азии	3	6	9
Р 2.1	Кухни и напитки индийская кухни	1	2	3
Р 2.2	Кухни и напитки народов Юго-Восточной Азии	1	2	3
Р 2.3	Кухни и напитки народов Восточной Азии	1	2	3
Р3	Кухни и напитки народов Африки	2	4	6
Р 3.1	Кухни и напитки народов Северной Африки	1	2	3
Р 3.2	Кухни и напитки народов Южной Африки	1	2	3
Р 4	Кухни и напитки народов Америки	2	2	6

Р 4.1	Кухни и напитки народов Северной Америки	1	1	3
Р 4.2	Кухни и напитки народов Южной Америки	1	1	3
	Итого:	14	22	36

6.2 Содержание лекционных занятий

Раздел 1. Кухни и напитки народов Европы.

Тема 1. Кухни и напитки народов Западной Европы. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 2. Кухни и напитки народов Средиземноморья. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 3. Кухни и напитки народов Восточной Европы. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 4. Кухни и напитки народов Российской Федерации. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 5. Кухни и напитки народов Кавказа (Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан). Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Основы технологии приготовления кулинарной продукции

Раздел 2. Кухни и напитки народов Азии

Тема 6. Кухни и напитки индийской кухни. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 7. Кухни и напитки народов Юго-Восточной Азии (Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия). Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 8. Кухни и напитки народов Восточной Азии (Китай, Корея, Япония) Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Раздел 3 Кухни и напитки народов Африки.

Тема 9. Кухни и напитки народов Северной Африки

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 10. Кухни и напитки народов Южной Африки

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Раздел 4. Кухни и напитки народов Америки

Раздел 4. Тема 11. Кухни и напитки народов Северной Америки.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Раздел 4. Тема 12. Кухни и напитки народов Южной Америки.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

6.3 Содержание практических занятий

Раздел 1. Кухни и напитки народов Европы.

Раздел 1. Тема 1. Кухни и напитки народов Западной Европы.

1. Каковы основные национальные особенности кухни?
2. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд кухни?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии супов кухни?
4. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков кухни?

Раздел 1. Тема 2. Кухни и напитки народов Средиземноморья

Раздел 1. Тема 3. Кухни и напитки народов Восточной Европы.

Раздел 1. Тема 4. Кухни и напитки народов Российской Федерации.

Раздел 1. Тема 5. Кухни и напитки народов Кавказа (Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан).

Раздел 2. Кухни и напитки народов Азии

Раздел 2. Тема 6. Кухни и напитки индийская кухни.

Раздел 2. Тема 7. Кухни и напитки народов Юго-Восточной Азии (Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия).

Раздел 2. Тема 8. Кухни и напитки народов Восточной Азии (Китай, Корея, Япония)

Раздел 3. Кухни и напитки народов Африки.

Раздел 3. Тема 9. Кухни и напитки народов Северной Африки

Раздел 3. Тема 10. Кухни и напитки народов Южной Африки

Раздел 4. Кухни и напитки народов Америки

Раздел 4. Тема 11. Кухни и напитки народов Северной Америки.

Раздел 4. Тема 12. Кухни и напитки народов Южной Америки.

6.4 Лабораторный практикум в дисциплине «Кухни и напитки народов мира» учебным планом не предусмотрен.

6.5 Содержание самостоятельной работы студентов

Шифр СРС	Виды самостоятельной работы студентов (СРС)	Наименование и содержание	Грудоемкость	Виды контроля СРС
----------	---	---------------------------	--------------	-------------------

			часы	
C1	<i>Углубленное изучение разделов, тем дисциплины лекционного курса</i>	C1.P1. Кухни и напитки народов Европы C1.P2. Кухни и напитки народов Азии C1.P3. Кухни напитки народов Африки C1.P4. Кухни и напитки народов Америки	9	- поиск и исследование электронных источников.
C2	<i>Изучение разделов, тем дисциплины не вошедших в лекционный курс</i>	C1.P1. Кухни и напитки народов Европы C1.P2. Кухни и напитки народов Азии C1.P3. Кухни напитки народов Африки C1.P4. Кухни и напитки народов Америки	9	- Подготовка к практическим занятиям.
C3	<i>Подготовка к аудиторным занятиям (практические занятия, текущий и рубежный контроль)</i>	C1.P1. Кухни и напитки народов Европы C1.P2. Кухни и напитки народов Азии C1.P3. Кухни напитки народов Африки C1.P4. Кухни и напитки народов Америки	9	- работа с лекционным материалом;
C4	<i>Подготовка к промежуточной аттестации по дисциплине (зачет, экзамен)</i>	C1.P1. Кухни и напитки народов Европы C1.P2. Кухни и напитки народов Азии C1.P3. Кухни напитки народов Африки C1.P4. Кухни и напитки народов Америки	9	- подготовка к зачету
Итого:			36	

6.5.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине - не предусмотрено.

7 Фонд оценочных средств

Оценка результатов работы студентов по балльно-рейтинговой системе проводится в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» и нормативными документами ОУП ВО «Академия труда и социальных отношений» и Курганского филиала.

I. Распределение баллов по видам учебной работы за семестр:

A) Учебная деятельность:

1. посещение занятий - $36 * 0,5 = 18$
2. работа на семинарских занятиях - $22 * 0,5 = 11$
3. доклады, сообщения – 5
4. текущий тестовый контроль - $4 * 1 = 4$
5. промежуточный контроль – 5

B) НИРС:

1. стендовый доклад – 2
2. выступление на кафедральной конференции – 3

3. выступление на филиальной конференции – 5
 4. публикация работы - 10
 5. выступление на межвузовской конференции – 15
 6. участие во всероссийской олимпиаде или конференции – от 10 до 20
- В) Зачёт - 30

II. Критерий пересчёта баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре и зачёта:

60 и более баллов – зачтено

III. Критерий допуска к промежуточной аттестации по дисциплине (зачёт), возможности получения автоматического зачёта по дисциплине:

Для допуска к промежуточной аттестации (зачёту) студент должен набрать по итогам текущего и рубежного контроля не менее 50 баллов. Для автоматического получения зачёта студенту необходимо набрать за семестр 60 баллов и более.

IV. Формы и виды учебной работы для неуспевающих (восстановившихся на курсе обучения) студентов для получения недостающих баллов в конце семестра:

В случае, если к промежуточной аттестации набрана сумма менее 50 баллов, студенту необходимо набрать недостающее количество баллов за счёт выполнения дополнительных заданий, до конца последней (зачётной) недели семестра. При этом необходимо проработать материал всех пропущенных практических работ.

Формы дополнительных заданий (назначаются преподавателем):

- выполнение и защита отчётов по пропущенным практическим занятиям;
- прохождение рубежного контроля.

Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путём выполнения дополнительных заданий, форма и объём которых определяется преподавателем.

7.1 Оценочные средства

7.1.2 Перечень тем рефератов

Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

Вариант 2

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков испанской кухни.

Вариант 3

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.

2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Японии.

Вариант 4

1. Кухня народов Франции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

Вариант 5

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

Вариант 6

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

Вариант 7

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

Вариант 8

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

Вариант 9

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.
3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

Вариант 9

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 10

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

Вариант 11 1. Кухня Греции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий греческой кухни.

Вариант 12

1. Кухня Египта.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

Вариант 13

1. Кухня Германии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

Вариант 14

1. Кухня Англии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

Вариант 15

1. Кухня Индии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

Вариант 16

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

Вариант 17

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

Краткая характеристика оценочного средства «Реферат»

Конечная цель, получаемая в результате выполнения реферата позволяет оценить теоретические знания и практические навыки студента в области управленческого учета и учета персонала. Позволяет оценить уровень сформированности управленческих, аналитических навыков, навыков практического и творческого мышления. Выполняется в индивидуальном порядке.

Критерии оценивания «Реферат»

Оценка «зачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- знание основных понятий и умение оперировать ими;
- умение представить работу в научном контексте;
- владением научным стилем речи;
- аргументированную защиту основных положений работы, высокий уровень владения теоретическими основами управленческого учета и учета персонала;
- свободное владение письменной коммуникацией; аргументированную защиту основных положений работы, репрезентативность собранного материала, умение анализировать теоретические аспекты управленческого учета и учета персонала.

Оценка «незачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- компилятивность работы;
- несамостоятельность анализа научного материала;
- грубые стилистические и речевые ошибки;
- неумение защитить основные положения работы.

7.1.2 Перечень тем НИРС по дисциплине «Кухни и напитки»: по данной дисциплине не предусмотрено научно-исследовательской работы

1. Теоретические и практические аспекты производства специй и приправ различных кухонь мира.
2. Исторические аспекты возникновения виноградарства различных кухонь мира
3. История и традиции хлебопекарства различных стран мира
4. Современные тенденции развития национальных кухонь.

Краткая характеристика оценочного средства НИРС

Конечная цель, получаемая в результате выполнения научно-исследовательской работы позволяет оценить теоретические знания и практические навыки студента в области бухгалтерского управленческого учета и учета персонала. Позволяет оценить уровень сформированности управленческих, аналитических навыков, навыков практического и творческого мышления. Выполняется в индивидуальном порядке.

Критерии оценивания НИРС

Оценка «зачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- знание основных понятий и умение оперировать ими;
- умение представить работу в научном контексте;
- владением научным стилем речи;
- аргументированную защиту основных положений работы, высокий уровень владения теоретическими основами управленческого учета и учета персонала;
- свободное владение письменной коммуникацией; аргументированную защиту основных положений работы, репрезентативность собранного материала, умение анализировать теоретические аспекты управленческого учета и учета персонала;

Оценка «незачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- компилятивность работы;
- несамостоятельность анализа научного материала;
- грубые стилистические и речевые ошибки;
- неумение защитить основные положения работы.

7.2 Контрольные оценочные средства

7.2.1.1 Критерии оценивания зачета по дисциплине

Критерии оценивания «Зачет»

Оценка «зачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- знание основных понятий и умение оперировать ими;
- владением научным стилем речи;
- высокий уровень владения теоретическими и практическими основами управленческого учета и учета персонала;
- умение анализировать теоретические и практические аспекты управленческого учета и учета персонала.

Оценка «незачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- не раскрыто основное содержание материала;
- отсутствует умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.

Вопросы к зачету:

1. Факторы, под влиянием которых формируются национальные кухни
2. Основные особенности французской кухни. Чем характеризуются кухни отдельных областей Франции?
3. Особенности ассортимента и технологии холодных блюд французской кухни
4. Особенности ассортимента и технологии супов французской кухни.
5. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов французской кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд французской кухни?
7. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд французской кухни?
8. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков французской кухни?
9. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста французской кухни?
- 10
10. Чем характеризуются природные условия Германии и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
11. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд немецкой кухни?
12. Каковы особенности ассортимента и технологии супов немецкой кухни?
13. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд немецкой кухни?
14. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд немецкой кухни?
15. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков немецкой кухни?

16. Каковы основные особенности итальянской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Италии?
17. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд итальянской кухни?
18. Каковы особенности ассортимента и технологии супов итальянской кухни?
19. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов итальянской кухни?
20. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд итальянской кухни?
21. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд итальянской кухни?
22. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков итальянской кухни?
23. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста итальянской кухни?
24. Чем характеризуются природные условия Греции и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
25. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд греческой кухни?
26. Каковы особенности ассортимента и технологии супов греческой кухни?
27. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд греческой кухни?
28. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд греческой кухни?
29. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков греческой кухни?
30. Природные условия Англии и их влияние на кулинарные традиции?
31. Характеристика блюд Английской кухни?
- 11
32. Природные условия Испании и их влияние на кулинарные традиции?
33. Характеристика блюд Испанской кухни?
34. Природные условия Польши и их влияние на кулинарные традиции?
35. Характеристика блюд Польской кухни?
36. Природные условия Румынии и их влияние на кулинарные традиции?
37. Характеристика блюд Румынской кухни?
38. Природные условия Венгрии и их влияние на кулинарные традиции?
39. Характеристика блюд Венгерской кухни?
40. Природные условия Болгарии и их влияние на кулинарные традиции?
41. Характеристика блюд Болгарской кухни?
42. Каковы основные особенности китайской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?
43. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд китайской кухни?
44. Каковы особенности ассортимента и технологии супов китайской кухни?
45. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд китайской кухни?
46. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд китайской кухни?
47. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков китайской кухни?
48. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста китайской кухни?
49. Каковы основные особенности японской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?
50. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд японской кухни?
51. Каковы особенности ассортимента и технологии супов японской кухни?
52. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд японской кухни?
53. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд японской кухни?
54. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков японской кухни?
55. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста японской кухни?
56. Природные условия Индии и их влияние на кулинарные традиции?
- 12
57. Характеристика блюд Индийской кухни?
58. Природные условия Таиланда и их влияние на кулинарные традиции?
59. Характеристика блюд тайской кухни?
60. Каковы основные особенности американской кухни?

61. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд американской кухни?
62. Каковы особенности ассортимента и технологии супов американской кухни?
63. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов американской кухни?
64. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд американской кухни?
65. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд американской кухни?
66. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков американской кухни?
67. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста американской кухни?
68. Чем характеризуются природные условия Мексики и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
69. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд мексиканской кухни?
70. Каковы особенности ассортимента и технологии супов мексиканской кухни?
71. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд мексиканской кухни?
72. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд мексиканской кухни?
73. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков мексиканской кухни?
74. Каковы основные особенности Бразильской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Бразилии?
75. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд бразильской кухни?
76. Каковы особенности ассортимента и технологии супов бразильской кухни?
77. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов бразильской кухни?
78. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд бразильской кухни?
- 13
79. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд бразильской кухни?
80. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков бразильской кухни?
81. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста бразильской кухни?
82. Чем характеризуются природные условия Марокко и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
83. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд марокканской кухни?
84. Каковы особенности ассортимента и технологии супов марокканской кухни?
85. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд марокканской кухни?
86. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд марокканской кухни?
87. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков марокканской кухни?
88. Природные условия Колумбии их влияние на кулинарные традиции?
89. Характеристика блюд колумбийской кухни?
90. Природные условия Аргентины их влияние на кулинарные традиции?
91. Характеристика блюд аргентинской кухни?
92. Природные условия Египта их влияние на кулинарные традиции?
93. Характеристика блюд египетской кухни?
94. Природные условия Эфиопии их влияние на кулинарные традиции?
95. Характеристика блюд эфиопской кухни?

8 Образовательные технологии

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Активные и интерактивные методы и формы обучения (Указываются методы, применяемые при проведении учебных занятий интерактивных формах. Например проблемная лекция, лекция-провокация, семинар-диспут и тд.)	Трудоемкость, часы (кол-во часов по разделу (теме) -отводимое на занятия интерактивной форме)
P1	Кухни и напитки народов Европы	Интегрированная передача информации	2

		с использованием мультимедиа, разбор конкретных ситуаций	
P2	Кухни и напитки народов Азии	Интегрированная передача информации с использованием мультимедиа, разбор конкретных ситуаций	2
P3	Кухни и напитки народов Африки	Интегрированная передача информации с использованием мультимедиа, разбор конкретных ситуаций	2
P 4	Кухни и напитки народов Америки	Интегрированная передача информации с использованием мультимедиа, разбор конкретных ситуаций	3
Итого:			9
Интерактивных занятий от объема аудиторных занятий - 25%			

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

9.1 Основная литература:

1 Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учеб. для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А.Т. Васюковой.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 368 с.- Режим доступа [http:// biblioclub.ru/](http://biblioclub.ru/).

2 Суконкина, Е.Б. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. для вуза/ Е.Б. Суконкина. - Минск: Вышэйшая школа, 2012. – 352с. - Режим доступа [http:// biblioclub.ru/](http://biblioclub.ru/).

3 Уокер, Д.Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Текст]: учеб. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.- 880 с.: ил.- (Серия "Зарубежный учебник").- Режим доступа [http:// biblioclub.ru/](http://biblioclub.ru/).

9.2 Дополнительная литература:

1 Дуборасова, Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: учеб. пособие / Т.Ю. Дуборасова. – М.: Дашков и К°, 2009.- 178с.- Режим доступа [http:// biblioclub.ru/](http://biblioclub.ru/).

2 Винные секреты ресторана // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2008.- №4.- С.62-77.

3 Каллек, К. Вино [Текст]: иллюстр. энциклопедия. - М.: Лабиринт Пресс, 2009.- 320 с.: ил.

4 Могильный, М.П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) [Текст]: произв.-практ. изд. / М.П. Могильный, А.Ю. Баласаян. - 2-е изд. - М.: ДеЛи принт, 2007.- 176 с.: ил.

5 Петрова, М. Десерты: просто сладость или красивый финал? // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2010.-№8.- С.34-61.

6 Петрова, М. Швейцарская кухня // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. - 2009.-№6.- С.54-63.

7 Тучина, М. Венгерская кухня: традиция, испытанная временем// Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2009.-№2.- С.58-71.

8 Тучина, М. Еда по-американски// Гостиница и ресторан: бизнес и управление. - 2007.-№8.- С.52-70.

9 Тучина, М. Кухня с ароматом карри// Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2008.-№6.- С.76-90.

10 Тучина, М. Острое ассорти тайской кухни// Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2007.-№4.- С.54-69.

11 Тучина, М. Чешская кухня: из самого центра Европы // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2008.-№3.- С.64-77.

12 Фарафонова, М. Венская кухня: сплетенная из традиций // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2006.-№6.- С.74-87.

13 Фарафонова, М. Грузинская кухня: по законам кавказского гостеприимства // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2006.-№4.- С.60-78.

14 Фарафонова, М. Мексика: кухня с характером // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2006.-№3.- С.54-71.

15 Фарафонова, М. Об английской кухне без иронии // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2007.-№1.- С.66-84.

16 Фарафонова, М. Pizza italiana // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. - 2006.-№1.- С.30-45.

9.3 Программное обеспечение POWER POINT, EXCEL, WORD,

Интернет-ресурсы, электронные библиотечные системы:

1 Библиотека электрон. книг <http://e-booki.narod.ru/knigi.htm>.

10 Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Проектор «Сони», установка multimedia, персональные компьютеры, ноутбук, ксерокс.

Для ведения лекционных и практических занятий необходимы:

1) лекционная аудитория, оборудованная видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет;

2) компьютерный класс, оборудованный для проведения практических работ средствами оргтехники, персональными компьютерами, объединенными в сеть с выходом в Интернет;

3) установленное лицензионное программное обеспечение офисного назначения.