

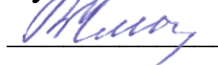
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыхалова

«29» января 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Кухни народов мира»

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,
2025

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы

Доцент кафедры ТПП, к.т.н., доцент



Ефимов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«29» января 2025 г., протокол № 7.1

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«29» января 2025 г.



Чмыхалова В.Б.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – дать знания в области традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Основная задача данной дисциплины – дать необходимые знания для освоения подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов; ознакомления с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, рецептур и подачи блюд в разных странах мира.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции ПК-2: способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ПК–2	Способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД - 1 пк-2 Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих	Знать: – роль питания в жизни человека и общества; – историю развития традиций питания; – традиции потребления пищи; – принципы формирования национальных традиций и культур питания; – влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания.	3(ПК-2)1
				3(ПК-2)2
				3(ПК-2)3
				3(ПК-2)4

		организаций.		
		ИД - 2пк-2 Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Уметь: – анализировать, прогнозировать и применять инновационные направления развития разных пищевых технологий	У(ПК-2)1
		ИД - 3пк-2 Владеет навыками применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Владеть: – навыками анализа, прогнозирования и применения инновационных направлений развития разных пищевых технологий	В(ПК-2)1

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Кухни народов мира» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин. Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «Кухни народов мира», необходимы для прохождения преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по заочной форме

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы	СРП			
Тема 1: Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов	14	2	1	1			12	Контрольная работа	
Тема 2: Основы технологии приготовления кулинарной продукции	13	1	1				12	Контрольная работа	
Тема 3: Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ	14	2	1	1			12	Контрольная работа	
Тема 4: Особенности кавказской национальной кухни и кухни народов Средней Азии	13,5	1,5	0,5	1			12	Контрольная работа	
Тема 5: Особенности японской и китайской кухни	13,5	1,5	0,5	1			12	Контрольная работа	
Зачет	4								4
Всего	72	8	4	4			60		4

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (2 курс заочной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Итого часов
Лекции	4
Лабораторные занятия	—
Семинарские (практические) занятия	4
Самостоятельная работа	60
Курсовая работа	—
Экзамен	—
Зачет	4
Итого в зачетных единицах	2
Итого часов	72

4.2. Описание содержания дисциплины

Лекция 1. ВВЕДЕНИЕ. РОЛЬ ТРАДИЦИЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ В РАЗВИТИИ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ

Рассматриваемые вопросы

Питание народа, его кухня как важнейшая часть быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности, географическое расположение и климатические условия, исторические факторы, религиозные и старинные обычаи, этногенез, набор исходных продуктов и их сочетание, характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов, использование специй, приправ, соусов, режим питания.

ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Рассматриваемые вопросы

Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд разных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд разных кухонь.

Семинарское занятие 1. 1 час. «Кухня народов стран Прибалтики» [4].

Рассматриваемые вопросы

Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.

Ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни.

Особенности оформления и подачи блюд.

Праздничные блюда латвийской, литовской, эстонской кухни.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Лекция 2. ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ СЛАВЯНСКИХ НАРОДОВ СТРАН СНГ

Рассматриваемые вопросы

Характеристика русской кухни: христианские праздники и ритуальные блюда, характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд (щи, солянки, окрошка), особенности приготовления салатов, закусок и изделий из теста.

Характеристика украинской кухни: особенности приготовления борщей с галушками, котлет по-киевски, пампушек с чесноком, вареников и др.

Характеристика белорусской кухни: особенности приготовления блюд из картофеля (бабки, драпников, клёцек, хвороста), из мяса.

ОСОБЕННОСТИ КАВКАЗСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ И КУХНИ НАРОДОВ СРЕДНЕЙ АЗИИ

Рассматриваемые вопросы

Характеристика кавказской национальной кухни: характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.

Характеристика кухни народов Средней Азии: связь религиозных традиций и питания, особенности кулинарной обработки пищевого сырья, ассортимент и технологии блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни, технологии блюд из мяса, мучных блюд и изделий, технологии напитков и особенности их подачи.

ОСОБЕННОСТИ ЯПОНСКОЙ И КИТАЙСКОЙ КУХНИ

Рассматриваемые вопросы

Характеристика японской кухни: основные виды сырья и способы их кулинарной обработки, особенности подбора рецептурных компонентов блюд, ассортимент, технология и подача традиционных блюд, виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

Характеристика китайской кухни: характеристика сырья, традиционные способы его обработки, ассортимент продуктов, пряностей и приправ, особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.

Семинарское занятие 2. 1 час. «Французская кухня» [4].

Рассматриваемые вопросы

Франция как основоположник Европейской кухни.

Влияние французской кухни на кухни других стран.

Традиции и особенности французской кухни.

Широкое применение овощей во французской кухне.

Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров.

Использование сыров для приготовления блюд.

Приготовление и применение соусов в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок.

Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и др.

Особенности приготовления первых блюд: супы-пюре из лука-порее с картофелем, луковый суп, супы с сыром.

Оригинальные приёмы подачи пищи.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 3. 1 час. «Индийская кухня» [4].

Рассматриваемые вопросы

Традиции и режим питания народов Индии.

Технология и ассортимент кулинарной продукции.

Требования к качеству кулинарной продукции.

Ассортимент блюд индийской кухни (похлёбки из бобовых, нимбу панч (лимонный напиток), ласси (взбитое кокосовое молоко), молочные сладости).

Особенности подачи блюд.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Семинарское занятие 4. 1 час. «Традиции питания в иудаизме» [4].

Рассматриваемые вопросы

Особенности национальной еврейской кухни.

Характеристика кошера.

Обрядовое питание в иудаизме.

Особенности питания Рош-Гашана и Йом-Кипур в иудейском культе.

Ритуалы Песаха и Шавуота.

Посты.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СРС по дисциплине. Проработка теоретического материала по литературным источникам [4]. Подготовка к контрольной работе.

Перечень вопросов к контрольной работе

Характеристика русской кухни.

Характеристика белорусской кухни.

Характеристика украинской кухни.
Характеристика литовской кухни.
Характеристика эстонской кухни.
Характеристика латвийской кухни.
Характеристика японской кухни.
Характеристика китайской кухни.
Характеристика французской кухни.
Характеристика немецкой кухни.
Характеристика индийской кухни.
Характеристика английской кухни.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработку (изучение) материалов лекций;
- чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к контрольной работе;
- подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (зачет).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к лабораторным занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к лабораторным занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

Для проведения практических (семинарских) занятий, для самостоятельной работы используется учебно-методическое пособие

Ефимова М.В. Кухни народов мира: методические указания к семинарским занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ (электронная версия).

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Принципы формирования национальных культур и традиций питания.
2. Влияние религии на формирование культуры и традиций питания.
3. Особенности питания народов Западной Европы.
4. Особенности питания народов скандинавских стран.
5. Формирование традиций питания в странах Нового Света.
6. Характеристика кухни народов Латинской Америки.
7. Характеристика кухни народов стран Пиренейского полуострова.
8. Особенности питания народов стран Африки.
9. Напитки в питании народов мира.
10. Культура застолья.
11. Меню как отражение национальной культуры питания.
12. Характеристика русской кухни.
13. Характеристика белорусской кухни.
14. Характеристика украинской кухни.
15. Характеристика литовской кухни.
16. Характеристика эстонской кухни.
17. Характеристика латвийской кухни.

18. Характеристика японской кухни.
19. Характеристика китайской кухни.
20. Характеристика французской кухни.
21. Характеристика немецкой кухни.
22. Характеристика индийской кухни.
23. Характеристика английской кухни.
24. Характеристика еврейской кухни.

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 296 с. (20 экз.).

Дополнительная литература

2. Ефимов А.А., Ефимова М.В. Основы рационального питания. – Петропавловск-Камчатский: изд-во КамчатГТУ, 2007. – 178 с. (20 экз.).
3. Хуршудян С.А., Зайчик Ц.Р. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 204 с. (гриф УМО) (2 экз.).

Методические указания по дисциплине

4. Ефимова М.В. Кухни народов мира: методические указания к семинарским занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ (электронная версия).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. Корниенко А.А., Ардашкин И.Б., Чмыхало А.Ю. История и методология науки о пище: Учебное пособие: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/083/76083>
2. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
3. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>
4. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>
5. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm
6. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методика преподавания данной дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (зачет).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия

с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия практического (семинарского) типа включают в себя заслушивание докладов, сопровождающихся электронными презентациями, подготовленных обучающимися в ходе самостоятельной работы; обсуждение представленных докладов в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа студента по дисциплине включает такие виды работы как:

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к контрольным работам.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;
- использование электронных презентаций;
- изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

- операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);
- комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций).

11.3 Перечень информационно-справочных систем

- справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>
- справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, Интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают аудиторную доску, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран, интерактивная доска).

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за ____ / ____ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Кухни народов мира» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«__» _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой _____ / _____ /