

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по учебно-методической работе

 А.А.Панфилов

« 20 » 01 2016г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
Профиль/программа подготовки Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования Бакалавриат
Форма обучения Очная

| Семестр | Трудоемкость зач. ед./ час. | Лекции, час. | Практич. занятия, час. | Лаборат. работы, час. | СРС, час. | Форма промежуточного контроля (экз./зачет) |
|---------|--------------------------------|-----------------|------------------------------|-----------------------------|--------------|---|
| 7-0й | 3 / 108 | 18 | 18 | | 72 | Зачет |
| Итого | 3 / 108 | 18 | 18 | | 72 | Зачет |

Владимир 2016

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Главная **цель** дисциплины - овладение студентами теоретических знаний в области традиций вероисповедания и культуры питания народов мира, народов своей страны, с учетом исторических и природно-географических условий для организации и координации деятельности службы питания гостиничного предприятия.

Задачи курса:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
- понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими, традициям питания;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры
- ознакомление с особенностями обслуживания в предприятиях питания индустрии гостеприимства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Национальная зарубежная кухня» предназначена для студентов 4 курса (7 семестр), обучающихся по программе подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и входит в дисциплины по выбору вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина входит в состав дисциплин, формирующих профессиональные компетенции в области сервисной деятельности.

В соответствии с ОПОП ВО изучение курса «Национальная зарубежная кухня» базируется на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин (разделов дисциплин) как: «Культурология», «Туристское страноведение», «Религиоведение», «Гостиничный менеджмент», а также изучается параллельно с дисциплиной «Организация служб питания и банкетинга»

В то же время компетенции, полученные при освоении дисциплины «Национальная зарубежная кухня» необходимы для изучения таких дисциплин, как: «Основы обслуживания корпоративных клиентов в гостиничном бизнесе», «основы лечебно-профилактического питания», а также при прохождении Производственной практики.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины «Национальная зарубежная кухня» обучающийся должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК)

- *готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);*
- дополнительными профессиональными компетенциями
- *осуществлять организацию и координацию деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания (ДПК-2).*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

1) Знать:

- основные факторы, формирующие основу национальной кухни (ПК-6);
- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;
- особенностей функционирования различных типов предприятий питания в структуре гостиницы (ДПК-2);
- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья (ПК-6);
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира (ПК-6).

2) Уметь:

- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций (ПК-6, ДПК-2);
- представить туристам самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России

3) Владеть:

- основами формирования принципов питания в различных национальных культурах (ПК-6);
- основами организации питания в гостиничном комплексе с учетом национальных традиций и культуры питания (ДПК-2);
- владеть культурой этикета и культурой питания народов мира (ПК-6)

Полученные в процессе обучения знания могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы и в ходе практической работы.

Практические занятия по дисциплине ориентированы на применение современных образовательных технологий, включающих кейсы, разбор практических ситуаций и случаев, а также научные дискуссии по анализу особенностей культуры и традиций питания в различных регионах России и мира, позволяющие сформировать у студента адекватное представление о состоянии, развитии и решении проблем в области потребительского потребления услуг индустрии гостеприимства.

Применение аналитических данных позволяют сформировать у студента адекватное представление о состоянии, развитии и решении проблем в данной области.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Семестр | Неделя семестра | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | | | | | Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %) | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|-------|---|---------|-----------------|--|----------------------|---------------------|--------------------|-----|---------|---|---|
| | | | | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Контрольные работы | СРС | КП / КР | | |
| 1 | Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры. История и этапы развития традиций питания | 7 | 1-2 | 2 | 2 | | | 8 | | 2/50 | |
| 2 | Тема 2. Влияние природных условий и религий на становление и формирование традиций культуры питания | 7 | 3-4 | 2 | 2 | | | 8 | | 2/50 | |
| 3 | Тема 3. Национальные особенности культуры питания народов Европы | 7 | 5-6 | 2 | 2 | | | 8 | | 2/50 | Рейтинг-контроль № 1 |
| 4 | Тема 4. Кухни народов стран Ближнего Востока | 7 | 7-8 | 2 | 2 | | | 8 | | 2/50 | |
| 5 | Тема 5. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии | 7 | 9-10 | 2 | 2 | | | 8 | | 2/50 | |
| | Тема 6. Кухни народов стран Африки | 7 | 11-12 | 2 | 2 | | | 8 | | 2/50 | Рейтинг-контроль № 2 |
| | Тема 7. Кухни народов стран Северной и Южной Америки | 7 | 13-14 | 2 | 2 | | | 8 | | 2/50 | |
| | Тема 8. Национальные особенности культуры питания народов России | 7 | 15-16 | 2 | 2 | | | 8 | | 2/50 | |
| | Тема 9. Особенности организации питания в гостинице с учётом традиций культуры питания | 7 | 17-18 | 2 | 2 | | | 8 | | 2/50 | Рейтинг-контроль № 3 |
| Всего | | | | 18 | 18 | | | 72 | | 18/50 | зачёт |

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, разбор конкретных ситуаций и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет более 20 % аудиторных занятий (определяется требованиями ФГОС ВО с учетом специфики ОПОП).

Для успешного освоения дисциплины предусмотрены различные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения согласно основной образовательной программе, с учетом требований к объему занятий в интерактивной форме, а именно:

работа в группах
рейтинг-контроль
кейс-стади
дискуссия
мультимедийные презентации

План проведения аудиторного занятия

1. Название темы: «.....»

2. Лекция. На лекциях излагаются основные теоретические положения по изучаемой тематике. В процессе изложения всего лекционного материала по всем темам изучаемой дисциплины применяются информационно-коммуникационные технологии. По каждой теме лекционного материала разработаны презентации, которые предоставлены в электронном виде. Методические указания для обучающихся. Задания по теме занятия.

3. Самостоятельная работа по теме: оформление рефератов, докладов, эссе; решение ситуационных задач; работа с литературой и др. источниками.

Практическое занятие (семинар).

Практические занятия проводятся методом группового упражнения, индивидуальных упражнений и последующим обсуждением их решений. Практические занятия по дисциплине ведутся в форме активного обучения и нацелены на закрепление и углубление теоретических знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельного изучения специальной литературы.

Практические занятия по курсу предусмотрены в различных интерактивных формах: дискуссия, коллоквиум, круглый стол, и др.

Задания по подготовке к практическим занятиям могут принимать следующие формы:

- задания по изучению материалов лекций, учебных пособий и учебников (в сравнении и критике), нормативно-правовых документов;
- задания, связанные с работой с электронными источниками информации;
- задания по изучению материалов научных публикаций и статистических данных;
- задания по подготовке презентаций проектов, эссе и других видов сообщений;
- задания по применению метода «кейс-стади» при рассмотрении отдельных дискуссионных проблем;
- задания по подготовке к дискуссиям, конференциям.

Итоговый контроль знаний: Подведение итогов.

Значение изучения темы:

- усвоение студентами теоретических и методологических основ;
- овладение современными методами исследования;
- ознакомление с методами и формами управления гостиничным бизнесом в рамках темы.

Цель занятия: На основе теоретических знаний и практических умений обучающийся должен:

Знать:

- специфику, задачи, методы изучения в рамках данной темы;
- условия и механизмы практического применения данной темы в современных организациях;

Уметь:

- успешно применять полученные знания в хозяйственной практике;

Владеть:

- основными и специальными методами изучаемой темы при организации и управлении на предприятии (в организации) индустрии гостеприимства.

Проведение выездных занятий на предприятия общественного питания по темам «Кухни народов стран Европы», «Кухни народов Ближнего Востока» позволяет использовать данный ресурс как источник практической информации в процессе организации учебно-познавательной деятельности студентов по освоению предметного материала в режиме реального времени. В процессе занятия студенты знакомятся с организацией работы заготовочных и доготовочных цехов предприятия общественного питания, организацией снабжения и т.д. Лекция ведущих руководителей и технологов общественного питания.

Содержание курса дисциплины «Национальная зарубежная кухня»

Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры. История и этапы развития традиций питания

Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет, методы и задачи дисциплины «Национальная зарубежная кухня». Понятийный аппарат дисциплины. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

Тема 2. Влияние природных условий и религий на становление и формирование традиций культуры питания

Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражение в национальных культурах питания.

Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве: (православие - Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство - особая система питания. Виды вегетарианства. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шаваут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.

Тема 3. Национальные особенности культуры питания народов Европы

Общие и отличительные черты народов Европы. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.

Особенности и традиции французской кухни. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.

Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания итальянцев. Характеристика факторов, повлиявших на формирование традиций и культуру питания испанцев. Особенности немецкой кухни. Особенности английской кухни. Национальные особенности кухни стран Скандинавии. Национальный репертуар блюд славянских народов.

Национальные кулинарные символы народов Европы.

Тема 4. Кухни народов стран Ближнего Востока

Кухни и традиции питания в Арабских странах (Турция, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Иран). Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда. Использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия, напитки. Кошерная пища – традиции Израиля.

Тема 5. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии

Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов народов стран Южной и Восточной Азии (Китай, Япония, Корея, Индокитай, Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд, Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия). Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки.

Японская национальная кухня.

Использование приправ и пряностей - отличительная особенность в традициях и культуре питания стран Азиатско-Тихоокеанского региона.

Традиции питания народов Австралии и Новой Зеландии.

Тема 6. Кухни народов стран Африки

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения (Египет, Алжир, Тунис, Марокко). 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.

Традиции и особенности питания стран Центральной и Южной Африки.

Тема 7. Кухни народов стран Северной и Южной Америки

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения народов Северной Америки (США и Канады).

Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Мексики. Особенности мексиканской кухни. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.

Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Южной Америки и Карибского региона.

Роль напитков в культурах питания народов Америки. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки

Тема 8. Национальные особенности культуры питания народов России

Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатеринский, период XIX века, советский и постперестроечный. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Исторический путь трезны от язычества до культовых пиршеств. Христианские пиры. Режим питания на Руси. Дневной и годовой распорядок питания. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Самовар - основной атрибут русского чайного стола. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания.

Тема 9. Особенности организации питания в гостинице с учётом традиций культуры питания

Услуга общественного питания как часть гостиничного продукта. Служба питания и её роль в индустрии гостеприимства. Предприятия общественного питания в гостиницах и системы их классификации. Задачи и функции деятельности предприятий питания в гостиницах. Организационная структура службы питания в гостиничных предприятиях различных видов и классов. Основные принципы составления рационов питания проживающих в гостиницах. Управление службой питания. Организация процесса обслуживания на предприятиях питания различных форматов. Формы организации питания: обслуживание в ресторане, кафе гостиниц. Условия питания: полный пансион, полупансион,

одноразовое питание (завтрак), «всё включено», питание во время экскурсий, путешествий и т.д. Обслуживание туристических групп. Банкеты. Взаимосвязь гостиничных подразделений и службы питания.

Тематика практических занятий

Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры. История и этапы развития традиций питания

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, дискуссия

1. Питание – главное условие существования и индикатор образа жизни, поведения, здоровья человека, нации, общества.
2. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
3. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
4. Основные компоненты материальной культуры: кулинария, кулинарное искусство; питание, пища; этикет, приемы; быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемония и церемониал, обряды и ритуалы, культура питания, религия.
5. История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.
6. Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.
7. Современные взгляды на пищу и питание человека.

Тема 2. Влияние природных условий и религий на становление и формирование традиций культуры питания

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, дискуссия

1. Климато-географические условия – основа формирования традиций и культур питания.
2. Местные природные ресурсы – фактор формирования традиций в питании.
3. Национальные особенности народа (этногенез) – принцип формирования традиции.
4. Влияние культурных и торговых связей на процесс формирования культур и традиций питания.
5. Мировые религии и их влияние на формирование традиций и культур питания народов мира:
 - 5.1. Традиции питания в христианстве. Особенности питания в католицизме, протестантизме и православии.
 - 5.2. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Обрядовое питание в иудаизме.
 - 5.3. Пищевые обряды и традиции питания в исламе. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламских праздниках.
 - 5.4. Индуизм, его сущность и традиции в питании.
 - 5.5. Буддизм, синтоизм: их сущность и связь с питанием

Тема 3. Национальные особенности культуры питания народов Европы

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, круглый стол

1. Фактор формирования традиций и культур питания народов Западной Европы.
2. Италия, Франция – основоположники развития культур питания народов Европы.
3. Специфический набор пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд и застолья в

странах Европы: Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия.

4. Характерные черты формирования традиций и культур питания народов Скандинавии.

5. Кулинарное искусство и его национальные черты народов Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании.

6. Исторический путь развития традиций питания славянских народов Европы.

7. Влияние традиций и культур питания народов Европы на мировые традиции.

Тема 4. Кухни народов стран Ближнего Востока

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение практического задания

1. Особенность арабской кухни

2. Характеристика кухни Израиля.

3. Традиционные блюда арабской кухни стран Ближнего Востока (Турция, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Иран)

Тема 5. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение задания

1. Традиционные блюда японской кухни.

2. Основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.

3. Традиционные блюда китайской кухни

4. Традиционные блюда индийской кухни. Специи используемые при приготовлении блюд индийской кухни.

5. Национальные кулинарные традиции корейцев и вьетнамцев

6. Особенности питания народов стран Индонезии, Австралии и Новой Зеландии.

Тема 6. Кухни народов стран Африки

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение кейс-задания

1. Режим питания народов стран Северной Африки (Египет, Алжир, Тунис).

2. Традиционные блюда марокканской кухни.

3. Особенности культуры питания и кухни народов Центральной Африки.

4. Еда в Восточной Африке.

5. Питание в Южной Африке.

Тема 7. Кухни народов стран Северной и Южной Америки

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение кейс-задания

1. Традиционные блюда кухни индейцев Северной Америки

2. Современная кухня США и Канады

3. Особенности мексиканской кухни

4. Переплетение кулинарных традиций народов Южной Америки

5. Кухня стран Карибского бассейна

Тема 8. Национальные особенности культуры питания народов России

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение творческого задания

1. Развитие традиций питания русского народа в период: Древнерусский, Московский,

Петровско-Екатерининский, Советский, Постперестроечный.

2. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания.
3. Пищевое сырье, специфические приемы его обработки в России.
4. Кулинарный национальный репертуар блюд.
5. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве.
6. Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы.
7. Вклад России в мировую культуру питания. 1
8. Традиция и культура питания русского народа как фактор развития туризма.

Тема 9. Особенности организации питания в гостинице с учётом традиций культуры питания

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение задания

1. Современные предприятия общественного питания в гостиницах: понятия, типы, классификация.
2. Организация процесса обслуживания на предприятиях питания различных форматов. Формы организации питания.
3. Управление службой питания.
4. Условия питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание (завтрак), «всё включено», питание во время экскурсий, путешествий и т.д.
5. Шведский стол
6. Обслуживание туристических групп.
7. Меню.
8. Взаимосвязь гостиничных подразделений и службы питания.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Текущий контроль успеваемости и качества подготовки студентов производится в форме ответов на вопросы подготовки к практическим занятиям, обсуждения подготовленных докладов, участия в дискуссиях, решения кейсов, выполнения домашних заданий, рейтинг–контроль, который проводится в три этапа.

Промежуточная форма контроля – зачёт, который проводится после изучения дисциплины.

Ниже приводятся примеры заданий по различным темам дисциплины, на основе которых осуществляется контроль усвоения материала.

Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры. История и этапы развития традиций питания

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, дискуссия на тему: «Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации»

Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов

1. Сущность и основные этапы становления культуры.
2. Этнографический подход к изучению культуры питания ее определению.

3. Типология цивилизаций по доминирующему продукту.
4. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
5. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
6. Основные компоненты материальной культуры: Кулинария, кулинарное искусство. Питание, пища приемы. Быт. Обычаи. Традиции. Культура. Застолье. Церемония, церемониал. Обряды. Ритуалы. Приемы. Народность. Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика.
7. История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.
8. Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.
9. Современные взгляды на пищу и питание человека.

Тема 2. Влияние природных условий и религий на становление и формирование традиций культуры питания

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, дискуссия на тему: «Современные взгляды на потребление пищи и питание человека»

Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов

1. Историко-философский подход к изучению культуры питания
2. Идеология традиций и культуры питания народов мира.
3. Религиозные традиции и пищевые обряды в православии.
4. Религиозные традиции и пищевые обряды в протестантизме.
5. Религиозные традиции и пищевые обряды в католицизме.
6. Религиозные традиции и пищевые обряды в иудаизме.
7. Религиозные традиции и пищевые обряды в исламе.
8. Влияние природных и географических факторов на формирование традиций питания.

Тема 3. Национальные особенности культуры питания народов Европы

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, круглый стол на тему: «Национальный репертуар блюд славянских народов»

Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов

1. Что предпочитают на завтрак гости из Австрии?
2. Какие напитки предпочитают гости из Германии?
3. Какие традиционные блюда швей-царской кухни вы знаете?
4. Что является характерной особенностью итальянской кухни?
5. Туристы из каких стран предпочитают легкий завтрак?
6. Какие французские вина вы знаете?
7. Какой национальной кухне принадлежит блюдо паэльля? В чем состоит особенности приготовления и подачи этого блюда.
8. В какое время англичанам подают послеобеденный чай?
9. Какое обслуживание предпочитают туристы из Великобритании?
10. В какой стране бутерброд называют «королем кухни»?
11. Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).
12. Назовите общие особенности кухонь стран Балтии.
13. Какие виды рыбы предпочитают в скандинавской кухне?

14. В кухнях каких стран используют дикорастущие ягоды?

Тема 4. Кухни народов стран Ближнего Востока

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение практического задания

Задание.

Подготовка проекта сценария по использованию традиций и культур питания народов Европы на тему: «Новый год – в традициях народов Европы»

Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов

1. Что является характерной особенностью арабской кухни?
2. Какую пищу называют кошерной? Дайте характеристику кухни Израиля.
2. Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
3. Что предпочитают на завтрак гости из арабских стран?
4. Какие традиционные блюда арабской кухни вы знаете?
5. Какие напитки предпочитают гости из арабских стран?
6. Расскажите об основных принципах столового этикета в исламе (на примере одной из стран).
7. Какие особенности узбекской кухни вы знаете?
8. Какие особенности туркменской кухни вы знаете?
9. Какие особенности таджикской кухни вы знаете?

Тема 5. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение задания

Задание. Заполните таблицу.

Сравнительная характеристика национальных кухонь мира

| | Буддизм | Вегетарианство |
|----------|---------|----------------|
| Общее | | |
| Различия | | |

Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов

1. Какие общие особенности питания туристов из стран Азии вы знаете?
2. Какие традиционные блюда японской кухни вы знаете?
3. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.
4. Какое обслуживание предпочитают гости из Китая?
5. Какие традиционные блюда китайской кухни вы знаете?
6. Хлеб и рис в жизни народов стран АТР.
7. Какие напитки предпочитают гости из стран Азии? Расскажите о чайной церемонии.
8. Какие традиционные блюда индийской кухни вы знаете?
9. Какие специи используются при приготовлении блюд индийской кухни.
10. Назовите основные особенности питания гостей из Австралии и Океании.
11. Какие традиционные блюда австралийской кухни вы знаете?
12. Какие напитки предпочитают гости из Австралии и Океании?
13. Что объединяет китайскую и корейскую национальные кухни?

Тема 6. Кухни народов стран Африки

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение кейс-задания

Кейс-задание. Употребление мяса в Южной Африке

Одна из особенностей южноафриканской кухни - богатство мясных блюд. Жареное на углях мясо самое популярное блюдо, его подают повсюду. Причем готовят здесь не только мясо домашних животных – широко распространенную баранину и говядину, но и мясо диких животных, в том числе и экзотических – буйволов, слонов, обезьяны, жирафа, зебры, антилопы, крокодила, дикобраза, бородавочника – дикой африканской свиньи и пр. Впрочем, эти деликатесы можно отведать только в ресторанах. А обычная домашняя южноафриканцев – это мясо и колбаски, поджаренные на углях или гриле – «braaivleis». Традиция жарить мясо на углях («breaai») - аналога барбекю - зародилась еще в начале колониальной эпохи, когда немецкие эмигранты жарили колбаски, отбивные и бифштексы на открытом огне или углях. Приспособление для жарки имеется почти в каждом доме. К закускам и напиткам подается «biltong» - вяленое и сушеное на солнце мясо. Рецепты этих блюд были завезены когда-то колонистами, а теперь стали традиционными. Любят здесь и мясо страуса или цыпленка. Фрикадельки из птичьего мяса иногда заворачивают в листья.

Задание.

1. В чем состоят особенности потребления мясных блюд в ЮАР?
2. Как колониальная культура оказала влияние на культуру потребления аборигенов?

Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов

1. Какой режим питания предпочитают гости стран Африки?
2. Какие напитки предпочитают гости из Африки?
3. Какие традиционные блюда марокканской кухни вы знаете?
4. Какой национальной кухне принадлежит блюдо кус-кус? Расскажите особенности его приготовления и подачи.
5. Особенности традиций алжирской кухни.
6. Особенности традиций тунисской кухни.
7. Особенности традиций кухни народов Центральной Африки.
8. Особенности традиций кухни народов Восточной Африки.
9. Особенности традиций кухни народов Западной Африки
10. Гастрономические предпочтения в странах Южной Африки.

Тема 7. Кухни народов стран Северной и Южной Америки

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение кейс-задания

Кейс. Кукуруза и специи - изюминка латиноамериканской кухни

Жители Южной Америки издавна знали и использовали полезные качества кукурузы в приготовлении блюд традиционной кухни. Кукуруза - незаменимый элемент любого блюда, из нее готовят как главные блюда, так и гарниры к ним. В ход идет даже кукурузная мука, которая является основой для приготовления традиционных и любимых всеми лепешек тортильяс. Эти лепешки давно стали самостоятельным блюдом латиноамериканской кухни.

Для того чтобы приготовить лепешки, необходимо в тесто добавить приправы и пряности, а затем готовые лепешки смазать сливочным или растительным маслом и есть с острым или сырным соусом.

Латиноамериканская кухня характеризуется использованием массы специй и пряностей. В одном блюде должно быть не меньше 5 видов пряностей – таково главное правило приготовления традиционных блюд латиноамериканской кухни.

В блюдах здешней кухни присутствуют растительные нотки, которые придают блюдам приятных ароматов – базилик, тимьян, мята, шалфей и перец. Перец – наиболее любимый поварами компонент, самым известным в латиноамериканских странах считается перец «ялапено». Хотя не уступает в первенстве и перец «чили», его активно используют в традиционной кухне этого региона. Что же касается разновидностей перца «чили», то только в стране Чили его видов насчитывают более 70! И все они используются в кулинарии.

Томаты и картофель такие же часто используемые компоненты, как и пряности. Большой любовью отличаются повара и жители к бобовым культурам, особенно любима красная фасоль, у которой популярности не меньше, чем у кукурузы.

Вопросы.

1. Какую роль играет кукуруза в национальных кухнях народов Латинской Америки?
2. Как кукуруза оказала влияние на европейскую кухню?
3. Почему народы Латинской Америки используют большое количество приправ?
4. Какие овощи еще популярны в этих странах?

Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов

1. Какой режим питания предпочитают гости из американских стран?
2. Назовите основные факторы, формирующие основу американской кухни.
3. Какие традиционные блюда кухни стран Северной Америки вы знаете?
4. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?
5. Что является характерной особенностью южно-американской кухни?
6. Какие напитки являются традиционными для туристов из стран Южной Америки?
7. Особенности традиций бразильской кухни.
8. Особенности традиций мексиканской кухни.
9. Особенности традиций кубинской кухни.
10. Какие особенности перуанской кухни вы знаете?
11. Какие особенности аргентинской кухни вы знаете?

Тема 8. Национальные особенности культуры питания народов России

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение творческого задания на тему: «Поэты и писатели о национальных кухнях народов России»

Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов

1. Влияние природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славян.
2. Развитие традиций питания русского народа в различные исторические периоды.
3. Какое влияние оказывает религия на режим питания в России.
4. Какие национальные супы в русской кухне?
5. Каким видам хлеба отдают предпочтения в русской кухне?
6. Понятие «хлебосолье», обычаи и традиции у каждого народа России.
7. Традиции сервировки и убранство стола у каждого народа России.
8. Ассортимент восточных сладких блюд.
9. Традиции чаепития для народов России.
10. Влияние религии на становление каждой национальной кухни народов России.
11. Особенности быта и питания народов Кавказа.

Тема 9. Особенности организации питания в гостинице с учётом традиций культуры питания

Форма занятия – семинар, доклады в виде презентаций, выполнение задания

Задание.

Составьте меню для шведского стола, европейского завтрака, восточного завтрака, индийского ужина, китайского обеда (на выбор)

Задание.

Разработать рекомендации питания бизнесменов и туристов с учетом национальных особенностей, которые помогут в решении актуальной проблемы – питания иностранного гостя.

Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов

1. Охарактеризуйте понятие «меню» и его исторические аспекты. Каковы основные требования при разработке меню. Какую информацию для потребителя должны нести меню.

2. С какими службами и по каким вопросам служба питания сотрудничает с другими подразделениями гостиницы?

3. Назовите подходы к организации службы питания гостиницы. Укажите преимущества и недостатки каждого.

4. Какие особенности необходимо принимать во внимание при составлении меню для дипломатических приемов, иностранных гостей и туристических групп.

5. Карта вин и карта коктейлей.

6. Организационная структура службы питания на предприятиях индустрии гостеприимства.

7. Дополнительные услуги предприятия питания в гостинице.

8. Чем отличается схема управления и организационная структура службы питания?

9. Организация продаж в ресторане гостиницы.

10. Организация питания туристических групп и деловых встреч.

Критерии оценки выполненных практических заданий и кейсов

В ходе оценки результатов кейсов учитываются следующие критерии:

1) способность выделить проблему в деятельности конкретного предприятия;

2) способность использовать количественные и качественные методы для анализа;

3) способность принимать обоснованные управленческие решения;

4) способность обобщить данные и представить аргументированные выводы;

5) способность четко, конкретно и грамотно излагать собственные мысли;

6) способность обработать полученную информацию с использованием приложений

ПК: Word, Excel и пр.;

7) способность представить результаты в виде аналитической записки или презентации в формате PowerPoint.

Оценка «отлично» - изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; студент дает четкий, полный, правильный ответ на теоретические вопросы; теория связана с практикой

Оценка «хорошо» - студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, осознанно применяет теоретические знания для решения кейса, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности; ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный

Оценка «удовлетворительно» - студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для

решения кейса, не может доказательно обосновать свои суждения; обнаруживается недостаточно глубокое понимание изученного материала.

Оценка «неудовлетворительно» - отсутствуют необходимые теоретические знания; допущены ошибки в определении понятий, искажен их смысл, в ответе студента проявляется незнание основного материала учебной программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения кейса

Самостоятельная работа студентов призвана сформировать у него такие знания, умения и навыки, которые способствуют становлению научно подготовленного специалиста, квалифицированно и ответственно выполняющего на практике свои профессиональные обязанности.

В связи с этим, студент выполняет следующие виды самостоятельной работы:

1. Подготовка к лекциям. Студент должен иметь потенциальный запас знаний по теме будущей лекции. Для этого необходимо:

- ознакомиться с лекционным материалом, изложенным в учебниках, электронных источниках и т.п.;
- изучить категории и понятия, которые будут использованы в лекции;
- ознакомиться с дискуссионными проблемами будущей лекции;
- подготовить вопросы, требующие разъяснения или объяснения в ходе изложения лекции.

2. Подготовка к практическим занятиям. Практическое занятие – одна из широко применимых форм изучения учебного материала, заключающаяся в организованном обсуждении поставленных вопросов. На них обучающиеся углубляют, систематизируют и закрепляют знания, полученные на других видах занятий и в ходе самостоятельной работы. Подготовка к практическим занятиям предполагает:

- изучение материалов лекций, учебников, учебных пособий, первоисточников и материалов в электронных средствах информации;
- формирование умения выделять проблемные вопросы, отвечать по существу на поставленный вопрос, как в плане практического занятия, так и в индивидуальном задании студенту;
- формирование умения обобщать изучаемый материал, а также строить достаточно убедительные и аргументированные, обоснованные выводы;
- выработка навыков самостоятельного поиска научной информации, умения составлять библиографию или список литературы по теме, умения цитировать первоисточники по изучаемой проблеме, которые необходимы при составлении докладов, эссе, презентаций проектов и других видов сообщений.

3. Самостоятельная работа при подготовке к различным формам текущего и промежуточного контроля знаний:

- осмысление и систематизация знаний, полученных на лекциях, практических занятиях, в ходе самостоятельной работы;
- знакомство с вопросами для самоконтроля и их уяснение;
- обращение к ранее изученным материалам по курсу;
- выделение непонятных вопросов и обращение за консультацией к преподавателю.

В целом, изучение курса «Национальная зарубежная кухня» предполагает следующие **виды самостоятельной работы:**

- знакомство с научными работами отдельных авторов либо (рекомендуемые

источники приведены в списках литературы), и отчет о работе в виде конспекта при индивидуальном собеседовании с преподавателем на консультации;

- подготовка эссе, докладов, рефератов, презентаций с последующим их обсуждением на практических занятиях;

- обдумывание проблемных вопросов и проблемных ситуаций по тематике предстоящей лекции, практического занятия и выдвижение их для обсуждения в ходе дискуссии;

- подготовка к участию в дискуссиях, круглых столах, коллоквиумах, студенческих конференциях;

- выполнение заданий для самоконтроля при подготовке к практическим занятиям;

- подготовка к контрольному тестированию;

- опыт рецензирования прочитанной литературы, статей, учебников и монографий и т.п.;

- подготовка слайдов-иллюстраций для раскрытия изучаемой проблемы, блоков-схем для упрощенного визуального восприятия логической последовательности сложных вопросов.

Примерная тематика рефератов и эссе

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).
2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
3. Формирование традиций питания США.
4. История развития национальной культуры питания Китая.
5. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
6. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
7. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
8. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
9. История развития очагов народов АТР и ЮВА.
10. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
11. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
12. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
13. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
14. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
15. Традиции и ритуалы русской трапезы.
16. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
17. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
18. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
19. Традиции питания стран Магриба.
20. Формирование региональных традиций питания в России.
21. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
22. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
23. Национальные праздники и фестивали Франции.
24. Национальные праздники и фестивали Италии.
25. Национальные праздники и фестивали Германии.
26. Национальные праздники и фестивали Китая и их использование в развитии туризма.

27. Национальные праздники Японии и традиции питания.

28. Русское застолье (регионы России).

Форма отчетности: презентация реферата, составление эссе.

Реферат - это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

В ходе занятия каждый студент представляет результаты своего реферата (исследовательского проекта) в виде презентации (использование раздаточного материала, слайдов, мультимедиа для иллюстрации реферата (проекта) – приветствуется и повышает оценку). Время презентации ограничивается – не более 5-7 минут. В конце занятия преподаватель подводит итоги, оценивает работу каждого студента и аргументирует выделение лучших рефератов (проектов).

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» - выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

ВОПРОСЫ К РЕЙТИНГ-КОНРОЛЮ № 1

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.

2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.

3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.

4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной

культуры.

5. Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма и гостеприимства.

6. История и этапы развития традиций питания.

7. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.

8. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.

9. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.

10. Православие: сущность, догматы и питание.

11. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.

12. Иудаизм: сущность, догматы.

13. Обрядовое питание в иудаизме.

14. Исламизм: сущность, догматы и питание.

15. Обрядовое питание в исламизме.

16. Этика питания мусульман.

17. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.

18. Индуизм и питание.

19. основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов Европы.

20. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенцев.

21. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.

22. Факторы формирования французской традиции питания.

23. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.

24. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.

25. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.

26. История формирования традиций питания Италии.

27. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.

28. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.

29. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.

30. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.

ВОПРОСЫ К РЕЙТИНГ-КОНРОЛЮ № 2

1. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.

2. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.

3. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.

4. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.

5. Основные принципы кулинарного искусства питания народов Индии.

6. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.

7. Национальные школы кулинарного искусства Японии и их характеристика.
8. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
9. Современные тенденции в питании японцев.
10. Основные признаки индийской культуры питания.
11. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
12. Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
13. Традиции кулинарного искусства стран Индонезии.
14. Основные признаки культуры питания Таиланда.
15. Вьетнамская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
16. Турецкая кухня.
17. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
18. Кулинарные фестивали.
19. Назовите характерные особенности монгольской кухни.
20. Какие блюда и напитки можно рекомендовать гостям из Юго-Восточной Азии?
21. Особенности традиций ливанской кухни.
22. Организация кошерного питания у приверженцев иудаизма.
23. Традиции восточного чаепития.
24. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов Востока и Африки.
25. Характеристика традиций питания народов Центральной Африки.
26. Характеристика традиций питания народов Восточной Африки.
27. Характеристика традиций питания народов Западной Африки.
28. Характеристика традиций питания народов Южной Африки.
29. Особенности традиций австралийской кухни.
30. Особенности культуры питания народов Новой Зеландии.

Критерии оценки рейтинг-контроля № 1 и № 2

Результатом проверки рейтинг-контроля № 1 и № 2 является оценка, выставляемая по 15-ти балльной шкале в соответствии со следующими критериями:

Высшая оценка в 15 баллов выставляется при отличном выполнении задания, при наличии полных и правильных ответов на теоретический вопрос, а так же на дополнительные вопросы.

Оценка в 10-14 баллов выставляется при наличии и правильных ответов на теоретический вопрос, но при наличии незначительных недочетов.

Оценка в 6-9 баллов выставляется при наличии ярко выраженных неточностей в ответах на теоретический вопрос, затруднениях в ответах на дополнительные вопросы.

Оценка в 4-5 баллов выставляется при наличии серьезных ошибок и пробелов в знаниях по контролируемой тематике.

Оценка в 3 балла выставляется при наличии лишь отдельных положительных моментов в предоставленном ответе.

Оценка в 1-2 балла выставляется при полном отсутствии положительных моментов в предоставленном ответе.

РЕЙТИНГ-КОНРОЛЬ № 3

Тест

1. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?

- а) американской;
- в) болгарской
- б) арабской;
- г) итальянской.

2. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока?

- а) венгерская;
- в) испанская;
- б) арабская;
- г) итальянская.

3. Кухня, какой страны близка к кавказской?

- а) Индии;
- в) Кубы;
- б) Швеции;
- г) Болгарии.

4. Особенностью, какой кухни является приготовление блюд на свином жире и мучная пассировка?

- а) американской;
- в) кубинской;
- б) венгерской;
- г) монгольской.

5. Паста является традиционным блюдом, какой страны?

- а) Испании;
- в) Франции;
- б) Италии;
- г) Нидерландов.

6. Жители, какой страны, используют в приготовлении блюд множество приправ и не пьют минеральную воду?

- а) США;
- в) Чехии;
- б) Англии;
- г) Индии.

7. В кухне, какой страны не принято употреблять молоко, кисломолочные продукты и сырокопченые колбасы?

- а) Кореи;
- в) Венгрии;
- б) Китая;
- г) Испании.

8. В какой стране жители широко употребляют рыбу, морепродукты, рис и овощи, а также не любят ржаной хлеб?

- а) Кубе;
- в) Англии;
- б) Монголии;

г) Испании.

9. В какой стране предпочитают баранину, большинство блюд варят большими кусками и предпочитают чай?

- а) Венгрии;
- в) Монголии;
- б) Португалии;
- г) Иране.

10. Какой кухни принадлежит особенность употребления большого количества закусок и колбас, а также подача гарниров отдельно от основных блюд?

- а) американской;
- в) болгарской;
- б) немецкой;
- г) румынской.

11. В какой кухне богат ассортимент субпродуктов, грибы, а также первые блюда?

- а) немецкой;
- в) болгарской;
- б) арабской;
- г) польской.

12. Национальным блюдом, какой страны является МАМАЛЫГА?

- а) Румынии;
- в) Кубы;
- б) Греции;
- г) Испании.

13. Излюбленным блюдом, какой страны является плов, сваренный с бобовыми (иногда со стручками), овощами, с добавлением растительного масла?

- а) Австрии;
- в) Чехии;
- б) Индии;
- г) Бразилии.

14. Жители, какой страны считают своим национальным блюдом борщ с пампушками?

- а) Польша;
- в) Россия;
- б) Украина;
- г) Белоруссия.

15. В какой стране огромной популярностью пользуются пудинги?

- а) Англии;
- в) Швеции;
- б) Германии;
- г) США.

16. Какой кухни принадлежит особенность приготовления блюд из бананов?

- а) австралийской;
- в) американской;
- б) китайской;
- г) африканской.

17. В какой стране национальным блюдом является капуста КИМЧИ?

- а) Китае;

- в) Монголии;
- б) Кореи;
- г) Японии.

18. Какой кухни принадлежит особенность приготовления блюд из кукурузы, фасоли и овощей?

- а) английской;
- в) латиноамериканской;
- б) румынской;
- г) польской.

19. В какой скандинавской стране бутерброды называют королем кухни?

- а) Дании;
- в) Швеции;
- б) Финляндии;
- г) Норвегии.

20. Для какой национальной кухни характерно использование в приготовлении блюд вина, коньяка, ликера?

- а) немецкой;
- в) французской;
- б) английской;
- г) итальянской

21. В какой стране очень популярными являются блюда из бобовых продуктов - тофу и мисо?

- а) Австралии;
- в) Англии;
- б) Китае;
- г) Японии.

22. Национальным блюдом, какой страны является ПОЭЛЬЕ?

- а) Чехии;
- в) Франции;
- б) Испании;
- г) Италии.

23. В какой стране тухлые яйца считаются королевским блюдом?

- а) Китае;
- в) Монголии;
- б) Португалии;
- г) Кореи.

24. В какой стране был изобретен и до сих пор пользуется огромной популярностью торт «Захер»?

- а) Англии;
- в) Австрии;
- б) Чехии;
- г) Румынии.

25. Страна, в которой гречневая крупа используется в качестве гарнира?

- а) США;
- в) Венгрия;
- б) Россия;

г) Монголия.

26. Самым популярным блюдом Средней Азии является:

- а) гамбургер;
- б) ростбиф;
- в) борщ;
- г) плов.

27. Чай с молоком – национальный напиток:

- а) России;
- б) Индии;
- в) Англии;
- г) Китая.

28. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:

- а) услуги питания могут быть включены в стоимость проживания;
- б) услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания;
- в) наличие постоянного контингента посетителей;
- г) зависимость от загрузки гостиничного фонда;
- д) возможность предоставления кейтеринговых услуг;
- е) особый режим работы.

29. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

- а) службой управления номерным фондом;
- б) административно-хозяйственной службой;
- в) коммерческая службой;
- г) инженерно-технической службой;
- д) бизнес-центром;
- е) службой вспомогательных услуг.

30. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

- а) меню дежурных блюд;
- б) комплексное меню;
- в) меню заказных блюд;
- г) банкетное меню;
- д) меню для обслуживания по типу «Шведский стол»;
- е) меню дневного рациона питания.

Критерии оценки рейтинг-контроля № 3

Результатом проверки рейтинг-контроля № 3 является оценка, выставляемая по 30-ти балльной шкале, где каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЁТУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания
3. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
4. Обрядовое питание в исламе.
5. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
6. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания

человека.

7. Традиции питания в Англии и Шотландии.
 8. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
 9. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
 10. Основные принципы питания иудеев.
 11. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
 12. История формирования культуры и традиций питания украинского народа.
 13. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
 14. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков.
 15. Особенности и отличия от русской культуры питания.
 16. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
 17. Особенности питания народов Кавказа.
 18. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
 19. Традиции питания в Великий пост в православии.
 20. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
 21. Посты в мировых религиях и их сущность.
 22. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки.
- Принципы питания.
23. Традиции русского чаепития.
 24. Традиции и особенности питания в Венгрии.
 25. Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
 26. История формирования традиций питания Италии.
 27. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
 28. Особенности традиционной татарской кухни.
 29. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
 30. Основные признаки индийской культуры питания.
 31. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
 32. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
 33. Национальная японская кухня и ее своеобразие.
 34. Традиции и культура питания казахского и киргизского народа.
 35. Праздники и посты в культуре мусульманства.
 36. Традиции и культура питания белорусского народа.
 37. Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта.
 38. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
 39. Традиции национальной казахской кухни.
 40. Кулинарные традиции Китая, Таиланда, Вьетнама, Индии.
 41. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
 42. Корейская культура питания: история развития, национальные блюда.
 43. Традиции культуры питания прибалтийских народов.
 44. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
 45. Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.

46. Мед и его значение в Древней Руси.
47. Квас как напиток в Древней Руси.
48. Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.
49. Напитки безалкогольные.
50. Смешанные напитки.
51. Типологизация гостиничных предприятий и предприятий общественного питания в них.
52. Служба питания и её роль в индустрии гостеприимства. Задачи и функции деятельности службы питания.
53. Государственное регулирование общественного питания.
54. Организационная структура службы питания и в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
55. основные принципы составления рационов проживающих в гостинице. Назначение и принципы составления меню.
56. Дополнительные услуги предприятия питания в гостинице.
57. Сервисные технологии в организации питания.
58. Формы организации питания: обслуживание в ресторане, кафе гостиничных комплексов.
59. Условия питания; полный пансион и полупансион, одноразовое питание (завтрак), всё включено в стоимость. Питание во время экскурсий, путешествий, пикников и т.д.
60. Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице.

Зачёт проводится традиционным способом в устной форме.

Итоговая оценка студента за курс обучения складывается из результатов балльно-рейтинговой системы и ответов на зачёте по стобалльной шкале и затем переводится в обычную пятибалльную шкалу. Максимальный балл в семестре – 60 баллов:

- посещаемость занятий – мах 5 баллов;
- оценки за реферат (эссе) - мах 5 баллов;
- рейтинг-контроль – мах 15 (1 и 2 рейтинги), 30 (3 рейтинг) баллов;
- итогов выполнения самостоятельных работ – мах 20 баллов;
- ответы на практических занятиях - мах 10 баллов;
- бонусы – мах 5 баллов за результаты НИРС;
- ответ на зачёте (мах 40 баллов)

Критерии оценки ответа на зачёте:

– оценка «отлично», если студент обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

– оценка «хорошо», если студент обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами;

– оценка «удовлетворительно», если студент имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные

понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения.

– оценка «неудовлетворительно», если студент не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) нормативно-правовая литература

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс]: федеральный закон Рос. Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015 г.). Доступ из справ.-правовой системы «Консультант Плюс».

2. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]. Доступ из справ.-правовой системы «Консультант Плюс».

3. ГОСТ Р 50763-2007. Продукция общественного питания, реализуемая населению [Электронный ресурс]. Доступ из справ.-правовой системы «Консультант Плюс».

б) основная литература

4. Васюкова Т.А. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: ИТК «Дашков и К^о», 2014. - 368 с. URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394022371.html>*

5. Кузнецов И.Н. Современный этикет [Электронный ресурс]. - 8-е изд. - М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. - 496 с. URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023804.html>*

6. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом [Электронный ресурс]: - М.: Человек, 2012. - 408 с. URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60762*

7. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: ИТК «Дашков и К^о», 2016. - 248 с. URL: <http://www.iprbookshop.ru/14055>*

8. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>*

в) дополнительная литература

9. Европейские обычаи питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: Пер. с англ. Михедовой А.А. - М.: Финансы и статистика, 2007. - 208 с. URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5279031011.html>*

10. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. – М.: Академический проект, 2016. - 151 с.*

11. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: - Кемерово: КемТИПП, 2010. - 332 с. URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4616*

12. Романова Г.М. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка [Электронный ресурс]: / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. - М.: Финансы и статистика, 2014. - 240 с. URL:

[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69140*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69140)

13. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. - 816 с. URL: [http://znanium.com/bookread2.php?book=430422*](http://znanium.com/bookread2.php?book=430422)

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. - 212 с. URL: [http://znanium.com/bookread2.php?book=415315*](http://znanium.com/bookread2.php?book=415315)

15. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. – М.: Академия, 2007. - 397 с.*

16. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие. – М.: Академия, 2008. - 415 с.*

17. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: МПГУ, 2014. - 168 с. URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70049*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70049)

г) периодические издания

Гостиничное дело*

Отель*

Примечание: * - литература из фонда библиотеки ВлГУ

д) электронные ресурсы:

<http://edu.ru/> - Федеральный портал «Российское образование»

<http://ecsocman.edu.ru/> - Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»

<http://openet.edu.ru/> - Российский портал открытого образования

[http:// www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru) - новости ресторано-гостиничного бизнеса

[http:// www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - информация о новых ресторанных блюдах

[http:// www.rata-news.ru](http://www.rata-news.ru) - новости индустрии гостеприимства

www.consultant.ru – Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

<http://library.vlsu.ru/> - сайт научной библиотеки ВлГУ

<http://www.iprbookshop.ru/> - сайт электронной библиотечной системы IPBooks

<http://grebennikon.ru/> - сайт электронной библиотеки Grebennikon

<http://e.lanbook.com/> - электронно-библиотечная система издательства «Лань»

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для материально-технического обеспечения дисциплины «Национальная зарубежная кухня» используются специализированная аудитория с ПК и компьютерным проектором, наборы презентаций для лекционных и практических занятий, отражающие научную и прикладную проблематику данного курса, библиотека ВлГУ.

Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составил

к.т.н., доцент И.В. Нумбали

Рецензент (представитель работодателя)

Зам Директора ООО «Золотые ворота»

(место работы, должность, ФИО, подпись)



Т.В. Захарова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Коммерция и гостеприимство»

Протокол № 8 от 18.01.2016 года

Заведующий кафедрой

О.Б. Ярьев

(ФИО, подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 3 от 20.01.2016 года

Председатель комиссии

Полоцкая О.П.

(ФИО, подпись)