

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное учреждение  
высшего профессионального образования  
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"  
Центр бакалавриата Развитие территорий



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Таюрский Д.А.



\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*подписано электронно-цифровой подписью*

**Программа дисциплины**  
Кухня народов мира Б1.В.ДВ.10

Направление подготовки: 43.03.03 - Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

**Автор(ы):**

Галимов Ш.Ш.

**Рецензент(ы):**

Шабалина С.А.

**СОГЛАСОВАНО:**

Заведующий(ая) кафедрой: Рубцов В. А.

Протокол заседания кафедры No \_\_\_\_\_ от "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

Учебно-методическая комиссия Института управления, экономики и финансов (центр бакалавриата: развитие территорий):

Протокол заседания УМК No \_\_\_\_\_ от "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

Регистрационный No 948353818

Казань  
2018

## Содержание

1. Цели освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля
4. Структура и содержание дисциплины/ модуля
5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов
7. Литература
8. Интернет-ресурсы
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля согласно утвержденному учебному плану

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. (доцент) Галимов Ш.Ш. Кафедра всемирного культурного наследия отделение Высшая школа исторических наук и всемирного культурного наследия , SSGalimov@yandex.ru

### 1. Цели освоения дисциплины

Изучение особенностей кухни народов мира

### 2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего профессионального образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ДВ.10 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело и относится к дисциплинам по выбору. Осваивается на 4 курсе, 7 семестр.

Дисциплина является предметом по выбору

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
(ОК-2); (общекультурные компетенции)	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
(ОК-6); (общекультурные компетенции)	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права, обеспечивающего равные права и равные возможности для их реализации мужчинами и женщинами
(ОК-7); (общекультурные компетенции)	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; пропаганды активного долголетия, здорового образа жизни и профилактики заболеваний
(ПК-6); (профессиональные компетенции)	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
(ПК-8); (профессиональные компетенции)	готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
(ОПК-3). (профессиональные компетенции)	готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

Знать особенности кухни разных стран

2. должен уметь:

Уметь дать характеристику различным кухням в странах

3. должен владеть:

Определенными навыками приготовления блюд

4. должен демонстрировать способность и готовность:

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

#### 4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) 108 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины экзамен в 7 семестре.

Суммарно по дисциплине можно получить 100 баллов, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов. Минимальное количество для допуска к зачету 28 баллов.

86 баллов и более - "отлично" (отл.);

71-85 баллов - "хорошо" (хор.);

55-70 баллов - "удовлетворительно" (удов.);

54 балла и менее - "неудовлетворительно" (неуд.).

#### 4.1 Структура и содержание аудиторной работы по дисциплине/ модулю

##### Тематический план дисциплины/модуля

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Теоретические вопросы организации службы питания	7	1	2	2	0	Устный опрос
2.	Тема 2. Кухня народов Европы	7	2-4	6	12	0	Устный опрос
3.	Тема 3. Кухня народов Азии	7	5-6	4	8	0	Устный опрос
4.	Тема 4. Кухня народов Америки	7	7-8	4	8	0	Письменная работа
5.	Тема 5. Кухня народов Африки	7	9	2	6	0	Презентация
	Тема . Итоговая форма контроля	7		0	0	0	Экзамен
	Итого			18	36	0	

#### 4.2 Содержание дисциплины

##### Тема 1. Теоретические вопросы организации службы питания

**лекционное занятие (2 часа(ов)):**

История развития основ приготовления пищи Основы теории приготовления пищи  
 Цивилизационная основа развития кухонной традиции Религиозная основа традиции  
 приготовления пищи Влияние массовой культуры на кухню народов мира

**практическое занятие (2 часа(ов)):**

1. Составление иерархических таблиц по развитию кухни народов 2. История развития основ  
 приготовления пищи 3. Основы теории приготовления пищи 4. Цивилизационная основа  
 развития кухонной традиции 5. Религиозная основа традиции приготовления пищи 6. Влияние  
 массовой культуры на кухню народов мира

**Тема 2. Кухня народов Европы**

**лекционное занятие (6 часа(ов)):**

Кухня народов Южной Европы Кухня народов Западной Европы Кухня народов Северной  
 Европы Кухня народов Восточной Европы

**практическое занятие (12 часа(ов)):**

1. Выполнение заданий по регионам Европы по индивидуальным заданиям 2. Британская  
 кухня 3. Французская кухня 4. испанская кухня 5. Итальянская кухня 6. Греческая кухня 7.  
 Немецкая кухня 8. Чешская кухня 9. Польская кухня 10. Венгерская кухня

**Тема 3. Кухня народов Азии**

**лекционное занятие (4 часа(ов)):**

Кухня народов Восточной Азии Кухня народов Юго-Восточной Азии Кухня народов Южной  
 Азии Кухня народов Юго-Западной Азии Кухня народов Центральной Азии

**практическое занятие (8 часа(ов)):**

1. Выполнение заданий по регионам Азии по индивидуальным заданиям 2. Выступления по  
 домашнему заданию 3. Афганская кухня 4. Иранская кухня 5. турецкая кухня 6. Израильская  
 кухня . Китайская кухня 8. Японская кухня 9. Монгольская кухня 10. Тайская кухня 11.  
 Индийская кухня

**Тема 4. Кухня народов Америки**

**лекционное занятие (4 часа(ов)):**

Кузня народов Англо-Саксонской Америки Кухня народов Центральной Америки Кухня  
 народов Южной Америки

**практическое занятие (8 часа(ов)):**

1. Выполнение заданий по регионам Америки по индивидуальным заданиям 2. Выступления  
 по домашнему заданию 3. Кухня США 4. Кухня Мексики 5. Кухня Кубы 6. Кухня Гаити 7.  
 Бразильская кухня 8. Чилийская кухня 9. Перуанская кухня 10. Кухня Боливии

**Тема 5. Кухня народов Африки**

**лекционное занятие (2 часа(ов)):**

Кухня народов Северной Африки Кухня народов стран Африки южнее Сахары кухня народов  
 Австралии и Океании

**практическое занятие (6 часа(ов)):**

1. Выполнение заданий по регионам Африки по индивидуальным заданиям 2. Выступления по  
 домашнему заданию 3. Кухня арабских стран 4. Кухня ЮАР 5. Кухня Эфиопии 6. Кухня Кении  
 7. Кухня нигерии 8. Египта 9. кухня новой Зелландии 10. кухня Новой Гвинеи

**4.3 Структура и содержание самостоятельной работы дисциплины (модуля)**

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
2.	Тема 2. Кухня народов Европы	7	2-4	подготовка к устному опросу	10	устный опрос

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
3.	Тема 3. Кухня народов Азии	7	5-6	подготовка к устному опросу	4	устный опрос
4.	Тема 4. Кухня народов Америки	7	7-8	подготовка домашнего задания	4	письменное домашнее задание
	Итого				18	

## 5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

Используются в основном традиционные образовательные технологии. Мультимедийные презентации и работа в интернете применяются при наличии оборудования в аудитории

## 6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

### Тема 1. Теоретические вопросы организации службы питания

#### Тема 2. Кухня народов Европы

устный опрос , примерные вопросы:

Студенты выбирают из перечня темы для домашней работы. Методические рекомендации по устному опросу: Перечень требований к устному ответу студента примерно таков: - раскрытие сущности проблемы; - методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности. Важнейшие требования к устным ответам студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них. Приводимые отвечающими примеры и факты должны быть существенными, по возможности перекликаться с профилем обучения. Примеры из области наук, близких к будущей специальности студента, из сферы познания, обучения поощряются проверяющим. Ответ студента должен соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

#### Тема 3. Кухня народов Азии

устный опрос , примерные вопросы:

Студенты выбирают из перечня темы для домашней работы. Методические рекомендации по устному опросу: Перечень требований к устному ответу студента примерно таков: - раскрытие сущности проблемы; - методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности. Важнейшие требования к устным ответам студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них. Приводимые отвечающими примеры и факты должны быть существенными, по возможности перекликаться с профилем обучения. Примеры из области наук, близких к будущей специальности студента, из сферы познания, обучения поощряются проверяющим. Ответ студента должен соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

#### Тема 4. Кухня народов Америки

письменное домашнее задание , примерные вопросы:

Индивидуальные домашние задания по кухне отдельных стран. Методические рекомендации по выполнению письменной работы Обучающиеся получают задание по освещению определённых теоретических вопросов или решению задач. К письменной работе преподаватель выносит несколько взаимосвязанных вопросов по одной или нескольким темам. Возможен вариант разбивки вопросов на варианты. Работа выполняется письменно и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий. На следующем практическом занятии преподаватель выносит на обсуждение некоторые ответы студентов

## **Тема 5. Кухня народов Африки**

### **Тема . Итоговая форма контроля**

Примерные вопросы к экзамену:

#### **ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА**

1. Цивилизационные основы развития традиции приготовления пищи
2. Конфессиональные основы развития кухонных традиций
3. особенности кухни стран Западной Европы
4. Французская кухня
5. Кухня Великобритании
6. Немецкая кухня
7. Испанская кухня
8. Кухня Италии
9. Кухня Венгрии
10. Польская кухня
11. Греческая кухня.
12. кухня Балканских стран
13. Кухня стран Северной Европы
14. Китайская кухня
15. Японская кухня
16. Тайская кухня
17. кухня Индии
18. Особенности кухни Арабских стран
19. Иранская кухня
- 20 Кухня Турции
21. Кухня народов банту
22. Кухня Южной Африки
23. Кухня США и Канады
24. Мексиканская кухня
25. Кухня Бразилии
- 26 Кухня Австралии и Новой Зеландии

Оценочные средства:

Вид задания

Количество баллов

Ответы на практических занятиях 30 баллов

Домашние задания 20

Итог

50

### **7.1. Основная литература:**

Исламская кухня, Зауали, Лилия, 2008г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6<http://znanium.com/catalog/product/415315>

Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6<http://znanium.com/catalog/product/430422>

### **7.2. Дополнительная литература:**

Современная башкирская кухня, Арсланова, Индуса Амировна, 2004г.

Армянская кухня. 1000 и один секрет искусной хозяйки, Сафразбекян, Елена Ервандовна, 2007г.

Китайская кухня, Сяо Минь, 2004г.

Кухня и культура, Ревель, Жан-Франсуа, 2004г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6<http://znanium.com/catalog/product/415315>

Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6<http://znanium.com/catalog/product/430422>

### **7.3. Интернет-ресурсы:**

Казан мангал - <http://www.peredelka.tv/video/kazan-mangal/>

Кулинария мира - <http://povar.ru/world>

Кухни мира - <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/>

кухни народов мира - <http://www.eda-server.ru/cook-book/world/>

Национальные кухни мира - <https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuxnya>

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)**

Освоение дисциплины "Кухня народов мира" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.



Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе Издательства "Лань", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС Издательства "Лань" включает в себя электронные версии книг издательства "Лань" и других ведущих издательств учебной литературы, а также электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. ЭБС Издательства "Лань" обеспечивает доступ к научной, учебной литературе и научным периодическим изданиям по максимальному количеству профильных направлений с соблюдением всех авторских и смежных прав.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "Консультант студента", доступ к которой предоставлен студентам. Электронная библиотечная система "Консультант студента" предоставляет полнотекстовый доступ к современной учебной литературе по основным дисциплинам, изучаемым в медицинских вузах (представлены издания как чисто медицинского профиля, так и по естественным, точным и общественным наукам). ЭБС предоставляет вузу наиболее полные комплекты необходимой литературы в соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов с соблюдением авторских и смежных прав.

Ноутбук, Проектор Интернет

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 43.03.03 "Гостиничное дело" и профилю подготовки Гостиничная деятельность .

Автор(ы):

Галимов Ш.Ш. \_\_\_\_\_

"\_\_" \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Рецензент(ы):

Шабалина С.А. \_\_\_\_\_

"\_\_" \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.