




Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)  
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

 Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Б1.В.01.15 «Основы гастрономического туризма»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

преподаватель, к.т.н., доцент  
(должность, степень, ученое звание)

  
(подпись)

А.В. Борисова  
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент  
(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева  
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной  
программы

доцент, к.с.-х.н.  
(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	3
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	4
4.1. Содержание лекционных занятий .....	4
4.2. Содержание лабораторных занятий .....	4
4.3. Содержание практических занятий .....	4
4.4. Содержание самостоятельной работы .....	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	6
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения .....	6
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем .....	6
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	7
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) .....	7
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	<b>ПК-1.3</b> Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира	<b>З1 ПК-1.3</b> Знать: новейшие достижения в области технологии продуктов функционального питания <b>У1 ПК-1.3</b> Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения <b>В1 ПК-1.3</b> Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для функциональных продуктов питания

**2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1	Методы исследования продуктов общественного питания	Учебная практика: технологическая практика	Технология функциональных продуктов общественного питания; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Технология русской кухни; Производственная практика: технологическая практика; Технология продукции общественного питания; Инновационные технологии в общественном питании; Пищевой дизайн продуктов общественного питания; Производственная практика: преддипломная практика; Технология специальных видов питания

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	3 курс
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	4	4

лекционные занятия (ЛЗ)	2	2
лабораторные работы (ЛР)	0	0
практические занятия (ПЗ)	2	2
<b>Внеаудиторная контактная работа, КСР</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа (всего),</b> в том числе:	<b>132</b>	<b>132</b>
подготовка к зачёту с оценкой	66	66
самостоятельное обучение материала	66	66
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	вопросы к практическим занятиям	вопросы к практическим занятиям
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>зачет с оценкой</b>	<b>зачет с оценкой</b>
<b>Контроль</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>ИТОГО: час.</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>ИТОГО: з.е.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

#### 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Основы гастрономического туризма стран Западной Европы	-	-	-	44	2	1	47
2	Основы гастрономического туризма стран Азии	2	-	-	44	1	1	48
3	Основы гастрономического туризма стран СНГ	-	-	2	44	1	2	49
<b>Итого:</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>132</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>

##### 4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 3</b>				
1	Основы гастрономического туризма стран Азии	Национальная японская кухня и ее своеобразие.	Характеристика продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Режим питания. Особенности приготовления и отпуска блюд. Особенности оформления блюд японской кухни. Широкое использование блюд из рыбы (особенно сырой), морепродуктов, риса, яиц, редьки, соленых и квашенных овощей, сои, бобов. Технология традиционных национальных изделий: рисовых пирожков с рыбой, соуса «васаби», суси, холодного напитка кори. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Японии.	2
<b>Итого за курс:</b>				<b>2</b>
<b>Итого:</b>				<b>2</b>

##### 4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

##### 4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 3</b>				
1	Основы гастрономического туризма стран СНГ	Приготовление блюд кухни народов стран СНГ (Армения)	Составление технологических карт на каждое блюдо: хоровец, кюфта, кололак, толма, ариса, танапур, мшош.	2
<b>Итого за курс:</b>				<b>2</b>
<b>Итого:</b>				<b>2</b>

#### 4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 3</b>				
1.	Основы гастрономического туризма стран Западной Европы	самостоятельное обучение материала	Составить меню для туристов из европейских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	22
	Основы гастрономического туризма стран Азии			22
	Основы гастрономического туризма стран СНГ			22
2.	Основы гастрономического туризма стран Западной Европы	подготовка к зачёту с оценкой	Составить меню для туристов из стран Азии с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	22
	Основы гастрономического туризма стран Азии			22
	Основы гастрономического туризма стран СНГ			22
<b>Итого за курс:</b>				<b>132</b>
<b>Итого:</b>				<b>132</b>

#### 5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

##### Методические указания при работе на лекции

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплён в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

##### Методические указания при подготовке и работе на практическом занятии

Практические занятия по дисциплине проводятся в целях выработки практических умений и приобретения навыков в решении профессиональных задач.

Подготовка обучающегося к практическому занятию производится по вопросам, разработанным для каждой темы практических занятий и (или) лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы.

Работа обучающихся во время практического занятия осуществляется на основе заданий, которые выдаются обучающимся в начале или во время занятия. На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике занятий. На практических занятиях обучающиеся должны уметь выработать определенные решения по обозначенной проблеме. В зависимости от сложности предлагаемых заданий, целей занятия, общей подготовки обучающегося преподаватель может подсказать обучающимся алгоритм решения или первое действие, или указать общее направление рассуждений. Полученные результаты обсуждаются с позиций их адекватности или эффективности в рассмотренной ситуации.

##### Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;

- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

## 6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В. В. Лихолетов. – Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. – 220 с <a href="https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=30208">https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=30208</a>	ЭР	+	-
2.	Марченко, В. В. Кухня народов мира : учебное пособие / В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с <a href="https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=66079">https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=66079</a>	ЭР	-	+
3.	Кухня народов Кавказа : практикум / составители В. В. Марченко [и др.]. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 171 с <a href="https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=66077">https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=66077</a>	ЭР	-	+
4.	Киреева, Ю. А. Основы туризма [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Ю. А. Киреева. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российская международная академия туризма, Советский спорт, 2010. – 108 <a href="https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=14289">https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=14289</a>	ЭР	-	+
5.	Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 176 с <a href="https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=102280">https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=102280</a>	ЭР	+	-

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ ([elib.samgtu.ru](http://elib.samgtu.ru)) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

## 7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

### Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
6.	Яндекс. Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
7.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
---	--------------	------------------	---------------

<b>п/п</b>			
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	<a href="https://elib.samgtu.ru/">https://elib.samgtu.ru/</a>
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>

## **9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

### **Лекционные занятия**

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

### **Практические занятия**

Аудитории для практических занятий укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

### **Самостоятельная работа**

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9); компьютерные классы (ауд. 6, 15).

## **10. Фонд оценочных средств по дисциплине**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.



Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

**Б1.В.01.15 «Основы гастрономического туризма»**

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144 / 4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет с оценкой</u>

**1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	<b>ПК-1.3</b> Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира	<b>З1 ПК-1.3</b> Знать: новейшие достижения в области технологии продуктов функционального питания <b>У1 ПК-1.3</b> Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения <b>В1 ПК-1.3</b> Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для функциональных продуктов питания

**Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения**

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства			Промежуточная аттестация
	Основы гастрономического туризма стран Западной Европы	Основы гастрономического туризма стран Азии	Основы гастрономического туризма стран СНГ	
	Вопросы к практическим занятиям			
ПК-1.3	З3 ПК-1.3 У2 ПК-1.3 В3 ПК-1.3	З3 ПК-1.3 У2 ПК-1.3 В3 ПК-1.3	З3 ПК-1.3 У2 ПК-1.3 В3 ПК-1.3	З3 ПК-1.3 У2 ПК-1.3 В3 ПК-1.3

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы**

**2.1. Формы текущего контроля успеваемости**

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

**2.1.1. Вопросы и задания к практическим занятиям**

- Приготовление первых и вторых блюд кухни народов Западной Европы (Франция)
- Технология приготовления блюд: суп луковый по-парижски; картофель по-савойски; омлет-суфле; соусы: айоль, эльзасский. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
- Приготовление десертных блюд и напитков кухни народов Западной Европы (Франция)

4. Технология приготовления десертных блюд и напитков. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
5. Приготовление первых и вторых блюд кухни народов Запады (Италия)
6. Технология приготовления блюд: салат картофельный; страчателла; ризотто по-итальянски; фасоль по-итальянски. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
7. Приготовление десертных блюд и напитков кухни народов Запады (Италия)
8. Технология приготовления десертных блюд и напитков. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
9. Приготовление первых и вторых блюд кухни народов Запады (Германия)
10. Технология приготовления блюд: салат немецкий; айнтопф с печенью; «Небеса и земля»; оладьи из манной крупы (резаные). Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
11. Приготовление десертных блюд и напитков кухни народов Запады (Германия)
12. Технология приготовления десертных блюд и напитков. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
13. Приготовление блюд кухни народов Запады (Англия)
14. Технология приготовления блюд: салат «Пиккадили»; Йоркширский пудинг; овсяная каша «Порридж»; крем английский. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
15. Приготовление блюд кухни народов Запады (Дания, Швеция)
16. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
17. Приготовление блюд кухни народов Запады (Бельгия, Люксембург)
18. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
19. Приготовление блюд кухни народов Запады (Испания)
20. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
21. Приготовление блюд болгарской кухни
22. Технология приготовления блюд: салат из красной свеклы с хреном; суп таратор; плакия из рыбы; гювеч. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
23. Приготовление блюд кухни народов Востока
24. Технология приготовления блюд: – мясной салат с рисом (китайская кухня); суп гороховый по-монгольски; печень по-японски; гулаожау (китайская кухня). Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
25. Приготовление блюд кухни народов Индии
26. Технология приготовления блюд: яйца, фаршированные по-индийски; Овощное «Карри». Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
27. Приготовление блюд кухни народов стран Магриба
28. Технология приготовления блюд: салат по-египетски; Кускус; Крем банановый. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
29. Приготовление первых и вторых блюд кухни народов Американского континента
30. Технология приготовления блюд: салат Американский; Суп из тыквы. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.
31. Приготовление десертов и напитков кухни народов Американского континента

32. Технология приготовления блюд. Определение фактического выхода готовых блюд. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.

## 2.2. Формы промежуточной аттестации

### Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира - компоненты материальной культуры
2. Гастрономические туры - основа сохранения традиций народов мира.
3. Кулинарные фестивали.
4. Традиции и культура питания народов мира - фактор формирования туристских ресурсов.
5. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.
6. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
7. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
8. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
9. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
10. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
11. Традиции питания в Англии и их использование в развитии туризма.
12. Особенности формирования культуры питания немцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
13. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
14. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
15. Традиции и культура питания в Японии.
16. Характеристика и особенности традиционной и современной грузинской кухни.
17. Особенности технологии и ассортимент первых блюд казахской кухни. Оформление и подача блюд.
18. Формирующие факторы питания жителей Армении и особенности традиций питания.
19. Влияние религии на особенности питания.
20. Разработка меню, карты вин, коктейльной, кофейной карт. Порядок разработки и утверждения меню.
21. Дизайн меню, карты вин, коктейльной, кофейной карт. Меню как инструмент продаж.
22. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов).
23. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All in-clusive т.д., особенности предоставления.
24. Формы и методы обслуживания («а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание), их характеристика.
25. Виды завтраков и их характеристика. Учет особых привычек иностранных гостей при организации завтраков.
26. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания и гостиничного предприятия.
27. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов.

### Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1	Пища, питание, кулинария, кухня народов мира - компоненты материальной культуры	ПК-1	2
2	Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.	ПК-1	2
3	Кулинарные фестивали.	ПК-1	2
4	Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.	ПК-1	2
5	Формирующие факторы питания жителей Армении и особенности традиций питания.	ПК-1	2

6	Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания и гостиничного предприятия.	ПК-1	2
8	Дизайн меню, карты вин, коктейльной, кофейной карт. Меню как инструмент продаж.	ПК-1	2
10	Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.	ПК-1	2
11	Приготовление блюд кухни народов Востока	ПК-1	2
12	Приготовление блюд кухни народов Запады (Испания)	ПК-1	2
13	Приготовление десертов и напитков кухни народов Американского континента	ПК-1	2
14	Приготовление блюд кухни народов стран Магриба	ПК-1	2
15	Приготовление блюд кухни народов Запады (Испания)	ПК-1	2
16	Приготовление блюд кухни народов Запады (Дания, Швеция)	ПК-1	5
17	Составление технико-технологических карт на каждое блюдо. Описание технологических схем приготовления.	ПК-1	2
18	Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Составление технико-технологических карт на каждое блюдо.	ПК-1	2

### 3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

#### 3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к практическим занятиям	систематически на практических занятиях / письменно и устно / в личном кабинете	Экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Промежуточная аттестация - зачет с оценкой	по окончании изучения дисциплины/ устно	Экспертный	По пятибалльной шкале	зачетная ведомость, зачетная книжка

#### 3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

##### Критерии оценивания вопросов к практическим занятиям

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	Выставляется студенту, если он исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	(76-100) баллов
«Хорошо»	Выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Знает наиболее важные закономерности	(51-75) баллов
«Удовлетворительно»	Выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Знает перечень наиболее важных категорий, основные направления взаимодействия указанных категорий. Умеет определять смысл. Владеет основными методами способами и средствами получения, хранения, переработки информации.	(26-50) баллов
«Неудовлетворительно»	Выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы. Как правило,	0-25 баллов

	оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	
--	---	--

### Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 8

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы к практическим занятиям	0-100 баллов
<b>Итого:</b>		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

### 3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на зачете с оценкой определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

**«Зачтено с оценкой»** – выставляется в форме оценки: 5 - «отлично»; 4 - «хорошо»; 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно» соответствующей уровню освоения обучающимся компетенции дисциплины на 0-100 % и определяется по шкале оценивания результатов.

**Оценку «отлично»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 85-100 %, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

**Оценку «хорошо»** заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 71-84 %, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

**Оценку «удовлетворительно»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 51-70 %, обнаруживший знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем на 51%, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

### Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

\_\_\_\_\_ Л.М. Инаходова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)**

**Б1.В.01.15 «Основы гастрономического туризма»**

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

**на 20\_\_/20\_\_ учебный год**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) .....
- 2) .....

Разработчик дополнений и изменений:

\_\_\_\_\_ (должность, степень, ученое звание)      \_\_\_\_\_ (подпись)      \_\_\_\_\_ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ (степень, звание, подпись)      \_\_\_\_\_ (ФИО)

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.01.15 «Основы гастрономического туризма»**

<b>Код и направление подготовки (специальность)</b>	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
<b>Направленность (профиль)</b>	<b>Технология производства продуктов и организация общественного питания</b>
<b>Квалификация</b>	<b>бакалавр</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>заочная</b>
<b>Год начала подготовки</b>	<b>2023</b>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<b>144 / 4</b>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<b>зачет с оценкой</b>

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
5	144 / 4	2	-	2	4	132	4	зачет с оценкой
Итого	144 / 4	2	-	2	4	132	4	зачет с оценкой

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.3	Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением традиций, национальных особенностей культуры питания и обслуживания посетителей в предприятиях ресторанного бизнеса в разных странах мира. Полученные знания позволят студентам значительно расширить возможности профессиональной работы в области ресторанно-гостиничного бизнеса, а также сформировать позицию бережного отношения к национальным традициям и обычаям. Сформированные навыки позволят студенту применять свои знания при выполнении выпускной работы, а в дальнейшем постоянно совершенствовать свою квалификацию и уметь адаптироваться к быстроизменяющимся потребностям рынка услуг ресторанно-гостиничного бизнеса.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к практическим занятиям и промежуточный контроль в следующей форме: зачет с оценкой.