

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра маркетинга и сервиса

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Кухня народов мира

Образовательная программа: 43.03.02 Туризм, профиль: Организация и технология
туроператорской и турагентской деятельности

Курс: 4, семестры : 7 8

Факультет бизнеса, заочная форма обучения

		Семестр	
№	Вид деятельности	7	8
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	32
4	Лекции, час.	2	6
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	8
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		18
10	Самостоятельная работа, час.	0	74
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		КР
12	Вид аттестации		ДЗ

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 43.03.02 Туризм

ФГОС введен в действие приказом №1463 от 14.12.2015 г. , дата утверждения: 19.01.2016 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, вариативная, по выбору студента

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 43.03.02 Туризм

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

МиС, протокол заседания кафедры №8 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.э.н. Владыкина Ю. О.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Цой М. Е.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Цой М. Е.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОПК.2 способность к разработке туристского продукта; в части следующих результатов обучения:
32. знать основные этапы туристского обслуживания
Компетенция ФГОС: ОПК.3 способность организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов; в части следующих результатов обучения:
31. знать процесс обслуживания потребителей по разным объектам туристической индустрии
37. знать способы организации питания туристов
Компетенция ФГОС: ПК.9 готовность к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов; в части следующих результатов обучения:
34. знать технологические особенности питания туристов

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Кухня народов мира	
ОПК.3.31 знать процесс обслуживания потребителей по разным объектам туристической индустрии	
5.о гастрономических особенностях питания различных народов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.2.32 знать основные этапы туристского обслуживания	
6.условия и методы обслуживания	Лекции; Самостоятельная работа
7.виды сервиса	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.9.34 знать технологические особенности питания туристов	
8.характеристика, виды и порядок составления меню	Лекции; Самостоятельная работа
9.требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах	Лекции; Самостоятельная работа
10.особенностей национальных кухонь и традиций в питании иностранных туристов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.37 знать способы организации питания туристов	
12.спланировать питание туристов из заданной страны	Лекции; Самостоятельная работа
13.составить меню и рассчитать дневной рацион по калорийности, жирам, белкам и углеводам	Лекции; Самостоятельная работа
15.навыками обслуживания на предприятиях питания: сервировка стола и техника подачи блюд и напитков	Практические занятия

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 7				
Дидактическая единица: Организация питания туристов. Виды и классификация предприятий питания при гостиницах.				

1. Виды и классификация предприятий питания при гостиничных комплексах	0	2	9	Во время лекционных занятий слушатель: - слушает, задает вопросы преподавателю; - заполняет таблицы, например, сравнительный анализ сервисного обслуживания в различных странах; - описывает основные задачи и типы организации питания за рубежом; - анализирует комплексные и индивидуальные меню; - приводит примеры, задает вопросы, - выступает с аналитическим обзором.
--	---	---	---	---

Семестр: 8

Дидактическая единица: Организация питания туристов. Виды и классификация предприятий питания при гостиницах.

2. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Методы обслуживания, виды сервиса	0	2	10, 6, 7	Во время лекционных занятий слушатель: - слушает, задает вопросы преподавателю; - заполняет таблицы, например, сравнительный анализ сервисного обслуживания в различных странах; - описывает основные задачи и типы организации питания за рубежом; - анализирует комплексные и индивидуальные меню; - приводит примеры, задает вопросы, - выступает с аналитическим обзором.
---	---	---	----------	---

3. Материально-техническая база предприятий питания при гостиницах: посуда, столовые приборы, столовое белье.	0	1	6, 9	Во время лекционных занятий слушатель: - слушает, задает вопросы преподавателю; - заполняет таблицы, например, сравнительный анализ сервисного обслуживания в различных странах; - описывает основные задачи и типы организации питания за рубежом; - анализирует комплексные и индивидуальные меню; - приводит примеры, задает вопросы, - выступает с аналитическим обзором.
Дидактическая единица: Условия и методы обслуживания питанием туристов				
4. Принципы и формы организации питания туристов в гостиницах	0	1	12, 13, 5	Во время лекционных занятий слушатель: - слушает, задает вопросы преподавателю; - заполняет таблицы, например, сравнительный анализ сервисного обслуживания в различных странах; - описывает основные задачи и типы организации питания за рубежом; - анализирует комплексные и индивидуальные меню; - приводит примеры, задает вопросы, - выступает с аналитическим обзором.
5. Методы обслуживания питанием туристов и виды сервиса	4	1	12, 6, 7, 9	Во время лекционных занятий слушатель: - слушает, задает вопросы преподавателю; - заполняет таблицы, например, сравнительный анализ сервисного обслуживания в различных странах; - описывает основные задачи и типы организации питания за рубежом; - анализирует комплексные и индивидуальные меню; - приводит примеры, задает вопросы, - выступает с аналитическим обзором.

6. Виды меню и особенности составления	4	1	12, 13, 8	Во время лекционных занятий слушатель: -слушает, задает вопросы преподавателю; - заполняет таблицы, например, сравнительный анализ сервисного обслуживания в различных странах; - описывает основные задачи и типы организации питания за рубежом; - анализирует комплексные и индивидуальные меню; - приводит примеры, задает вопросы, - выступает с аналитическим обзором.
--	---	---	-----------	--

Таблица 3.2

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 8				
Дидактическая единица: Характеристика национальных кухонь, пищевых предпочтений и запретов.				
7. Особенности обслуживания питанием иностранных туристов. Характеристика национальных кухонь, вкусовых предпочтений и пищевых запретов.	0	6	10, 15, 5	Во время лекционных занятий слушатель: -слушает, задает вопросы преподавателю; - заполняет таблицы, например, сравнительный анализ сервисного обслуживания в различных странах; - описывает основные задачи и типы организации питания за рубежом; - анализирует комплексные и индивидуальные меню; - приводит примеры, задает вопросы, - выступает с аналитическим обзором.

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 7				
1	Подготовка к аттестации	5, 6, 7, 8, 9	0	0

: Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180251 . - Загл. с экрана. Косолапов А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. - М., 2007. - 198, [1] Могильный М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. - М., 2007. - 176 с. : табл.				
Семестр: 8				
1	Курсовая работа	10, 12, 5, 6, 8	40	16
: Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180251 . - Загл. с экрана. Косолапов А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. - М., 2007. - 198, [1] Могильный М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. - М., 2007. - 176 с. : табл.				
2	Подготовка к занятиям	10, 12, 13, 7, 8	18	0
: Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180251 . - Загл. с экрана. Косолапов А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. - М., 2007. - 198, [1] Могильный М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. - М., 2007. - 176 с. : табл.				
3	Подготовка к аттестации	13, 7, 9	16	2
: Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180251 . - Загл. с экрана. Косолапов А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. - М., 2007. - 198, [1] Могильный М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. - М., 2007. - 176 с. : табл.				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail

Таблица 5.2

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм
1	Проблемный метод
Краткое описание применения: Перед студентом или группой студентов ставится вопрос, имеющий несколько вариантов ответа, студенты должны предложить свою версию ответа и обсудить ее публично	

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 8		
<i>Подготовка к занятиям:</i>	10	20
Контролирующие материалы приводятся в "Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180251 . - Загл. с экрана."		
<i>Лекция:</i>	10	20
Контролирующие материалы приводятся в "Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180251 . - Загл. с экрана."		
<i>Практические занятия:</i>	20	40
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180251 . - Загл. с экрана."		
<i>Курсовая работа:</i>	50	100 (в состав баллов за КР)
Контролирующие материалы приводятся в "Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180251 . - Загл. с экрана."		
<i>Зачет:</i>	10	20
Контролирующие материалы (тесты) приводятся в "Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180251 . - Загл. с экрана."		

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Защита КП/КР	Зачет
ОПК.2	32. знать основные этапы туристского обслуживания	+	+
ОПК.3	31. знать процесс обслуживания потребителей по разным объектам туристической индустрии	+	+
	37. знать способы организации питания туристов	+	+
ПК.9	34. знать технологические особенности питания туристов	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70х100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. - ISBN 978-5-394-01726-1. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
4. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-145-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Косолапов А. Б. Туристское страноведение. Европа и Азия : учебно-практическое пособие для вузов / А. Б. Косолапов. - М., 2008. - 395 с.
2. Косолапов А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. - М., 2007. - 198, [1]
3. Могильный М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. - М., 2007. - 176 с. : табл.
4. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование; Гостиничный сервис). (п) ISBN 978-5-8199-0334-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
5. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : [учебное пособие для среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис"] / А. В. Сорокина. - М., 2007. - 303 с.
6. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов : учебное пособие по специальности 060800 "Экономика и управление на предприятии туризма и гостиничного хозяйства" / Т. Л. Тимохина ; Моск. акад. туристского и гостинично-ресторанного бизнеса при правительстве Москвы. - М., 2004. - 287 с. : ил., табл.
7. Федцов В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса : учебное пособие для обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Сервис" / В. Г. Федцов. - Ростов н/Д, 2008. - 503, [1] с.
8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. - ISBN 978-5-394-01726-1. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180251. - Загл. с экрана.

8.2 Специализированное программное обеспечение

1 Windows

2 Office

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется при проведении лекций и семинарских занятий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра маркетинга и сервиса

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ” _____ Г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кухня народов мира

Образовательная программа: 43.03.02 Туризм, профиль: Организация и технология
туроператорской и турагентской деятельности

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине **Кухня народов мира** приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОПК.2 способность к разработке туристского продукта	32. знать основные этапы туристского обслуживания	Материально-техническая база предприятий питания при гостиницах: посуда, столовые приборы, столовое белье. Методы обслуживания питанием туристов и виды сервиса Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Методы обслуживания, виды сервиса	Курсовая работа, разделы 1.1, 1.2, 1.3, 2.1	Зачет, вопросы 1,2, 4,8,10, 12 тест-билета
ОПК.3 способность организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов	31. знать процесс обслуживания потребителей по разным объектам туриндустрии	Особенности обслуживания питанием иностранных туристов. Характеристика национальных кухонь, вкусовых предпочтений и пищевых запретов. Принципы и формы организации питания туристов в гостиницах	Курсовая работа, разделы 1.3.	Зачет, вопросы 2,3,4,8,9,10,12, 16,17 тест-билета
ОПК.3	37. знать способы организации питания туристов	Виды меню и особенности составления Принципы и формы организации питания туристов в гостиницах	Курсовая работа, разделы 1.3	Зачет, вопросы.1,3,5,7,8,9,10, 14,15,17,18,19 тест-билета
ПК.9/НИ готовность к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов	34. знать технологические особенности питания туристов	Виды и классификация предприятий питания при гостиничных комплексах Виды меню и особенности составления Материально-техническая база предприятий питания при гостиницах: посуда, столовые приборы, столовое белье. Методы обслуживания питанием туристов и виды сервиса Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Методы обслуживания, виды сервиса Особенности обслуживания питанием иностранных туристов. Характеристика национальных кухонь, вкусовых предпочтений и пищевых запретов.	Курсовая работа, разделы1.1, 1.3, 2.1	Зачет, вопросы 2,4,6,7,8,9,10,13,15,17, 19

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 8 семестре - в форме дифференцированного зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.2, ОПК.3, ПК.9/НИ.

Зачет проводится в письменной форме, по тест - билетам. варианты теста составляются из вопросов,

приведенных в паспорте зачета, позволяющих оценить показатели сформированности соответствующих компетенций.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 8 семестре обязательным этапом текущей аттестации является курсовая работа. Требования к выполнению курсовой работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте курсовой работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.2, ОПК.3, ПК.9/НИ, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения курсовой работы и других письменных работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса носит фрагментарный характер, не имеющий отношения к реальной ситуации рынка и методов обслуживания на нем, необходимые практические навыки работы с материалом освоены слабо, студент не владеет основами нормативных документов, относящихся к сервисным процессам, большинство учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, студент имеет представление об официальной документации, регламентирующей указанную деятельность. Большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом и существующей нормативной базой сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, студент свободно ориентируется в рыночной ситуации и оперирует необходимой нормативной базой, относящейся к предмету. Все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт зачета

по дисциплине «Кухня народов мира», 8 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в письменной форме, по тестам. Тест-билет формируется из вопросов пройденного материала на лекционных и семинарских занятиях.

Пример тест-билета для зачета

Вариант 1.

1. Вино сопровождает трапезу и является составляющим многих блюд

- а) во Франции
- б) в Японии
- в) в Мексике

2. Французы предпочитают

- а) чай
- б) кофе
- в) воду со льдом

3. Овощи в салаты режут крупно ломтиками или дольками

- а) китайцы
- б) англичане
- в) французы

4. Первое блюдо – минестру, в виде супов–пюре, прозрачных супов, супов горшочке подают

- а) в Греции
- б) в Италии
- в) во Франции

5. В Италии из макаронных изделий готовят гарниры, основные горячие блюда и

- а) супы
- б) закуски
- в) десерты

6. Крепкий чай, поридж, ростбиф, пудинги, отварные овощи, пирог с яблоками, отменные сыры - основа питания

- а) французов
- б) американцев
- в) англичан
- г) испанцев

7. Скоростные методы приготовления блюд, высокая температура жарки, мелкая нарезка

- а) у японцев
- б) у китайцев
- в) у индусов

8. Англичане, потребляя чай с молоком

- а) сначала наливают чай, потом молоко
- б) вливают в чашку молоко и чай одновременно
- в) на 1/3 объема чашки наливают молоко потом чай

9. Их кухню называют самой острой в мире, а саму нацию – нацией супов

- а) корейцы
- б) арабы
- в) японцы

10. Повара стремятся сохранить первоначальный вид и вкус продуктов, предъявляя высочайшие требования к их качеству

- а) в Израиле
- б) в Японии
- в) в Турции

11. Основа питания в этой стране - рис, соусы карри, зерновые каши, йогурт, овощи, фрукты; говядина запрещена, а все жители любят мучное и сладкое

- а) Арабские Эмираты
- б) Индия
- в) Турция
- г) Греция

12. Их национальное блюдо «все вместе в одном горшке», а обеденное время обычно отстает примерно на полтора часа от общепринятого в Европе

- а) Мексика
- б) Италия
- в) Испания
- г) Греция

13. Всегда на столе присутствуют острый соус чили, соль, кукуруза, почти все

готовят на свином жире, жаренный сахарный тростник на десерт и крепкий алкоголь из агавы

- а) Греция
- б) Турция
- в) Мексика
- г) Испания

14. Не едят блюд из рубленного мяса, жирной свинины, сливочное масло, черный хлеб, но очень любят оливки, овощные и фруктовые салаты, используют каперсы, цикорий, майоран, чеснок, потребляют до 1,5 л вина в день

- а) японцы
- б) израильтяне
- в) итальянцы
- г) американцы

15. Их завтрак считается самым плотным в Европе

- а) англичане
- б) французы
- в) немцы
- г) итальянцы

16. Здесь не потребляют продукты в сыром виде, различают более 20 способов приготовления пищи, поварами работают только мужчины

- а) Мексика
- б) Китай
- в) Турция

17. За столом ценят, прежде всего, количество, им свойственно «есть больше чем нужно», большой выход вторых блюд

- а) испанцы
- б) англичане
- в) немцы

18. Здесь особенно популярны морская рыба, холодные закуски (мезедес) из кабачков, баклажанов, мясной фарш в виноградных листьях, сыры; на аперитив – анисовая водка со льдом (узо)

- а) Греция
- б) Турция
- в) Испания

Критерии оценки теста

- Задание считается выполненным на **пороговом** уровне, если студент выполнил правильно 55% теста, оценка составляет 10-13 баллов
- Задание считается выполненным на **базовом** уровне, если студент выполнил правильно 70% заданий и более, оценка составляет 14-17 баллов
- Задание считается выполненным на **продвинутом** уровне, если студент правильно выполнил 85% и более заданий теста, оценка составляет 18-20 баллов.

Шкала оценки

Зачет считается сданным, если тест выполнен не менее чем на 55 баллов (максимально 20 баллов), а в течение семестра студент набрал не менее 80 баллов; т.е. в совокупности, минимальное количество баллов, набранных студентом должно составлять минимум 50 баллов, общая максимальная оценка соответствует 100 баллам.

Коэффициент, с которым учитывается полученная сумма баллов в общей оценке по дисциплине, определяется Правилами аттестации.

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Паспорт курсовой работы

по дисциплине «Кухня народов мира», 8 семестр

1. Методика оценки.

Цель курсовой работы – закрепить теоретические знания студентов в отношении развития и распространения национальных кухонь и культур в мире. Иметь представление о взаимосвязи особенностей национальной культуры и распространении различных кухонь на территории международных государств.

Курсовая работа является оригинальной самостоятельной работой студента университета. Выполнение данной работы предполагает умение изучать и перерабатывать основную учебную и дополнительную литературу, интернет источники и, при необходимости, нормативные положения в рамках вопросов, связанных с сервисной и туристской деятельностью. Кроме того, в работе студент должен грамотно и последовательно излагать материал, а также применять знания современных основ рынка и рыночных отношений.

Курсовая работа состоит из двух частей: теоретической и практической.

Структура курсовой работы должна выглядеть следующим образом:

Титульный лист

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ (1 стр.)

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (название параграфов 1.1, 1.2, 1.3 студент определяет самостоятельно в зависимости от выбранного теоретического вопроса)

1.1.....

1.2.....

1.3

2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 На основе изученного и переработанного материала теоретической главы составляется комплексное меню для туристов на указанный в работе срок и рассчитывается его приблизительная энергетическая ценность на одного человека.

2.2 Разработка буклета для продвижения меню среди туристов. Сегмент туристского рынка также указывается в каждой работе индивидуально..

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Для написания теоретической части работы студент выбирает один теоретический вопрос, и дает на него полный ответ, используя различные источники информации.

Варианты теоретических вопросов приведены в п.4 .

Для выполнения второй части курсовой работы– практической, студент следует технологии, предлагаемой в настоящих методических указаниях.

Курсовая работа проводится по одной из 21-й возможных тем, указанным ниже. включает 2 части, заключение, введение, список литературы и приложения.

Выполняется письменно (см. указания к оформлению) и сдается преподавателю в установленный срок.

Тема 1. Изучить особенности питания в Азиатско-Тихоокеанском регионе и составить меню для туристов (на примере Малайзии, Тайланда, Сингапура, Китая и т.д.)

Указать: цель, задачи и актуальность темы. Описать: Столицу, денежную единицу. Основную религию (религии), климат, общий уровень развития экономики, продуктовые товары экспорта и импорта и пр. факторы, сформировавшие национальные особенности в питании. Основные отрасли сельского хозяйства и животноводства.

1.1. Основные составляющие национальной кухни

1.Продуктовый набор: злаки, определяющие тип питания (пшеничный, рисовый, кукурузный, просо-сорговый), рыба, морепродукты, мясо (свинина, говядина, баранина) и пр. Специи, пряности, приправы.

2 Основные блюда: закуски, супы, вторые блюда, десерты (перечислить, уметь назвать основные ингредиенты и способы кулинарной обработки).

3 Алкогольные и безалкогольные напитки. Традиции, связанные с их потреблением

1.2.. Особенности питания жителей изучаемой страны

1 Пищевые запреты, обусловленные религией или историко-климатическими факторами (в том числе «нелюбимые» продукты)

2.Национальные традиции и обычаи в отношении к питанию, особенности потребления пищи (посуда, приборы, оформление стола и блюд, праздничный стол).

1.3 Столовый этикет (правила поведения за столом, роль и место женщины, правила подачи и потребления некоторых блюд и напитков и пр.)

2.1. Составить меню для туристов. Выполнить калькуляцию на весь период пребывания. Итоговую стоимость представить в рублях, с учетом текущего курса

валют.

2.2. Разработать и предложить буклет для продвижения составленного меню.

Заключение. Сделать выводы о работе и о перспективности массового распространения изученной кухни среди туристов.

Оформить список использованной литературы и приложений.

Защита курсовой работы проводится в форме доклада с презентацией полученных результатов.

ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оформление курсовой работы. К оформлению курсовой работы предъявляются следующие требования. Законченная КР должна быть выполнена на компьютере. Объем 25-30 страниц текста, напечатанного через 1,5 интервала. Шрифт Times New Roman, кегль 14.

Формат бумаги для КР унифицирован. Бумага должна быть белого цвета и установленного формата листа А4.

Текст КР пишется на одной стороне листа и располагается таким образом, чтобы его ограничивали поля: с левой стороны текста шириной 3 см (для подшивки); с правой стороны – 1 см, от верхней кромки листа до первой строки текста – 2 см, а внизу страницы, от последней строки текста до кромки листа – 2 см.

Стиль изложения материала КР должен быть четким, ясным, грамотным. Простота и доступность изложения содержания темы являются важным достоинством КР и свидетельствуют о владении автором материалом исследования.

Ссылки являются обязательным элементом любой учебной и научной работы. Они сообщают читателю точные сведения о заимствованиях автором из источников. Студент обязан сопровождать ссылками не только цитаты, но и любое заимствование из правовых и нормативных актов, положений специальной литературы или статистических сборников и справочников, цифровой материал. Наличие ссылок на источники свидетельствует о научной добросовестности студента. Действующими в настоящее время стандартами по оформлению ссылок на литературные источники рекомендуется в тексте указывать в квадратных скобках порядковый номер источника и страницу источника по списку использованной литературы, который приводится в конце работы. Цитата в тексте приводится в кавычках, а после нее в скобках указывается источник с указанием страницы, например, [32, с. 3]. Сам этот источник с полным наименованием, указанием автора опубликованной работы должен быть в списке использованной литературы и иметь порядковый номер. Такой порядок оформления ссылок на источник позволяет избегать повторения названий источников при многократном их использовании в тексте работы.

Если дается свободный пересказ принципиальных положений тех или иных авторов, то достаточно указать в скобках, после изложения позаимствованных положений, номер источника по списку использованной литературы без указания номера страницы.

Нумерация страниц, составляющих КР, начиная с титульного листа, приводится сплошной. При этом титульный лист и содержание считаются, но не нумеруются. Нумерация начиная с введения, т.е. с третьей страницы. Номера страниц проставляются по центру в нижней части страницы.

Титульный лист имеет единую форму и представлен в приложении А.

Содержание. В нем последовательно указываются наименования частей КР: введение; названия глав и входящих в них параграфов; заключение; список использованной литературы; приложения. Против каждого наименования частей работы в правой стороне листа указывается номер страницы, с которой начинается данная часть. Перед названием глав и параграфов пишутся их номера. Пример оформления **СОДЕРЖАНИЯ** приведен в приложении Б.

Текст работы по главам и параграфам размещается таким образом, чтобы каждая глава начиналась с новой страницы (листа). Названия глав печатаются заглавными буквами, параграфов – строчными; точки в конце названий глав и параграфов не ставятся. Текст параграфов в пределах главы идет сразу после конца предыдущего параграфа.

Заголовки. Для лучшего восприятия текст разбивается на главы и параграфы. Главы и параграфы должны иметь заголовки, четко и кратко отражающие их содержание. Главы в КР нумеруются по порядку арабскими цифрами.

Параграфы нумеруются в пределах каждой главы и их номера состоят из номера главы и номера параграфа данной главы, отделенного от номера главы точкой. Введение, заключение, список использованной литературы не нумеруются.

Заголовки глав следует располагать посередине строки без точки в конце и без переносов, печатать заглавными буквами, не подчеркивать, использовать жирное начертание. Заголовки параграфов следует располагать по центру без точки в конце и переносов, печатать строчными буквами, использовать жирное начертание.

Расстояние между названием главы и параграфа – два полуторных интервала. Расстояние между названием параграфа и основным текстом – один полуторный интервал. Расстояние между **ВВЕДЕНИЕМ, ЗАКЛЮЧЕНИЕМ, СПИСКОМ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ** и тестом – два полуторных интервала.

Готовая работа защищается в виде доклада с презентацией.

*Например:

1 ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 Изучение особенностей питания и основной продуктовый набор в национальной кухне Грузии

Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст ТекстТекст Текст Текст Текст
Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст
Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст.

Таблицы. Размещение таблиц зависит от их объема. Громоздкие таблицы должны быть вынесены в приложения. В текст работы могут вводиться небольшие таблицы. При этом важно, чтобы таблица органически была связана с текстом. Каждая таблица должна иметь порядковый номер и тематический заголовок. На одной строке, слева направо пишется слово **Таблица**, ставится ее номер, затем тире и название таблицы с заглавной буквы. Используется сквозная нумерация таблиц по всему тексту РГЗ.

На каждую таблицу необходима ссылка в тексте, например: данные объемов продаж (табл. 1) свидетельствуют, что.....

Если таблица занимает более одной страницы, над ее продолжением сверху слева ставится **Продолжение таблицы 1**, если таблица заканчивается также сверху слева – **Окончание таблицы 1**. В этом случае вместо заголовков граф переносят строку с номерами столбцов. Внутри таблицы допускается 12 шрифт и одинарный интервал.

Например:

Таблица 1 – Изучение продуктового набора в национальной кухне (указать страну)

№	Основной продуктовый набор	Регион распростра нения	Блюда, в которых используется (наименование)	Основной \ дополнительный ингредиент	Способ кулинарной обработки
1.	Томаты	Вся территория Грузии	Ткемале	Основной	Варение
	И т.д.				

Наличие диаграмм, графиков и схем способствует наглядности рассматриваемых положений, облегчает восприятие текста, повышает культуру изложения и позволяет в лаконичной форме отразить полноту знаний студента по исследуемому вопросу. При выполнении графического материала обязательными являются требования аккуратности и лаконизма в выборе средств и цветов оформления иллюстраций.

Нумерация рисунков сквозная по всей работе. Номер и наименование рисунка

оформляются под рисунком и выравниваются по центру строки. В тексте на иллюстрацию делается ссылки либо в круглых скобках (рис.1), либо в виде оборота типа «... как видно на рис. 1», или «...как это видно из рис.1». Пример оформления рисунка:



Рисунок 1 – Карта распространения основных продуктов питания по территории Китая

Приложения состоят из таблиц, но могут включать формы отчетности, схемы большого формата, сценарии мероприятия. Приложения подшиваются строго в той последовательности, в какой они рассматриваются в тексте работы. Каждое приложение должно иметь название, раскрывающее его содержание.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием в правом верхнем углу слова **ПРИЛОЖЕНИЕ** и иметь тематический заголовок, который (заголовок) пишется в центре заглавными жирными буквами. Если приложений несколько, то они обозначаются заглавными буквами, например, **ПРИЛОЖЕНИЕ А**, **ПРИЛОЖЕНИЕ Б** и т.д. Если приложение продолжается на следующей странице, то необходимо в правом верхнем углу написать **ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ А**, а если заканчивается, то **ОКОНЧАНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ А**.

Связь основного текста с приложениями осуществляется через ссылки, которые

употребляются со словом «смотри». Оно обычно сокращается и заключается вместе в круглые скобки по форме (см. приложение А).

Приложения обозначаются заглавными буквами русского алфавита, начиная с А (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь).

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ приводится после основной части работы.

Все использованные литературные источники располагаются по алфавиту фамилий авторов или заглавий.

Источники на иностранном языке обычно размещают по алфавиту после перечня всех источников на русском языке.

Примеры:

1. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления: ГОСТ 7.1.84. – Введ. 1. – 1.86. – М., 1984. – 75 с.
2. Конституция Российской Федерации: Принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. – М.: Юрист, 1997. – 31 с.
3. О государственной комиссии по торговле, качеству товаров и защите прав потребителей: Постановление Правительства РФ от 14 июля 1997 г. // Собрание законодательства РФ. – 1997. – № 29 – Ст. 3529.
4. Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013
5. Косолапов А. Б. Туристское страноведение. Европа и Азия : учебно-практическое пособие для вузов / А. Б. Косолапов. - М., 2008. - 395 с.
6. Могильный М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. - М., 2007. - 176 с. : табл.
7. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.
8. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.:
9. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.

10. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : [учебное пособие для среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис"] / А. В. Сорокина. - М., 2007.
11. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.
12. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с.
13. И т.д.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра маркетинга и сервиса

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Кухни народов мира»

Направление подготовки _____

Руководитель

(ФИО)

(ученая степень, звание)

Автор курсовой работы

(ФИО)

(группа)
_____ (дата сдачи)

Новосибирск 201_

СОДЕРЖАНИЕ (образец)

	ВВЕДЕНИЕ.....	3
1	ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	4
1.1	Основные составляющие национальной кухни	4
1.2	Особенности питания жителей изучаемой страны	8
1.3.	Столовый этикет на территории изучаемой страны	10
2	ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	12
2.1	Составление комплексного меню для туристов	12
2.2	Разработка буклета для продвижения кухни изучаемой страны (<i>указать какой</i>)	16
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	20
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	21
	ПРИЛОЖЕНИЯ.....	22

Оцениваемые позиции: умение правильно выделять главные вопросы в структуре работы, логически их выстраивать, степень раскрытия содержания теоретического вопроса, умение высказывать свою точку зрения, умение анализировать актуальные примеры из профессиональной деятельности, степень самостоятельности и соответствие оформления требованиям.

2. Критерии оценки.

- ✓ Работа считается не выполненной, доля авторского текста в работе составляет менее 50 % если выполнены не все части курсовой работы, отсутствует анализ объекта, содержание не раскрыто, структура работы не логична, анализ тенденций развития внутри страны отсутствует и оформление не соответствуют современным требованиям, оценка составляет до 50 баллов.
- ✓ Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если доля авторского текста в работе составляет менее 65% и части курсовой работы выполнены формально: анализ особенностей формирования местной национальной кухни выполнен поверхностно, структура работы не логична, примеры отсутствуют и оформление не соответствуют современным требованиям, оценка составляет до 70 баллов.
- ✓ Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если доля авторского текста составляет не менее 65%, анализ формирования кухни проведен в полном объеме, степень раскрытия содержания темы- достаточная и охватывает наиболее существенные тенденции в формировании национальной кухни в исторический период, высказана своя точка зрения, приведены актуальные примеры из профессиональной литературы, но предложенные варианты меню или приведенных примеров не имеют достаточного обоснования и ссылок на изученную литературу, оценка составляет до 85 баллов.
- ✓ Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если доля авторского текста составляет более 65%, анализ тенденций и истории формирования национальной кухни выполнен в полном объеме, степень раскрытия содержания темы высокая, своя точка зрения аргументирована, проанализированы актуальные примеры из профессиональной литературы, степень самостоятельности-высокая и оформление соответствует требованиям, оценка составляет до 100 баллов. Коэффициент, с которым учитывается полученная сумма баллов в общей оценке по дисциплине, определяется Правилами аттестации.

3. Шкала оценки.

В общей оценке по дисциплине баллы за курсовую работу не учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы (*ECTS, Правила аттестации в рабочей программе дисциплины)

4. Примерный перечень тем курсового проекта (работы)

Тема 2 Изучить особенности питания в Европейских странах и составить меню для туристов на 7 дней (на примере Греции, Франции, Германии и т.д.)

Тема 3 Изучить особенности питания в Северной Америке и составить меню для туристов на 10 дней (на примере Канады, США и т.д.)

Тема 4 Изучить особенности питания в Южной Америке и составить меню для туристов на 14 дней (на примере Бразилии, Перу и т.д.)

Тема 5 Изучить особенности питания в Африке и составить меню для туристов на 14 дней (на примере Египта, Туниса, Кении и т.д.)

Тема 6 Изучить особенности питания в Европейских странах и составить меню для деловых туристов на 5 дней (на примере Португалии, Испании, Италии и т.д.)

Тема 7 Изучить особенности питания в Скандинавских странах и составить меню для активных туристов на 12 дней (на примере Норвегии, Финляндии, Швеции и т.д.)

Тема 8 Изучить особенности питания в Европейских странах и составить меню для туристов «третьего возраста», прибывших с познавательными целями в Великобританию (Бельгию, Данию) на 7 дней/8 ночей.

Тема 9 Изучить особенности питания в Азиатских странах и составить меню для деловых туристов на 5 дней (на примере Израиля, Индии, Ирана и т.д.)

Тема 10 Изучить особенности питания в странах Австралии и Океании и составить меню для путешественников экспедиции на 14 дней.

Тема 11 Изучить особенности питания в Юго-Восточной Азии и составить меню для спортивных туристов на 10 дней (на примере Японии, Южной Кореи, Сингапура и т.д.)

5. Перечень возможных вопросов к защите курсового проекта (работы).

- Каковы, на ваш взгляд, основные особенности культурных традиций изучаемой страны, отразившиеся в национальной кухне? Приведите примеры.
- Какие из перечисленных национальных традиций наиболее ярко характеризуют изучаемый регион, как туристскую дестинацию? Приведите примеры.
- Назовите основной продуктовый набор местной или национальной кухни изучаемого региона и объясните с чем может быть связан именно такой комплект.
- Как вы считаете, существует ли связь между национальной культурой и способами обработки продуктов в данной местности? Ответ обоснуйте.
- Какие из изученных вами блюд можно и нужно предлагать туристам и включать в комплексные меню? Ответ обоснуйте.
- Какие блюда местной национальной кухни лучше всего оставить для «внутреннего пользования» (приемы в семьях и пр). Обоснуйте Ваш ответ.
- Может ли рассмотренный в Вашей работе тип питания массово тиражироваться в сетевых ресторанах? Объясните ваш ответ.
- Прокомментируйте сформированный Вами комплект меню для туристов. С чем связан данный выбор? Какие особенности традиционной культуры он может демонстрировать?
- Прокомментируйте наиболее интересные способы подачи местных блюд национальной кухни.