

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Д.Ш. Султанова
«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ РАЗНЫХ СТРАН»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	5; 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Практическое занятие	4	0,11
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	60	1,67
Форма аттестации: Зачет (14 сем)	4	0,11
Всего	72	2

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Н.К. Романова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Напитки в культуре разных стран» являются:

- а) изучение истории и особенностей употребления различных алкогольных и безалкогольных напитков;
- б) классификацию и технологию алкогольных напитков;
- в) правила сочетания алкогольных напитков между собой и с блюдами;
- г) историю и особенности наиболее популярных в российском ресторанном бизнесе кухонь народов мира.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Напитки в культуре разных стран» относится к факультативным дисциплинам ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Напитки в культуре разных стран» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Научные основы производства продуктов питания
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания
4. Товароведение продовольственных товаров

Дисциплина «Напитки в культуре разных стран» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-6 Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции

ПК-6.1. Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.2. Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.3. Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных

технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеть:

владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	История и особенности употребления различных алкогольных и безалкогольных напитков в кухнях народов разных стран	14		2		2	30	Реферат
2.	Классификация и технология приготовления алкогольных и безалкогольных напитков	14		2		2	30	Контрольная работа
	Итого по семестру	14		4		4	60	Зачет

5. Содержание лекционных занятий по темам

Проведение лекционных занятий не предусмотрено учебным планом

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	История и особенности употребления различных алкогольных и безалкогольных напитков в кухнях народов разных стран	1	История возникновения популярных алкогольных и безалкогольных напитков	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.		1	Особенности употребления различных алкогольных и безалкогольных напитков в кухнях народов разных стран	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
3.	Классификация и технология приготовления алкогольных и безалкогольных напитков	1	Классификация и технология приготовления дистилляционных напитков	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.		1	Классификация и технология приготовления алкогольных напитков	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	4		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	История и особенности употребления различных алкогольных и безалкогольных напитков в кухнях народов разных стран	30	написание реферата	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Классификация и технология приготовления алкогольных и безалкогольных напитков	30	подготовка к контрольной работе	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	60		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	История и особенности употребления различных алкогольных и безалкогольных напитков в кухнях народов разных стран	2	проверка реферата	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Классификация и технология приготовления алкогольных и безалкогольных напитков	2	проверка контрольной работы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	4		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Напитки в культуре разных стран» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
14-й семестр			
Реферат	1	30	50
Контрольная работа	1	30	50
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Напитки в культуре разных стран» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Радионова Л.Я., Технология безалкогольных и алкогольных напитков [Учебник] : Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/138158 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Радионова Л.Я., Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Учебное пособие] : Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/169291 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Оганесянц Л.А., Технология безалкогольных напитков [Учебник] : Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/169298 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Терещенко В.П., Товароведение продовольственных товаров [Учебное пособие] : Лань, 2021	https://reader.lanbook.com/book/168709#2 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Охрименко О.В., Основы биохимии сельскохозяйственной продукции [Учебное пособие] : Лань, 2021	https://reader.lanbook.com/book/168971#2 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Оганесянц А.Л., Технология безалкогольных напитков [Учебник] : Лань, 2018	https://e.lanbook.com/book/110910 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Напитки в культуре разных стран» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znaniium.com»: Режим доступа: <http://znaniium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

Техэксперт

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Напитки в культуре разных стран»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Графика и дизайн Adobe Creative Suite 4 Design Standard

Графика и дизайн Adobe Premiere Pro CS6 6 Multiple Platforms International

Графика и дизайн Audition CS6 5 Multiple Platforms International

Графика и дизайн Adobe eLearnig Suite Лицензия AcademicEdition

Графика и дизайн Corel DRAW Graphics Suite X7

Научное ПО RTC Mathcad Education University Edition

Научное ПО RTC Mathcad Education University Edition

Научное ПО Mathematica Professional Version Educational

ПО для перевода ABBYY Lingvo x3 Европейская версия

ПО для перевода ABBYY Lingvo x3 Английская версия

Программирование Adobe Dreamweaver CS4

Управленческое ПО 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях

«КонсультантПлюс»

Техэксперт

3D моделирование / CAD Blender

FreeCAD

LibreCAD

Составление диаграмм Dia

Редактор изображений Gimp

Редактор изображений Krita

Редактор изображений InkScape

OBS Studio

Double Commander

Code::Block

StarDict

Maxima

Logic Gate Simulator

Valentina

Seamly2D

SALOME

Lurch

TeXnicCenter

ProjectLibre

OpenProj

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

К-424 Лекционная аудитория
Интерактивная доска, ноутбук ,
К-423 Класс для СРС

Помещение для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

В процессе освоения дисциплины «Напитки в культуре разных стран» используются следующие образовательные технологии:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения, например просмотр и обсуждение видеофильмов, экскурсии, приглашение специалиста, спектакли, выставки;
- системы дистанционного обучения;
- обсуждение и разрешение проблем («мозговой штурм», ПОПС- формула, «дерево решений», «анализ казусов», «переговоры и медиация», «лестницы и змейки»);
- тренинги;
- метод кейсов.