




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**Дальневосточный федеральный университет**  
(ДФУ)

---


## ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
Л.В. Левочкина  
«14» июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор Департамента пищевых наук  
и технологий

  
Ю.В. Приходько  
«14» июня 2019 г.

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Теоретические основы культуры питания и этикета»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины  
Департамент пищевых наук и технологий  
Курс 2, семестр 3  
Лекции – 36 час.  
Практические занятия – 36 час.  
Лабораторные работы –     час.  
Самостоятельная работа – 36 час.  
Всего часов – 108 час.  
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.  
Контрольные работы – не предусмотрены  
Зачет – 3 семестр  
Экзамен –     семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:  
Составитель:

Левочкина Л.В.  
Божко С. Д.

**АННОТАЦИЯ**  
учебно-методического комплекса дисциплины  
«Теоретические основы культуры питания и этикета»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации  
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация  
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» разработан для студентов 2 курса 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Теоретические основы культуры питания и этикета» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (   -    часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (36 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- История этикета, его виды, правила этикета;
- Столовый этикет, правила столового этикета;
- Культура питания ;
- Традиции питания народов мира.

Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»,

«Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н, доцент,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ С.Д. Божко

Директор Департамента

пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**


«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина  
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук  
и технологий

 Ю.В. Приходько  
«14» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретические основы культуры питания и этикета

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

**Форма подготовки очная**

курс   2   семестр   3    
лекции   36   час.  
практические занятия   36   час.  
лабораторные работы \_\_\_\_\_ час.  
в том числе с использованием МАО лек.   10   /пр.   10   /лаб. \_\_\_\_\_ час.  
всего часов аудиторной нагрузки   72   час.  
в том числе с использованием МАО   20   час.  
самостоятельная работа   36   час.  
в том числе на подготовку к экзамену \_\_\_\_\_ час.  
контрольные работы (количество) \_\_\_\_\_  
курсовая работа / курсовой проект \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ семестр  
зачет   3   семестр  
экзамен \_\_\_\_\_ семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП \_\_\_\_\_  
Составитель (ли)

Левочкина Л.В. \_\_\_\_\_  
Божко С.Д. \_\_\_\_\_

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор департамента ПНиТ  
(подпись)

Приходько Ю.В  
(И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор департамента ПНиТ  
(подпись)

Приходько Ю.В  
(И.О. Фамилия)

## ABSTRACT

**Bachelor's degree in** 19.03.04 Technology products and catering

**Study profile** The technology of production and organization of catering services

**Course title:** « Theoretical basis of food culture and etiquette ».

**Basic part of Block B 1.V.03, 3 credits**

**Instructor:** Bozhko S.D.

**At the beginning of the course a student should be able to:**

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

**Learning outcomes:**

GC-1-ability to self-improvement and self-development in the professional sphere, to increase the General cultural level

GC -2-readiness to integrate into scientific, educational, economic, political and cultural space of Russia and Asia-Pacific region

SPC-17- the ability to search, select and use new information in the field of consumer market development, systematize and synthesize information

GC -13 ability to work in a team, tolerant of social and cultural differences

GPC-5 readiness to participate in all phases of the organization of production and organization of service at catering enterprises of various types and classes

SPC-17 ability to search, select and use new information in the field of consumer market development, systematize and summarize information

SPC-28 the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

**Course description:** The course of discipline is devoted to General information about ethics and etiquette, the basics of food culture, the rules of

behavior at the table. In addition, the discipline covers a range of issues related to the culture of food consumption, the basics of table setting.

**Main course literature:**

1. Kuznecov I.N. Sovremennyy ehtiket [Modern etiquette].- M.: Dashkov, 2004.- 496 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:7740&theme=FEFU>

2. Solovev EH. YA. Sovremennyy ehtiket. Delovoj protokol : [uchebnoe posobie] [Modern etiquette].- M. : Os'-89, 2000 – 208 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:14326&theme=FEFU>

3. Sennikova N. V Pitanie narodov mira : kul'tura i tradicii : uchebnoe posobie dlya vuzov [Power to the peoples of the world : culture and traditions : textbook for universities ].- Vladivostok: Dalnauka, 2008.- 267 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

4. Bozhko S. D., Guz E. A. Kultura pitaniya narodov mira [Food culture of the peoples of the world] -Vladivostok: Dalnevostochnyj federal'nyj universitet, 2016.- 147 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:806416&theme=FEFU>

**Form of final knowledge control:** pass-fail exam

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета»**

Курс «Теоретические основы культуры питания и этикета» входит в блок Б1.В.03 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения сущности и содержания современных сведений об истории дизайна, основных направлениях кулинарного дизайна, его особенностях для различных групп ресторанной продукции. Курс дисциплины посвящен общим сведениям о этике и этикете, основам культуры питания, правилам поведения за столом. Кроме того, дисциплина охватывает круг вопросов, связанных с культурой потреблением блюд, основам сервировки стола.

**Целью** дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» является усвоение теоретических знаний в области этикета и культуры питания, изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

### **Задачи:**

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;



- изучение истории этикета, его видов;
- изучение столового этикета и его особенностей;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.

Для успешного изучения дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОК-1 - способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания
	Умеет	использовать полученные знания для решения профессиональных задач
	Владеет	знаниями об этических ценностях, правилами этикета
ОК-2 - готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	основные базовые ценности истории этикета и культуры питания различных стран мира
	Умеет	применять основные правила этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР
	Владеет	правилами этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР

ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	социальные и культурные различия разных стран мира
	Умеет	составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций
	Владеет	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	особенности технологии приготовления, оформления и подачи национальных и тематических блюд
	Умеет	использовать знания для решения профессиональных задач в сфере обслуживания
	Владеет	Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для подачи национальных и тематических блюд
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	историю развития общественного питания в разных странах мира
	Умеет	применять на практике источники литературы, может искать информацию по заданной теме
	Владеет	информацией об основных этапах развития потребительского рынка
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья
	Умеет	составлять различные виды меню с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, тематических праздников
	Владеет	навыками по составлению меню тематических праздников, меню с учетом национальных особенностей

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, исследовательский проект, групповая дискуссия.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**(36 час, в том числе с использованием МАО – 10 час)**

**Раздел 1. Основы этикета (20 час.).**

**Тема 1. Понятие этикета, история этикета- с использованием МАО интерактивная лекция. (6 час.)**

Общее понятие об этикете. Этика и этикет. Понятие этикета. Основные функции и правила этикета. Структурные элементы этикета и их характеристика. История этикета.

Этикет в эпоху античности. Нравственные устои античного мира; первые попытки определения понятия «прекрасного» и «безобразного» в античной философии в применении к поведению человека; основные характеристики принципов «правильного поведения» античного общества; «личностный образец» человека этого общества.

Этикет в эпоху Средневековья. Характеристика данного исторического периода; идеология Средневековья; христианство как форма жесткой стандартизации поведения социума; женские и мужские стандарты поведения; появление рыцарского сословия и его идеология; стандарты поведения рыцаря по отношению к женщине; «личностный образец» рыцаря.

Этикет Нового времени. XVII, XVIII века. Новая система ценностей эпохи Возрождения; становление придворного этикета; идеология XVII и новые взгляды и понятия «добро», «красота»; идеи рационализма; новые акценты в понимании роли личности в социуме; новый взгляд на этикетные нормы XVIII в.; усложнение этикета; критика этикета философами этого времени.

Эволюция понятия «Джентльмен». Происхождение понятия «джентльмен»; дискуссии о сущности этого понятия, анализ содержания этого понятия в разные эпохи; два подхода к определению понятия «джентльмен»; современное представление о сущности содержания этого понятия.

Этикет XIX век. Основные направления в этикете и эстетике философии XIX столетия; характеристика этикетных норм этого времени; этикет как основной диктат общественной жизни; трактат об искусстве дипломатии как собрания этикетных структур общения; демократизация этикетных

Появление этикета на Руси. Патриархальный жизненный уклад; бытовое и праздничное поведение; «Домострой» как собрание этикетных норм средневековой Руси; роль церкви в качестве регулятора общественных коммуникаций; роль Петра I в появлении новых светских правил общения; пути становления этикетных норм в разных сословиях русского общества.

## **Тема 2. Виды этикета. (4 час.).**

Современный этикет. Этикетные средства общения. Принципы выбора элементов этикета в зависимости от условий общения.

Исторические предпосылки формирования и развития этикетных норм поведения в профессиональной деятельности. Этикетные нормы и формы делового общения. Деловая беседа, деловая встреча, интервью, пресс-конференция и их характеристика.

Основные принципы делового этикета и их применение в профессиональной деятельности.

Речевой этикет и его особенности в деловых контактах. Связь речевого этикета с неречевыми особенностями поведения.

Этикет коммуникаций: приветствие, представление, знакомство. Compliments и просьбы. Визитная карточка: история, виды, надписи. Деловая переписка. Виды деловых писем. Электронное письмо. Этикет телефонных переговоров. Мобильный этикет.

## **Тема 3. Понятие имиджа, стиля и вкуса. (2 час.).**

Функции одежды; изменение функций одежды с изменениями требований времени; этикет в одежде как визуальный пропуск в

определенный слой социума; определение сущности и явления моды; содержание понятий – «вкус», «шок», «фетиш».

Дресс-код. Виды, особенности применения отметки дресс-код для деловых и торжественно праздничных ситуаций.

Деловая одежда. Аксессуары. Мужской и женский бизнес-стиль. Внешний вид современного делового мужчины. Одежда, обувь, аксессуары. Офисные запреты. Виды делового стиля современного мужчины. Внешний вид современной деловой женщины. Одежда, обувь, аксессуары. Офисные запреты.

#### **Тема 4. Этикет подарков, гостевой этикет (2 час.).**

Подарки в деловой среде. Виды деловых подарков. Стоимость подарка в деловой сфере. Подарки личные и корпоративные. Ограничения и запреты. Упаковка и вручение.

Тренинг для участников группы по выбору деловых подарков разных категорий в зависимости от личности одариваемого и целей вручения подарка.

Цветы в светской и деловой жизни. Протокольный язык цветов. Цветов. Бизнес букет. Правила оформления. Декорирование площадки делового мероприятия. Цветы в церемониях.

Виды приемов. Официальный прием, домашний прием.

#### **Тема 5. Этикет поведения в общественных местах. Этикет в семье (4 час.).**

Особенности поведения в общественном транспорте: в поезде, в междугородном автобусе, в самолете, на теплоходе. Правила поведения при посадке и на выходе. Поведение в магазине. Взаимоотношения продавца и покупателя. Как выбирать товар. Всегда ли уместно торговаться. Традиции совершения покупок. Поведение в театре. Стиль одежды. Посещение театра.

Значение этикета для семейного благополучия; сущностные характеристики этикета внутрисемейных отношений; вежливость как фундамент этикета между всеми членами семьи.

## **Тема 6. Ресторанный и столовый этикет. (2 час.).**

Значение еды как основополагающего фактора жизнедеятельности человека; культ застолья и его характеристика; появление столового этикета и его развитие до современности; сакральное отношение к некоторым продуктам.

Выбор ресторана, общие правила поведения в ресторане. Застольный этикет. Сервировка стола. Правила пользования приборами. Напитки в деловой сфере. Чай. Кофе. Выбор напитков, правила подачи.

## **Раздел 2. Основы культуры питания (16 час.).**

### **Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры (2 час.).**

Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Питание – как главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь. История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов питания в России.

### **Тема 2. История и этапы развития традиций питания (2 час.).**

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

### **Тема 3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культуры питания (4 час)**

Краткая характеристика мировых религий Пища, традиции питания в христианстве (православие - Пасха, Рождество Христово крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Вегетарианство -

особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шаваут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание

### **Тема 5 Культура застолья и национальные традиции (4 час)**

Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба. Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.

### **Тема 6. Примеры оформления тематических столов – с использованием МАО – интерактивная лекция – (4 час.).**

Стили в дизайне, использование их при оформлении стола. Основные свойства и качества композиции в оформлении стола (форма в композиции, симметрия и асимметрия, композиционное равновесие, динамика и статичность в композиции.)

Цвет в оформлении столов Дизайн текстиля на предприятиях общественного питания Художественное оформление меню Варианты оформления столовой посуды и приборов Освещение в оформлении стола. Дизайн форменной одежды официанта

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**Практические занятия (36 ч, в т.ч. с использованием МАО – 10 ч)**

## **Занятие 1. Этические учения. Профессиональная этика в сфере общественного питания (4 час.).**

### **Вопросы для обсуждения:**

1. Этика, мораль, нравственность. Понятие, взаимодействие.
2. Этические учения Древней Индии и его современность
3. Этические учения Древнего Китая и его современность
4. Этические учения Греции, Рима, Италии
5. Категории профессиональной этики
6. Этика 19-20 вв в Европе и России
7. Понятие профессиональной этики
8. Категории делового этикета
9. Этическое поведение сотрудников общественного питания

## **Занятие 2 Виды этикета (4 час.).**

### **Вопросы для обсуждения:**

1. Этикет общения
2. Общегражданский этикет
3. Государственный и дипломатический этикет
4. Этикет переписки
5. Этикет телефонной связи, в интернете
6. Семейный этикет
7. Правила этикета в театре, музее, библиотеке, на улице, в общественном транспорте
8. Нормы поведения детей
9. Понятия гостеприимства, гостя, потребителя и исполнителя

## **Занятие 3 Основные правила функционирования торгового зала (4 час.).**

### **Вопросы для обсуждения:**

Вопросы для предварительной подготовки студентов:

1. Концепция ресторана и предприятия питания
2. Основные требования к торговому залу предприятий питания.

Стили оформления торгового зала.



3. Тематическая направленность в интерьере, сервировке стола на предприятиях питания

4. Основные нормы и требования к сервировке стола

5. Столовые приборы, виды, назначение

6. Столовая посуда, виды, назначение

7. Столовое стекло, виды, назначение

8. Посуда для подачи горячих напитков и сладких блюд

9. Основные требования, предъявляемые к хранению готовых блюд, полуфабрикатов, сырья на предприятиях питания

10. История скатерти. Основные функции скатерти. Виды скатертей. Основные материалы для изготовления скатертей и их применение. Выбор цвета скатерти

11. История салфеток. Виды салфеток, назначение. Характеристика и выбор салфеток. Правила использования приборных салфеток

12. Основные правила складывания салфеток

13. Эстетическая роль цветов при сервировке. Правила оформления стола и торгового зала

14. Декорирование стола, виды декора, правила подбора

15. Основные функции, требования к персоналу ресторана (официант, администратор)

16. Основные функции, требования к персоналу ресторана (су-шеф, повар)

#### **Занятие 4 Эстетические нормы сервировки стола (4 час.).**

##### **Вопросы для обсуждения:**

1. Основные нормы сервировки стола

2. Основные требования к расположению элементов на столе

3. Основные столовые приборы, используемые в сервировке стола

4. Посуда для подачи горячих блюд

5. Посуда для подачи холодных блюд

6. Посуда для подачи десертов

7. Посуда для подачи выпечки, кондитерских изделий
8. Посуда для подачи холодных и горячих напитков
9. Подача алкогольных напитков

## **Занятие 5 Психологический аспект эстетического потребления пищи (4 час.).**

### **Вопросы для обсуждения:**

1. Характер человека. Темперамент. Взаимосвязь характера человека и его темперамента
2. Вербальное (словесное) общение, его значение и восприятие
3. Невербальное общение. Его значение и восприятие
4. Основные психологические стимулы. Психологическое восприятие пищи.
5. Формирование культуры здорового питания детей дошкольного возраста
6. Формирование культуры здорового питания школьников
7. Анализ процесса формирования культуры здорового питания в России
8. Физиологические основы рационального питания
9. Культура питания в мировой литературе.
10. Динамика традиций потребления пищи и питания и их отражение в живописи.
11. Эстетическая деятельность. Формы эстетической деятельности
12. Дизайн. Виды дизайна применяемого в пищевой промышленности и массовом питании
13. Особенности восприятия вкуса человека. Индивидуальная восприимчивость вкусов. Нарушения вкуса
14. Обонятельные ощущения. Психология восприятия
15. Осязательные ощущения.
16. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям

17. Организация современного дегустационного анализа пищевой продукции

**Занятие 6 Защита исследовательского проекта «Тематический вечер» (презентация). (4 час.).** *МАО* –защита презентации, групповая дискуссия

Рекомендации по выполнению задания: Студентам предлагается выбрать тематику мероприятия, учитывая цветовую гамму подобрать:

1. Стиль оформления торгового (банкетного) зала или помещения и столов;
2. Скатерти и салфетки (выбрать форму складывания салфеток в соответствии с мероприятием),
3. Выбрать цветы в соответствии с мероприятием;
4. Подобрать различные элементы декора при оформлении стола в соответствии с общим стилем оформления (фигурки, символы, свечи, и т.д.символизирующие выбранное мероприятие);
5. разработать меню блюд, которые будут поданы на мероприятие;
6. выбрать варианты украшения блюд;
7. Подобрать необходимую посуду, приборы,
8. Выполнять эскиз меню.

**Занятие 7 Промежуточная аттестация. – с использованием МАО Промежуточный тест, решение кроссвордов (4 час.).**

**Занятие 8 Тема: Культура питания. Виды питания (4 час.).**

**Вопросы для обсуждения:**

1. Стерильность и правило 5 секунд
2. Мизофобия
3. Фриганизм.
4. Фудшеринг
5. Пищевые пирамиды
6. Голодание

7. Вегетарианство
8. Раздельное питание
9. Кремлевская диета
10. Монопитание
11. Питание по группам крови
12. Сыроедение
13. Органическое питание
14. Религиозные запреты в питании
15. Дробное питание
16. Кошерное питание

**Занятие 9 Тема: Эстетика блюд. Основы дизайна блюд (4 час)– с использованием МАО 2 час**

Презентация – рассмотреть историю вопроса, как менялось оформление блюд с течением времени (4 час.).

**Примерные темы:**

1. Дизайн салатов.
2. Дизайн холодных блюд и закусок
3. Дизайн десертов
4. Декорирование при помощи соусов
5. Дизайн овощных горячих блюд
6. Дизайн рыбных горячих блюд
7. Дизайн мясных горячих блюд
8. Дизайн пирогов
9. Скульптура из теста
10. Скульптура из шоколада
11. Дизайн тортов
12. Креативные идеи оформления тортов
13. Пряничные домики
14. Дизайн холодных напитков
15. Дизайн горячих напитков

16. История карвинга

17. Украшение блюд с использованием карвинга

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Теоретические основы культуры питания и этикета» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

### **IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА**

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I основы этикета	ОК-1, ОК-2,	Знает основные факторы,	УО-1 – собеседован	Зачет Вопросы 1- 21

		ОК-13 ОПК-5 ПК-17 ПК-28	формирующие основу национальной культуры питания Умеет составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальных кухонь народов мира, религиозных традиций Владеет навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей народов мира	ие, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация, промежуточ ный тест	Пр-1 – итоговый тест
2.	Раздел II основы культуры питания	ОК-1, ОК-2, ОК-13 ОПК-5, ПК-17 ПК-28	Знает основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания Умеет составлять различные виды рационов с учетом особенностей русской кухни, религиозных традиций Владеет навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей русской кухни	УО-1 – собеседован ие, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация, исследовате льский проект	Зачет Вопросы 22- 34 Пр-1 – итоговый тест

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

1. Кузнецов И.Н. Современный этикет .- М.: Дашков, 2004.- 496 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:7740&theme=FEFU>

2.Лаврентьева Е.В. Светский этикет пушкинской поры.- Москва : Олма-Пресс, 1999.- 638 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:10509&theme=FEFU>

3.Современный этикет. Деловой протокол : [учебное пособие] / Э. Я. Соловьев. М. : Ось-89, 2000 – 208 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:14326&theme=FEFU>

4.Щеникова Н.В. Питание народов мира: традиции и культура: уч. пособие - Владивосток: Дальнаука, 2006.- 267 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

### **Дополнительная литература**

1. Ефимова С.А. Этикет проведения корпоративных праздников.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:830559&theme=FEFU>

2. Шатунова Е. Деловой этикет // Секретарское дело, №18, 2008.- с. 35-42.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:590329&theme=FEFU>

3. Современный этикет / И. Вольф.- М.: Кристина , 1996.- 255 с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:21058&theme=FEFU>

4. Денисов А.А. Профессиональная этика и этикет.- Омск : ОГТУ, 2014.- 210 с.

<http://www.iprbookshop.ru/32795.html>

5. Козьякова М.И. Исторический этикет [Электронный ресурс] / М.И. Козьякова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Согласие, 2016. — 280 с.

<http://www.iprbookshop.ru/60793.html>

6. Малявина Г.И. Национальный этикет [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.И. Малявина, В.В. Василенко, Л.Ф. Земцева. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015. — 194 с.

<http://www.iprbookshop.ru/62850.html>

7. Могильный М. П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила, рекомендации) : учебное пособие для вузов. - Москва : ДеЛи плюс, 2015, 154 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:838327&theme=FEFU>

8. Культура питания народов мира [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Д. Божко, Е. А. Гуз. Владивосток: Дальневосточный федеральный университет, 2016. – 167с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:806416&theme=FEFU>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Информационно-поисковая система:

[www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru)

2. Информационно-поисковая система:

[www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru)

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного



обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по приемам оформления и подачи блюд и изделий, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами современных тенденций дизайна. Результаты работы оформляются в виде презентации или докладов с последующим обсуждением. Темы презентаций соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов.

#### **Рекомендации по подготовке к зачету**

Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы. В период подготовки к зачету студенты вновь обращаются к пройденному учебному

материалу. При этом они не только скрепляют полученные знания, но и получают новые. Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в контрольной работе.

Литература для подготовки к зачету указана в учебно-методическом комплексе. Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к экзамену студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем.

Зачет проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал. По окончании ответа экзаменатор может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам теста студенту дается 30 минут.

Результаты зачета объявляются студенту после проверки ответов теста в день сдачи.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
--------------------------------------	---------------------------------

и помещений для самостоятельной работы	
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м<sup>2</sup></p>	<p><b>Лекционные аудитории</b> Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеокамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветowych спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>





МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Теоретические основы культуры питания и этикета»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская  
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

**Форма подготовки очная**

**Владивосток  
2018**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.2019 29.10.2019 26.11.2019 17.12.2019	Подготовка к собеседованию	16	Зачет
2	18.09.2019 22.10.2019 19.11.2019 10.12.2019	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
3	Последняя неделя	Подготовка презентации	10	Зачет

### Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

### Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Подготовка презентаций по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

### Методические рекомендации для подготовки презентаций

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;

- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;

- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения

внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

### **Порядок сдачи презентации и ее оценка**

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.

### **Примерная тематика презентаций**

1. Мораль, этические воззрения средневековья. Рыцарский эпос
2. Особенности делового этикета в западноевропейских странах
3. Правила японского этикета
4. Роль брака в формировании общественной системы
5. Происхождение морали. Этика буддизма
6. Сущность, структура и функции семьи
7. Дизайн пирогов
8. Скульптура из теста
9. Скульптура из шоколада
10. Дизайн тортов, дизайн конфет
11. Креативные идеи оформления тортов
12. Пряничные домики, история, дизайн



13. Дизайн холодных напитков
14. Дизайн горячих напитков
15. История карвинга
16. Украшение блюд с использованием карвинга

### **Критерии оценки презентации**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по дисциплине «Теоретические основы культуры питания и этикета »**  
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская  
программа «Технология продукции и организация общественного  
питания»  
**Форма подготовки очная**

**Владивосток**  
**2018**

## Паспорт ФОС

### по дисциплине «Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 - способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания
	Умеет	использовать полученные знания для решения профессиональных задач
	Владеет	знаниями об этических ценностях, правилами этикета
ОК-2 - готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	основные базовые ценности истории этикета и культуры питания различных стран мира
	Умеет	применять основные правила этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР
	Владеет	правилами этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР
ОК-13 - способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	социальные и культурные различия разных стран мира
	Умеет	составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций
	Владеет	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	особенности технологии приготовления, оформления и подачи национальных и тематических блюд
	Умеет	использовать знания для решения профессиональных задач в сфере обслуживания
	Владеет	Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для подачи национальных и тематических блюд
ПК-17 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка,	Знает	историю развития общественного питания в разных странах мира
	Умеет	применять на практике источники литературы, может искать информацию по заданной теме
	Владеет	информацией об основных этапах развития потребительского рынка

систематизировать и обобщать информацию		
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья
	Умеет	составлять различные виды меню с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, тематических праздников
	Владеет	навыками по составлению меню тематических праздников, меню с учетом национальных особенностей

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I	ОК-1, ОК-2, ОК-13 ОПК-5 ПК-17 ПК-28	Знает основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация, промежуточный тест	Зачет Вопросы 1- 21 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальных кухонь народов мира, религиозных традиций		
			Владеет навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей народов мира		
2.	Раздел II	ОК-1, ОК-2, ОК-13 ОПК-5, ПК-17 ПК-28	Знает основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация	Зачет Вопросы 22-34 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет составлять различные виды рационов с учетом особенностей русской кухни,		

			религиозных традиций		
			Владеет навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей русской кухни		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций  
по дисциплине «Теоретические основы культуры питания и этикета»**

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>		<b>Критерии</b>	<b>Показатели</b>	<b>Баллы</b>
ОК-1 - способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	знает (пороговый уровень)	основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания	Знание основных факторов, формирующие основу национальной культуры питания	Способность дать определения основных факторов, формирующие основу национальной культуры питания	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для решения профессиональных задач	Умение использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для решения профессиональных задач	Способность использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для решения профессиональных задач	65-84
	владеет (высокий)	знаниями об этических ценностях	Владение знаниями об этических ценностях	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах	85-100

ОК-2 - готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	знает (пороговый уровень)	основные базовые ценности истории и культуры различных стран мира	Знание основные базовые ценности истории и культуры различных стран мира	Способность дать определения основных понятий предметной области	45-64
	умеет (продвинутый)	применять основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности	Умение применять основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности	Способность работать с технология применения пищевых и биологически- активных добавок	65-84
	владеет (высокий)	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм	Владение навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах	85-100
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	знает (пороговый уровень)	процессы и явления, происходящие в обществе	Знание процессов и явления, происходящие в обществе	Способность дать определения основных процессов и явлений, происходящие в обществе	45-64
	умеет (продвинутый)	составлять различные виды	Умение составлять различные	Способность составлять различные виды	65-84

		рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	
	владеет (высокий)	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм	Владение навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм	Способность бегло и точно применять навыки социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм	85-100
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	знает (пороговый уровень)	особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира	Знание особенностей технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира	Способность дать определения особенностей технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать знания для решения профессиональных задач	Умение использовать знания для решения профессиональных задач	Способность использовать знания для решения профессиональных задач	65-84
	владеет (высокий)	Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для различных тематических вечеров	Владение Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для различных тематических вечеров	Способность подбора столовой посуды, декора салфеток для различных тематических вечеров	85-100
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и	Знает(пороговый уровень)	Источники информации об истории формирования	Историю формирования национальных кухонь	Историю развития общественного питания в разных странах мира	



использовани е новой информации в области развития потребительс кого рынка, систематизир овать и обобщать информацию		общественн ого питания			
	Умеет(пр одви- нутый)	применять на практике источники литературы, может искать информаци ю по заданной теме	применять на практике источники литературы, может искать информацию по мировым кухням	применять на практике технологии приготовления блюд мировых кухонь	
	Владеет(в ысокий)	информацие й об основных этапах развития потребитель ского рынка	информацией об рынках сбыта в мировой практике	Информацией о поп в истории и практике народов мира	
ПК-28 способность изучать и анализироват ь научно- техническую информацию, отечественны й и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (порого- вый уровень)	особенности национальн ой кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья	Знание особенностей национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья	Способность раскрыть суть особенностей национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья	45-64
	умеет (продви- нутый)	составлять различные виды рационов с учетом особенносте й национальн ой кухни, религиозны х традиций	Умение составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	Способность составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	65-84
	владеет (высокий)	навыками по составлени ю рационов питания с учетом национальн ых особенносте й	Владение навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей	Способность воспроизвести задание по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей	85- 100

**Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания  
результатов освоения дисциплины**

## **Методические указания для подготовки к практическим занятиям**

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме. Условием аттестации является присутствие студента на всех практических занятиях семестра и получение студентом зачетных баллов, свидетельствующих об освоении темы, более чем за половину практических занятий каждого семестра. Студенты, не аттестованные по результатам практических занятий, выполняют письменную работу по тематике практических занятий в форме составления таблицы или схемы, либо в форме тестирования. Форму аттестации выбирает преподаватель, ведущий практические занятия. Информация о форме аттестации доводится преподавателем до сведения студентов на первом практическом занятии семестра.

### **I. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

### Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по основам дизайна блюд, истории вопроса, основным направлениям и приемам дизайна. Умеет успешно использовать приемы карвинга на практике. Владеет техникой оформления блюд и изделий при подаче.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### Вопросы к зачету

1. Этика, мораль, нравственность. Понятие, взаимодействие.
2. Этические учения Древней Индии, Древнего Китая, Греции, Рима
3. Понятие профессиональной этики. Категории профессиональной этики
4. Этика 19-20 вв в Европе и России
5. Категории делового этикета
6. Этическое поведение сотрудников общественного питания
7. Что такое этикет. Основные понятия. Виды этикета.
8. Понятие делового этикета (определение, цель, принципы, виды).
9. Структура делового письма. Правила оформления. Правила электронного письма.
10. Виды внутренних и внешних деловых писем.
11. Техника ведения телефонных разговоров. Мобильный этикет.
12. Деловой подарок.

13. Ресторанный этикет. Правила поведения за столом.
14. Особенности культуры делового общения в разных странах.
15. Практическое значение изучений правил этикета.
16. Речевой этикет.
17. Визитные карточки и их использование.
18. Подарки и сувениры. Основные правила современного этикета.
19. Международный этикет
20. Семейный этикет
21. Правила этикета в театре, музее, библиотеке, на улице, в общественном транспорте
22. Традиции питания стран АТР
23. Традиции питания в России
24. Традиции питания европейских стран
25. Сервировка стола. Назначение, виды
26. Меню, виды. Особенности оформления меню.
27. Основные правила при создании цветочной композиции
28. Пищевые пирамиды
29. Голодание
30. Вегетарианство
31. Раздельное питание
32. Влияние религии на культуру питания
33. Нормы поведения детей
34. Понятия гостеприимства, гостя, потребителя и исполнителя

### **Итоговый тест**

#### **Тестовые задания**

- 1 Где находятся салфетки перед началом застолья?
- а) На тарелках.
  - б) Справа от тарелок.
  - в) развешены на спинках стульев.
  - г) Лежат на сиденьях стульев.

2 Вы садитесь за праздничный стол, берете салфетку и...

- а) Вешаете ее на спинку стула.
- б) Кладете на колени.
- в) Заправляете за воротник.
- г) Кладете рядом с тарелкой.

3 Нужны ли цветы на праздничном столе?

- а) Цветы обязательны. И чем больше и пышнее букеты, тем лучше.
- б) Цветы желательны, но в небольших, компактных букетах.
- в) Цветы на столе только мешают.

4 Где по правилам сервировки должны лежать ложки?

- а) За тарелкой параллельно краю стола.
- б) Столовая ложка - справа от ножей, десертная и чайная - за тарелкой параллельно краю стола.
- в) Столовая и десертная ложки - за тарелкой параллельно краю стола, чайная ложка - справа от ножей.

5 Во время обеда вы:

- а) Будете следить за тем, чтобы руки ни в коем случае не лежали на столе.
- б) Положите локти на стол.
- в) Будете стараться, чтобы только кисти рук лежали на столе.

6 Где и как располагаются бокалы для минеральной воды и рюмки для спиртного?

- а) За тарелкой параллельно линии стола, слева направо от большого к маленькому.
- б) За тарелкой параллельно линии стола, справа налево от большого к маленькому.
- в) Бокалы и рюмки могут стоять произвольно - лишь бы большие не загораживали маленькие.

7. На праздничном столе справа и слева от тарелки лежат три ножа и три ложки. Какими приборами вы воспользуетесь вначале?

а) Крайними от тарелки.

б) Ближними от тарелки.

в) Теми, что лежат посередине.

8 Сидя за праздничным столом, как есть хлеб?

а) Откусывать от куска.

б) Отрезать ножом небольшие кусочки и есть их.

в) Отламывать рукой маленькие кусочки и есть их.

9 Какой величины кусочки следует отламывать от целого куска хлеба во время еды?

а) Примерно половину куска.

б) Маленькие кусочки.

в) Небольшие куски.

10 Как правильно есть за столом бутерброды?

а) Держа в руке и откусывая от целого куска.

б) При помощи ножа и вилки.

в) Отламывая по кусочку и отправляя в рот.

11 Как поступить, если подан слишком горячий суп?

а) Придется подождать, пока он остынет, а затем начать есть.

б) Подуть на горячий суп, чтобы он быстрее остыл.

в) Если суп слишком горячий, придется есть, обжигаясь - вы же в гостях!

12 Как поступить, чтобы вычерпать суп до последней ложки?

а) Наклоните тарелку к себе.

б) Наклоните тарелку от себя.

в) Не жадничайте - оставьте последнюю ложку супа на дне тарелки.

13 Зачем на праздничном столе иногда ставят маленькие мисочки с водой и ломтиком лимона?

а) Чтобы запить крепкие напитки.

б) Чтобы разбавить крепкие напитки.

в) Чтобы ополоснуть жирные пальцы.

14 Как правильно есть ложкой?

- а) Держать ее боком, не засовывая глубоко в рот.
- б) Держать кончиком ко рту, засовывая в рот.
- в) Бесшумно втягивать содержимое с кончика ложки, не засовывая ее в рот.

15 Где оставляют столовую ложку после окончания еды?

- а) На бумажной салфетке справа от тарелки.
- б) В суповой тарелке.
- в) На пирожковой тарелке углублением вниз.

16 Где оставляют чайную ложку, поданную к чаю или кофе?

- а) На бумажной салфетке справа от чашки с блюдцем.
- б) В чашке.
- в) На блюдце.

17 Как поступить, если вам захотелось попробовать блюдо, стоящее далеко от вас?

- а) Тихо выйти с тарелкой из-за стола и, подойдя к нужному месту, взять угощение.
- б) Попросить, чтобы вам передали нужное блюдо.
- в) Передать с помощью соседей свою тарелку, чтобы ее наполнили нужным угощением.

18 Можно ли критиковать угощения, приготовленные хозяйкой?

- а) Ни в коем случае - это невежливо.
- б) Можно, иначе хозяйка не узнает о своей неумелости.
- в) Следует не критиковать, а рассказать хозяйке о секретах приготовления тех блюд, которые у нее получились неудачными. Кстати, это пригодится всем девушкам, сидящим за столом.

19 Как обращаться с пиалой?

- а) Ее подносят ко рту, держа правой рукой.
- б) Ее подносят ко рту, держа левой рукой.
- в) Ее подносят ко рту, держа обеими руками.

20 Что делать, если вы уронили на пол нож или вилку?

- а) Незаметно поднять с пола и продолжать есть.
- б) Ничего не поднимая с пола, продолжать есть тем прибором, который остался.
- в) Попросить у хозяйки другой прибор.

21 Какими приборами можно пользоваться, если вам подали рыбу?

- а) Ножом и вилкой.
- б) Двумя вилками.
- в) Двумя ножами.

22 Для чего к рыбе подается нож?

- а) Чтобы разрезать большой кусок на маленькие.
- б) Чтобы отделять мясо от костей.
- в) Чтобы придерживать кусок, когда пользуешься вилкой.

23 Как следует держать чашку с чаем, кофе?

- а) Просунув для надежности указательный палец в ушко ручки.
- б) Не просовывая указательный палец в ушко ручки.
- в) Не просовывая указательный палец в ушко ручки, но поддерживая чашку снизу левой рукой.

24 Размешав сахар в чашке с чаем или кофе, что делать с ложечкой?

- а) Оставить в чашке и осторожно пить.
- б) Вынуть из чашки и положить на бумажную салфетку.
- в) Вынуть из чашки и положить на блюдце.

25 С какой стороны от сидящего за столом убирают использованные тарелки?

- а) Только справа.
- б) Только слева.
- в) Чтобы не ошибиться, лучше забрать тарелку, подойдя к сидящему за столом сзади и пронеся тарелку над его головой.

26 Что делать с полотняной салфеткой после окончания еды?

- а) Аккуратно сложить и оставить на стуле.



б) Аккуратно сложить и оставить на столе.

в) Небрежно положить на стол.

### **Критерии оценки тестов:**

Студенту выставаются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента сформировавшиеся, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Допущено более 4 ошибок.

## **II. Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Вопросы для коллоквиумов, собеседования**

#### **по дисциплине «Теоретические основы культуры питания и этикета»**

- 1 Определите, в чем сущность стереотипизации поведения.
- 2 Объясните соотношение понятий «этика» и «этикет».
- 3 Выявите основные структурные части этикета.
- 4 По каким признакам можно типологизировать правила поведения?
- 5 Как звучит «золотое правило» общения?
- 6 К какой исторической эпохе можно отнести возникновение первичных правил общения?

7 Перечислите правила общения первобытно-общинного строя, сохранившиеся до настоящего времени.

8 Определите самые древние обряды оставшиеся в обществе на все времена в качестве правил хорошего тона.

9 Определите важнейший принцип культуры античности.

10 Опишите личностный образец культурного человека эпохи античности.

11 Что являлось фундаментом этикетных норм в средневековье?

12 В чем сущность явления «рыцарства»?

13 Опишите личностный образец уважаемого члена средневекового общества.

14 С какого времени начинается становление этикета как общепризнанной формы общения?

15 Какой век истории западной культуры вознес этикет на наивысший пьедестал, обусловив строго заданными правилами все сферы жизни общества?

16 Опишите идеал человека XVII века.

17 Какие изменения в этикет внес рационализм XVIII века?

18 Идеал добропорядочности XVIII века. Какой он?

19 Назовите важнейшие направления философии XIX века, обусловившие смену моральных приоритетов в культуре общества.

20 Раскройте этапы развития русского этикета.

21 Роль Петра I в становлении и развитии этикета в России.

22 Раскройте понятие «демократизация этикета».

23 В чем сущность взаимодействия религии и этикета?

24 Что является сущностью застольного этикета?

25 Когда родилась мода в одежде?

26 Объясните социальную сущность этикета в одежде.

27 Необходим ли этикет в семье и в чем его сущность?

28 Что такое эстетическая норма?

29 Объясните понятия: «снобизм», «аскетизм», «генодизм»?

30 Что вы понимаете под понятием «кич»?

31 Дайте определение понятию «джентльмен».

32 Определите, что входит в понятие «интеллигент».

### **Критерии оценок**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

### **Методические рекомендации к выполнению исследовательского проекта**

Основными задачами исследовательского проекта студентов являются следующие:

- знакомление студентов с современными достижениями в определенной области, с конкретными теоретическими и практическими знаниями в соответствующих областях, с методами поиска информации.

- формирование навыков абстрактного мышления, умений находить практическую проблему в потоке технической информации, осуществлять постановку задач, разрабатывать план работы.

- направление студента на конечный практический результат и оформление результата работы, подготовка доклада, умение защитить полученный результат, вести взвешенную полемику.

### **Тематика исследовательских проектов**

1. День рождения (детский, или взрослой женщины, или взрослого мужчины)
2. Свадьба (или юбилей свадьбы)
3. Празднование мужского дня 23 февраля
4. Празднование женского дня 8 марта
5. Празднование Нового года
6. Празднование Дня победы 9 мая
7. Празднование дня студенчества 25 января
8. Празднование дня смеха 1 апреля
9. Празднование дня космонавтики 12 апреля
10. Празднование международного дня детей 1 июня
11. Празднование всемирного дня архитектуры 1 июля
12. Празднование дня знаний 1 сентября
13. Празднование Пасхи
14. Празднование Масленицы
15. Празднование международного дня музыки 1 октября
16. Празднования всемирного дня животных 4 октября
17. Празднование международного дня учителя 5 октября
18. Празднование дня работников пищевой промышленности 15 октября
19. Празднование дня автомобилиста
20. Празднование Рождества
21. Празднование дня всех святых – Хэллоуин

## **Критерии оценки**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

## **Методические рекомендации**

### **к прохождению промежуточного теста**

Подготовке к тестированию предшествует освоение теоретического материала (лекции, подготовка к семинарским занятиям). Теоретическое освоение материала происходит самостоятельно, с использованием литературы, которая предлагается в списке учебной литературы. Необходимо также обязательно работать со словарями, справочниками и Интернет-ресурсами. При подготовке к тестированию необходимо систематически (каждый день по собственно составленному плану подготовки) заниматься повторением дисциплины.

### **Рекомендации для успешного тестирования:**

1. Внимательно прочтите вопрос полностью;
- Убедитесь, что вопрос понят правильно;
3. Выберите правильный ответ, основываясь на своих знаниях;
4. Если затрудняетесь ответить, пропустите вопрос, не теряя времени, перейдите к следующему. Если останется время, вернётесь к трудным вопросам.

5. Если точно не знаете ответ, размышляйте, используя метод исключения, метод сравнений, знания по смежным дисциплинам.

### **Промежуточный тест**

#### **Вариант -1**

1. Учение, центральной проблемой которого является добро и зло называется:

- а) этикой;
- б) моралью;
- в) нравственностью.

2. Какие элементы входят в структуру этики?

- а) нравы – обычай - мораль;
- б) история этики – теория морали - прикладная этика;
- в) моральное сознание – моральное поведение – моральные нормы.

3. Эстетика как гуманитарная наука предполагает особый способ постижения своего предмета через;

- а) рационализацию художественного мира;
- б) переживание;
- в) описание мира при помощи символов.

4. Этика – это ...

- а) наука, предметом которой является мораль;
- б) наука, предметом которой является общество;
- в) наука, предметом которой является мировоззрение

5. Профессиональная этика относится к ...

- а) теории морали;
- б) нормативной этике;
- в) прикладной этике

6. Гуманистическая этика ...

- а) включает внешнее влияние на человека с позиции власти и силы;
- б) считает, что человек не имеет своей ценности;
- в) рассматривает человека в телесно-духовной целостности

7. Авторитарная этика ...

- а) считает, что человек не имеет своей ценности;
- б) рассматривает человека в телесно-духовной целостности;
- в) считает, что цель человека – быть самим собой

8. Прикладная этика включает ...

- а) теорию морали;
- б) этику делового общения;
- в) нормативную этику

9. Деловое общение основывается на знаниях:

- а) социологии;
- б) психологии;
- и) менеджмента;
- г) логики;

10. К вербальным средствам общения относятся:

- а) устная речь;
- б) письменная речь
- в) устная и письменная речь;
- г) интонации голоса.

### **Критерии оценки тестов:**

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента сформировались, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Допущено более 4 ошибок.

### **Критерии оценки презентации**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.