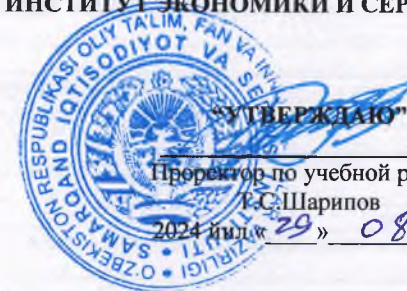


РЕСПУБЛИКА УЗБЕКИСТАН
МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
ИННОВАЦИЙ
САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА



СИЛЛАБУС
ПО ПРЕДМЕТУ
ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Для дневного обучения

Сфера знания:	100 0000	Сфера услуг
Сфера образования:	1010 000	Сфера обслуживания
Направление образования:	61010200	Организация сервиса питания населения и туристов



Модуль / СИЛЛАБУС ПРЕДМЕТА
Факультет Сервис
Образовательное направление
61010200 – Организация сервиса
питания населения и туристов

Название предмета:	Особенности питания народов мира
Вид предмета:	Обязательное
Код предмета:	ДУНХОХ06
Год:	4
Семестр:	7
Форма обучения:	Дневное
Форма занятий и отведенные часы за семестр:	180
Лекция	40
Практические занятия	50
Лабораторные занятия	-
Семинар	-
Самостоятельное образование	90
Количество кредитов:	6
Форма оценки:	Экзамен
Язык предмета:	Русский

Цели предмета (ЦП)

ЦП1	Подготовить специалистов, способных обслуживать туристов из зарубежных стран и ближнего зарубежья с учетом особенностей их питания, предоставить учащимся информацию о продуктах питания народов мира и дать учащимся знания об их видах и технологии приготовления, а также формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков.
------------	--

Первоначальные знания для усвоения предмета

1.	ПАР&ООА10 Основы диетического и рационального питания
2.	МТТ2606 Технология национальных блюд
3.	ОМИЧТ12 Технология производства продуктов питания
4.	АХ&ТОТЭ12 Организация питания населения и туристов

Результаты обучения (РО)

	По знаниям:
РО1	должны знать общность в питании народов республик центральной Азии;
РО2	должны знать особенности питания народов Восточных Славян, местного населения республик Закавказья, народов Молдавии и Прибалтики;

РО3	должны знать особенности питания народов Скандинавских стран, Дании, Норвегии и Финляндии;
РО4	должны знать особенности питания народов Японии, Китая, Кореи и Индии;
РО5	должны знать особенности питания народов Германии и Австрии, Франции, Болгарии, Польши и Америки;
РО6	должны знать особенности питания народов Ближнего Востока и арабских стран;
РО7	должны знать технологию национальных блюд народов восточных славян, Молдовы и Прибалтики;
	По навыкам:
РО8	может правильно выбрать и рекомендовать блюда;
РО9	может организовать питание народов мира;
РО10	может приготовить основные блюда народов мира;
РО11	может правильно определять качество и безопасность блюд.

Содержание предмета

Форма занятий: лекция (Л)		Отведенные часы
Л1	Цели, задачи и предмет курса «Особенности питания народов мира»	2
Л2	Общность в питании народов республик центральной Азии	2
Л3	Особенности питания народов Восточных Славян	2
Л4	Национальные блюда народов восточных славян	2
Л5	Особенности питания местного населения республик Закавказья	2
Л6	Особенности питания народов Молдавии и Прибалтики	2
Л7	Питание народов Молдовы и Прибалтики	2
Л8	Особенности питания народов Скандинавских стран	2
Л9	Особенности питания народов Дании	2
Л10	Особенности питания народов Норвегии и Финляндии	2
Л11	Особенности питания народов Японии	2
Л12	Особенности питания народов Китая	2
Л13	Особенности питания народов Кореи	2
Л14	Особенности питания народов Индии	2
Л15	Особенности питания народов Германии и Австрии	2
Л16	Особенности питания народов Франции	2
Л17	Особенности питания народов Болгарии	2
Л18	Особенности питания народов Польши	2
Л19	Особенности питания народов Америки	2
Л20	Особенности питания народов Ближнего Востока и арабских стран	2
ВСЕГО:		40
Форма занятий: практическое занятие (П)		
П1	Цели, задачи и предмет курса «особенности питания народов мира»	2
П2	Пищевая общность народов среднеазиатских республик	2
П3	Общие черты славянской кухни	2
П4	Виды питания, которые можно рекомендовать туристам из восточнославянских стран	2
П5	Национальные блюда восточнославянских народов	2

П6	Особенности питания местного населения республик Закавказья	2
П7	Особенности питания молдавских и прибалтийских народов	2
П8	Питание народов Молдавии и Прибалтики	2
П9	Особенности питания народов скандинавских стран	2
П10	Рекомендуемые блюда для гостей из скандинавских стран	2
П11	Особенности питания датчан	2
П12	Особенности питания финнов и норвежцев	2
П13	Особенности питания японцев	2
П14	Особенности питания китайцев	2
П15	Особенности питания корейцев	2
П16	Особенности питания народов Индии.	2
П17	Особенности питания немцев и австрийцев	2
П18	Особенности питания французов	2
П19	Особенности болгарской кухни и питания болгар	2
П20	Особенности польской кухни и питания поляков	2
П21	Особенности питания народов Америки	2
П22	Особенности питания египтян	2
П23	Особенности питания иракцев	2
П24	Особенности питания народов Турции	2
П25	Питание, которые можно порекомендовать гостям из стран Ближнего Востока	2
ВСЕГО:		50
Самостоятельное образование (СО)		
СО1	Особенности питания народов республик Средней Азии.	4
СО2	Рекомендуемые блюда для гостей из стран Центральной Азии и технология их приготовления.	4
СО3	Особенности питания восточнославянских народов.	4
СО4	Рекомендуемые блюда для гостей из восточнославянских стран и технология их приготовления.	4
СО5	Особенности питания коренных народов республик Закавказья	4
СО6	Рекомендуемые блюда для гостей из республик Закавказья и технология их приготовления.	4
СО7	Питание народов Молдавии и Прибалтики.	4
СО8	Рекомендуемые блюда для гостей из Молдавии и Прибалтики и технология их приготовления.	4
СО9	Особенности питания народов скандинавских стран.	4
СО10	Рекомендуемые блюда для гостей из скандинавских стран и технология их приготовления.	4
СО11	Особенности питания народов стран Юго-Восточной Азии.	4
СО12	Рекомендуемые блюда для гостей из стран Юго-Восточной Азии и технология их приготовления.	4
СО13	Особенности корейской кухни	4
СО14	Особенности немецкой и австрийской кухни.	4
СО15	Рекомендуемые блюда для гостей из Франции и технология их приготовления.	4
СО16	Особенности болгарской кухни и питания болгар	4
СО17	Особенности польской кухни и питания поляков	4
СО18	Рекомендуемые блюда для гостей из стран Европы и технология их приготовления.	4
СО19	Особенности питания народов Ближнего Востока и арабских стран.	4

СО20	Рекомендуемые блюда для гостей Ближнего Востока и арабских стран и технология их приготовления.	6
СО21	Особенности питания ливанских народов	4
СО22	Рекомендуемые блюда для гостей из Ливана и технология их приготовления.	4
ВСЕГО:		90 часов

Основная литература	
1.	1. D.Aslanova. Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari. Darslik. Toshkent.: «IQTISOD-MOLIYA», 2021.-415 b.
2.	2. D.Aslanova, T.Xudayshukurov, N.Mo'minov. Dunyo xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari. Darslik. – T.: «Iqtisod-Moliya», 2011.-336 b.
3.	3. T.Xudayshukurov, N.Muhamadiyev, N.Mo'minov, I.Shukurov. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari. Darslik– T.: «IQTISOD-MOLIYA», 2009.-354 b.
Дополнительная литература	
1.	Xudayshukurov T., Maxmudov O., Ubaydullayev R. O'zbek milliy taomlari. – T. «Sharq», 1995.
2.	Ратушный А. С., Хлебников В. И., Баранов Б. А. и др. Технология продукции общественного питания. В 2-х Т. Т.1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке: Учебное пособие для студентов учебных заведений, обучающихся по специальности «Технология продуктов общественного питания». – М.: «Мир», 2004.
3.	Ратушный А.С., Баранов Б.А., Ковалёв Н.И. и др. Технология продукции общественного питания. В 2-хТ. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий: Учебное пособие для студентов учебных заведений, обучающихся по специальности «Технология продуктов общественного питания». - М.: «Мир», 2004.

Для контроля показателя усвоения студентов по предмету рекомендуются следующие критерии:

а) для получения оценки 5 уровень знаний студента должен соответствовать следующему:

- полностью освещает сущность и содержание предмета;
- не допускаются научные ошибки и путаницы при сохранении научности и логичности в изложении тем предмета;
- имеет четкое представление о теоретической или практической значимости материалов тем предмета;
- проявляет способность самостоятельного и свободного мышления в рамках предмета;
- уметь четко и лаконично отвечать на вопросы;
- конспекты тщательно подготовлены;
- полностью и точно выполняет самостоятельные задания;

- полностью осваивает законы и другие правовые документы, относящимися к предмету;
- может интерпретировать исторические процессы.

б) для получения оценки 4 уровень знаний студента должен соответствовать следующему:

- ✓ понимает сущность и содержание науки, не допускает научной и логической путаницы в изложении тем предмета;
- ✓ понимает содержание и практическое значение предмета;
- ✓ выполняет в рамках учебной программы выданные по предмету задания;
- ✓ умеет правильно отвечать на вопросы по предмету;
- ✓ тщательно формирует конспект по предмету;
- ✓ полностью выполняет самостоятельные задания по предмету;
- ✓ осваивает законы и другие правовые документы, относящимися к предмету.

в) для получения оценки 3 уровень знаний студента должен соответствовать следующему:

- ✓ имеет общее представление о предмете;
- ✓ объясняя темы предмета в узком кругу допускает некоторую путаницу в их изложении;
- ✓ не беглое изложение;
- ✓ дает неопределенные и запутанные ответы на вопросы по предмету;
- ✓ не тщательно составлен конспект по предмету.

г) в следующих случаях уровень знаний студента может быть оценен неудовлетворительной оценкой 2:


- ✓ если нет подготовки к занятиям по предмету;
- ✓ если не имеет никакого представления относящимися к занятиям по предмету;
- ✓ если заметно, что он списал тексты по предмету у других;
- ✓ если в тексте по предмету есть серьезные ошибки и неточности;
- ✓ вопросы относящимися к предмету остаются без ответа;
- ✓ если не знает предмет.

Сведения о преподавателе предмета

Авторы:	Файзиев Жунайдулло Садиевич – к.т.н., доцент кафедры “Сервис”
Е – mail:	favziyev_dj@mail.ru
Организация:	СамИЭС, кафедра “Сервис”
Рецензенты:	Р. Нормаматов - д.т.н., профессор Самаркандского института экономики и сервиса. М. Мухитдинова – руководитель частного предприятия “MOHIGUL SHIRIN TAOMLARI”

Данный Силлабус утвержден протоколом собрания учебно-методического Совета института от 29 августа 2024 года (№ 1)

Данный Силлабус утвержден протоколом собрания кафедры «Сервис» от 28 августа 2024 года.

Начальник учебно-методического отдела  И. Шодмонов

Декан факультета

Н. Худайбердиев

Заведующей кафедрой

И. Шукуров

Составитель

Ж. Файзиев