

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о подписи:

ФИО: Выборцова Любовь Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.10.2024 14:45:41

Уникальный программный ключ:

c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.ДВ.05.1 «Традиции и культура питания народов мира»

Направление подготовки:

43.03.02 «Туризм»

Направленность (профиль):

«Туризм и индустрия гостеприимства»

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Рабочая программа дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. № 516.

Составители:

к.и.н., доцент

(ученая степень, ученое звание)

Богданова О.А.

(ФИО)

РПД обсуждена на заседании кафедры «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»
«14» __05__ 2023 г., протокол № 9

Заведующий кафедрой

к.ф.н., доцент

(уч.степень, уч.звание)

Алексеева Н.Д.

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности сервисного типа.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Основание (ПС) *для профессиональных компетенций
ПК-5. Способен к разработке и формированию туристского продукта, к продвижению и реализации услуг	ИПК-5.1. Осуществляет поиск, сбор, первичную обработку и анализ информации для формирования туристских продуктов (информации по туризму, географии, истории, архитектуре, достопримечательностям, социально-экономическому и политическому устройству стран и др.)	Знает: основы организации деятельности предприятий питания; содержание и функции ресторанного бизнеса Умеет: определять особенности питания гостей из разных стран и составлять соответствующие рационы питания для туристов с учетом вида обслуживания в ресторанно-гостиничном комплексе Владеет: видами обслуживания на предприятиях питания в ресторанно-гостиничном комплексе, методикой обслуживания в номерах, связанной с организацией питания и напитками	WSR "Туризм" WSR "Администрирование отелей" WSR "Туроператорская деятельность"

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1. Дисциплины (модули) программы бакалавриата (Дисциплина по выбору).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем и структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **4 з.е. (144 час.)**, их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице.

Виды учебных занятий и работы обучающихся	Трудоёмкость, час
Общая трудоёмкость дисциплины, час	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в т.ч.:	44 / 12
занятия лекционного типа (лекции)	20 / 6
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	24 / 6
Самостоятельная работа всего, в т.ч.:	73 / 123
Самоподготовка по темам (разделам) дисциплины	73 / 123
Выполнение курсового проекта /курсовой работы	- / -
Контроль (часы на экзамен)	27 / 9
Промежуточная аттестация	Экзамен

Примечание: *-/- объем часов соответственно для очной, заочной форм обучения*

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

В процессе освоения дисциплины может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В процессе освоения дисциплины обучающиеся обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам.

3.1. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы			Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа		Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Практические занятия, час		
ПК-5 ИПК-5.1.	Тема 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры. Содержание лекции: 1. Питание как компонент общечеловеческой культуры 2. Понятие рационального питания 3. Методика изучения мировых тенденций и культур питания.	2 / -			Собеседование · Доклад/сообщение
	Практическое занятие № 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры.		2 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			1 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	Тема 2. Особенности питания, исторический путь развития традиций славянского народа. Содержание лекции: 1. Основные этапы развития русской кухни. 2. 2. Основные факторы, формирующие культуру питания в России.	2 / 0,5			Собеседование · Реферат. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 2. История русской кухни		4 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			8 / 15	
ПК-5 ИПК-5.1.	Тема 3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания. Содержание лекции: 1. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания. 2. Питание в контексте мировых религий.	2 / 0,5			Собеседование · Доклад/сообщение. Тест.
	Практическое занятие № 3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.		2 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	Тема 4. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии (Эстония, Латвия, Литва). Содержание лекции: 1. Общая характеристика питания народов стран Прибалтики. 2. Примеры формирования культуры питания в странах Прибалтики.	2 / 1			Собеседование · Доклад/сообщение
	Практическое занятие № 4 Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии.		2 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	Тема 5. Национальные особенности питания народов Европы. Содержание лекции: 1. Примеры формирования культуры питания в странах Европы. 2. Культура питания в странах Северной и Южной Европы. 3. Культура питания в странах Западной и Восточной Европы.	2 / 0,5			Собеседование · Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 5 Национальные особенности питания народов Европы.		2 / 1		

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы			Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа		Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Практические занятия, час		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	Тема 6 Традиции и культура питания народов стран Азии Содержание лекции: 1. Особенности питания стран Азии. 2. Примеры формирования культуры питания в странах Азии.	2 / 0,5			Собеседование · Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 6 Традиции и культура питания народов стран Азии		4 / 1		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	Тема 7. Традиции и культура питания народов стран Америки, Австралии, Африки, Океании. Содержание лекции: 1. Особенности формирования традиций питания в странах Америки. 2. Формирование традиций питания в Австралии. 3. Формирование традиций питания в странах Африки и Океании.	2 / 1			Собеседование · Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 7. Традиции и культура питания народов Америки, Австралии, Океании		2 / 1		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	Тема 8. Виды предприятий питания в мировой практике Содержание лекции: 1. Классификация предприятий питания в России. 2. Предприятия питания и их виды в мировой практике. 3. Нестандартные предприятия питания.	2 / 1			Собеседование · Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 8. Предприятия питания в мировой практике.		2 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	Тема 9. Меню. Содержание лекции: 1. Понятие, виды и формы меню. 2. Составление меню.	2 / 0,5			Собеседование · Доклад/сообщение. Тест.
	Практическое занятие № 9. Меню и его виды.		2 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	Тема 10. Особенности развития ресторанного бизнеса в России Содержание лекции: 1. Современное состояние индустрии питания в России. 2. Перспективы развития предприятий питания в России.	2 / 0,5			Собеседование · Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 10. Проблемы и тенденции развития ресторанного бизнеса в России.		2 / -		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
	ИТОГО	20 / 6	24 / 6	73 / 123	

Примечание: -/- объем часов соответственно для очной и заочной форм обучения

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплины в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов **образовательных технологий**:

- балльно-рейтинговая технология оценивания;
- электронное обучение;
- решение кейсовых заданий;
- информационные технологии: Google-документы, анализ данных Excel.

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

4.2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях лекционного типа

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов тематического плана. В ходе лекционных занятий раскрываются базовые вопросы в рамках каждой темы дисциплины. Обозначаются ключевые аспекты тем, а также делаются акценты на наиболее сложные и важные положения изучаемого материала.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации или в ЭИОС университета.

В ходе лекционных занятий рекомендуется конспектирование учебного материала. Возможно ведение конспекта лекций в виде интеллект-карт.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения (конспектируются).

Материалы лекций являются опорной основой для подготовки обучающихся к практическим занятиям и выполнения заданий самостоятельной работы, в том числе написания курсовой работы, а также к мероприятиям текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

4.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на практических занятиях

Практические (семинарские) занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы. Основной формой проведения семинаров и практических занятий является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;
- получение умений и навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;

- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

Практические занятия организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает: подготовку сообщений (презентаций, докладов) по темам 1-10.

4.4. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

Самостоятельная работа студентов включает:

1. Изучение учебной литературы по курсу.
2. Подготовку рефератов, докладов и сообщений.
3. Работу с ресурсами Интернет (Федеральная служба государственной статистики: <http://www.gks.ru/>).
4. Подготовку к тестированию по темам курса.
5. Ознакомление с материалами заданий.
6. Изучение практических материалов деятельности предприятий.
7. Подготовку к промежуточной аттестации по курсу «Традиции и культура питания народов мира».

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов лекций по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы.

Для обучающихся по заочной форме обучения самостоятельная работа является основным видом учебной деятельности.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный учебный курс, созданный в ЭИОС университета <http://sdo.tolgas.ru/>

4.5. Методические указания для выполнения курсовой работы

Выполнение курсовой работы в рамках курса «Традиции и культура питания народов мира» не предусмотрено.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Вся литература, включенная в данный перечень, представлена в виде электронных ресурсов в электронной библиотеке университета (ЭБС). Литература, используемая в печатном виде, представлена в научной библиотеке университета в объеме не менее 0,25 экземпляров на одного обучающегося.

Основная литература

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учеб. для студентов вузов по направлениям подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания", 43.03.03 "Гостин. дело", 43.03.01 "Сервис" (квалификация (степень) "бакалавр") / С. А. Быстров. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 535 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. по направлению подгот. бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>

3. Учебно-методическое пособие по дисциплине "Традиции и культура питания народов мира"[Электронный ресурс] : для студентов направлений 43.03.02 "Туризм", 43.03.03 "Гостинич. дело" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), Каф. "Туризм и гостинич. дело" ; сост. О. А. Егоренко. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2016. - 702 МБ, 80 с. - Библиогр.: с. 80. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru>.

4. Щенникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Текст] : учеб. пособие для вузов по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и упр. на предприятиях туризма и гостинич. хозяйства" / Н. В. Щенникова. - М. : ФОРУМ [и др.], 2015. - 296 с. : ил.

Дополнительная литература

5. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - М. : Магистр [и др.], 2011. - 315 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=232724#none>

6. Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов по направлению подгот. 100100.62 "Сервис" / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - М. : Магистр [и др.], 2015. - 368 с.

7. Европейские обычаи питания [Текст] : учеб. пособие для студентов и выпускников шк. гостинич. и рестор. бизнеса в Европе [пер. с англ. А. А. Михедовой]. - М. : Финансы и статистика, 2006. - 205 с.

8. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 080507.65 "Менеджмент орг." / Н. И. Кабушкин. - М. : КноРус, 2013. - 416 с.

9. Кулинарное путешествие по Европе [Текст] / отв. ред. Т. Н. Карпенко ; пер. с фр. Е. И. Колябина. - М. : АСТ, 2013. - 176 с. : ил.

10. Кулинарные традиции мира [Текст] / кураторы проекта М. Аксенова, И. Кошелев ; ред. тома Е. Ананьева, науч. ред. тома Л. Минц. - М. : Мир энцикл. Аванта+ [и др.], 2008. - 430 с. : ил.

11. Пасько, О. Управление качеством услуг организации питания в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] / О. Пасько, С. Дусенко // Стандарты и качество. - 2016. - № 10. - С. 74-79. - Документ Adobe Acrobat. - Лит. в конце ст. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/>

12. Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. Учебник [Текст] : учеб. для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / И. И. Потапова. - М. : Академия, 2015. - 320 с.

13. Похлебкин, В. В. Из истории русской кулинарной культуры [Текст] / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2009. - 451 с.
14. Похлебкин, В. В. Кухни закавказских и среднеазиатских народов [Текст] / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2009. - 249 с.
15. Похлебкин, В. В. Кухни славянских народов [Текст] / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2009. - 253 с.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания [Текст] : [справочник]. Т. 1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М. : Ресторан. ведомости, 2013. - 512 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2018. - 210 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.
18. Туватова, В. Фирменный стиль предприятий индустрии питания [Текст] / В. Туватова // Маркетинг. - 2013. - № 2. - С. 77-83. - Лит. в конце ст.
19. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие для экон. вузов и практ. работников рестор. бизнеса / В. Г. Федцов // Ин-т рус. предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторан. бизнеса. - М. : Дашков и К, 2014. - 248 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=430602>

5.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 - . - URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 03.12.2021). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.
2. КонсультантПлюс : справочная правовая система : сайт / ЗАО «КонсультантПлюс». – Москва, 1992 - . - URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения 03.12.2021). - Текст : электронный.
3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://uisrussia.msu.ru/>. – Загл. с экрана.
4. Федеральная служба государственной статистики : сайт. - Москва, 1999 - . - URL: <http://www.gks.ru/> (дата обращения: 03.12.2021). - Текст: электронный.
5. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса : сайт / ФГБОУ ВО «ПВГУС». – Тольятти, 2010 - . - URL. : <http://elib.tolgas.ru> (дата обращения 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
6. Электронно-библиотечная система Znanium.com : сайт / ООО "ЗНАНИУМ". – Москва, 2011 - . - URL: <https://znanium.com/> (дата обращения 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
7. Электронно-библиотечная система Лань : сайт / ООО "ЭБС ЛАНЬ". - Москва, 2011 - . - URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

5.3. Программное обеспечение

Информационное обеспечение учебного процесса по дисциплине осуществляется с использованием следующего программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого), в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	Microsoft Office	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
3	КонсультантПлюс	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

6. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Занятия лекционного типа. Учебные аудитории для занятий лекционного типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук), учебно-наглядные пособия (презентации по темам лекций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие данной программе дисциплины.

Занятия семинарского типа. Учебные аудитории для занятий семинарского типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Промежуточная аттестация. Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине используются компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета и/или учебные аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде университета. Для организации самостоятельной работы обучающихся используются:

компьютерные классы университета;

библиотека (медиазал), имеющая места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

Электронная информационно-образовательная среда университета (ЭИОС). Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) <http://sdo.tolgas.ru/> из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

ЭИОС университета обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

7. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности результатов обучения

Форма проведения промежуточной аттестации	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
	Уровневая шкала оценки компетенций	100 балльная шкала, %	100 балльная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Экзамен	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
	пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
			70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
	повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации в соответствии с набранными за семестр баллами (по накопительному рейтингу). Студентам, набравшим в ходе текущего контроля успеваемости по дисциплине от 61 до 100 баллов и выполнившим все обязательные виды запланированных учебных занятий, по решению преподавателя без прохождения промежуточной аттестации выставляется оценка в соответствии со шкалой оценки результатов освоения дисциплины.

***Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень),** если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует повышенному уровню сформированности результатов обучения.*

***Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень),** если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует пороговому уровню сформированности результатов обучения.*

***Результат обучения считается несформированным,** если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует допороговому уровню.*

Формы текущего контроля успеваемости

Формы текущего контроля	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контр. точку	Макс. возм. кол-во баллов
Активная работа на практическом занятии (собеседование)	10	2	20
Подготовка доклада	1	5	5
Подготовка сообщений	4	3	12
Подготовка выступления на научно-практической конференции (написание научной статьи)	1	25	25
Выполнение задания в рамках дисциплины	1	10	10
Тестирование по курсу	2	10	20
Творческий рейтинг (написание реферата)	1	8	8
Итого по дисциплине			100 баллов

Система оценивания представлена в электронном учебном курсе по дисциплине <http://sdo.tolgas.ru/>.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы для ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

8.2.1. Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям

Практическое занятие № 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры.

1. Питание как компонент общечеловеческой культуры
 2. Понятие рационального питания
- Методика изучения мировых тенденций и культур питания.

Практическое занятие № 2. Особенности питания, исторический путь развития традиций славянского народа.

1. Основные этапы развития русской кухни.
2. Основные факторы, формирующие культуру питания в России

Практическое занятие № 3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.

1. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.
2. Питание в контексте мировых религий.

Практическое занятие № 4. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии (Эстония, Латвия, Литва).

Содержание лекции:

1. Общая характеристика питания народов стран Прибалтики.
- Примеры формирования культуры питания в странах Прибалтики.

Практическое занятие № 5. Национальные особенности питания народов Европы.

1. Примеры формирования культуры питания в странах Европы.
 2. Культура питания в странах Северной и Южной Европы.
- Культура питания в странах Западной и Восточной Европы.

Практическое занятие № 6. Традиции и культура питания народов стран Азии

1. Особенности питания стран Азии.
- Примеры формирования культуры питания в странах Азии.

Практическое занятие № 7. Традиции и культура питания народов стран Америки, Австралии, Африки, Океании.

1. Особенности формирования традиций питания в странах Америки.
2. Формирование традиций питания в Австралии.

Практическое занятие № 8. Виды предприятий питания в мировой практике

1. Классификация предприятий питания в России.
2. Предприятия питания и их виды в мировой практике.
3. Нестандартные предприятия питания.

Практическое занятие № 9. Меню.

1. Понятие, виды и формы меню.
2. Составление меню.

Практическое занятие № 10. Особенности развития ресторанного бизнеса в России

1. Современное состояние индустрии питания в России.
2. Перспективы развития предприятий питания в России.

Типовые вопросы для собеседования по темам

1. Вегетарианство в питании народов мира.
2. Культура питания и ее отражение в русской литературе.
3. Культура питания и традиции славянских народов (Россия, Украина, Белорусия, Польша, Чехословакия).
4. Культура питания и традиции народов Европы (Франция, Италия, Швеция, Англия).
5. Роль приправ и пряностей в питании народов Европы.
6. Кулинарное искусство Японии.
7. Кулинарное искусство Китая.
8. Хлеб и рис в жизни азиатских народов.
9. Основные тенденции в современной организации питания (фаст-фуды и т.п.).
10. Кухня и традиции питания Египта и Алжира.
11. История и современные тенденции чаепития.
12. Спиртные напитки в культуре питания Франции.
13. Квас - славянский напиток.
14. Традиции и культура потребления напитков.
15. Культура застолья.
16. Традиции за столом: прошлое и настоящее.
17. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
18. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
19. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
20. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
21. Православие: сущность, догматы и питание.
22. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
23. Иудаизм: сущность, догматы.
24. Основные принципы питания иудеев.
25. Обрядовое питание в иудаизме.
26. Исламизм: сущность, догматы и питание.
27. Обрядовое питание в исламизме.
28. Этика питания мусульман.
29. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
30. Индуизм и питание.

Типовые тестовые задания

1. Что такое питание?

- a) Поддержание жизни и здоровья человека с помощью пищи
 - b) Отрасль науки, изучающей физиологические акты
 - c) Исторически сложившаяся традиция народов мира
2. Что повлияло на изменения в рационе питания первобытного человека?
- a) Переход к “homo sapiens”
 - b) Изменения в климато-географических условиях
 - c) Иноземное влияние на традиции питания
3. Что оказало значительное влияние на пищевой рацион человека в период формирования классового общества?
- a) Эпидемии и болезни
 - b) Появление кулинарного искусства
 - c) Родовые общины
4. Почему в эпоху позднего средневековья начинает ослабевать острая нехватка продуктов, вызванная голодом и заболеваниями?
- a) Чтились исторические традиции приема пищи
 - b) Наблюдалось сильное влияние религиозных догматов
 - c) Развивается торговля и навыки хранения продуктов
5. Природно-географический фактор при исследовании культуры питания определяет
- a) Набор пищевого сырья
 - b) Национальные особенности народа
 - c) Исторические комментарии
6. К принципам формирования национальных традиций и культур относится
- a) Влияние длительности светового дня
 - b) Роль торговых связей
 - c) Изучение проблемы нехватки питания
7. Какие факторы оказали влияние на формирование культуры питания славян?
- a) Природные, торговые и религиозные факторы
 - b) Философский подход и постоянное обращение к архивным источникам
 - c) Появление голландских печей
8. Что повлекло за собой обмен традициями питания разных народов?
- a) Разрушение традиционной культуры отдельно взятого народа
 - b) Увеличение потребления пищевых продуктов в дневном рационе разных народов
 - c) Открытие географических границ
9. Что является пищевым ограничением в исламской культуре
- a) Хлеб
 - b) Мясо «с кровью»
 - c) Мясо морских животных
10. К особенностям питания в буддистской культуре можно отнести:
- a) Запрет на растительную пищу
 - b) Использование при приеме пищи палочек для еды
 - c) Запрет на прием в пищу продуктов животного происхождения

Темы докладов и сообщений

1. Питание как компонент общечеловеческой культуры

2. Понятие рационального питания
3. Классификация предприятий питания
4. Методика изучения мировых тенденций и культур питания.
5. Характерные особенности питания народов разных религиозных конфессий;
6. Пост в христианстве как одна из основ формирования культуры питания.
7. Основные этапы становления русской кухни.
8. Особенности подачи блюд и технологии приготовления пищи в разные периоды становления русской кулинарии.
9. Национальные русские блюда.
10. Особенности формирования европейской кухни (влияние группы факторов)
11. Возникновение и развитие кухни Восточной, Южной, Западной и Северной Европы и ее народов.
12. Особенности питания народов Азии.
13. Характерные блюда азиатской кухни.
14. Разновидности застолья.
15. Организация застолья у разных народов.
16. История столовых приборов и сервировки с древности до наших дней.
17. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре.

Темы рефератов (по всем темам)

Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.

2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. Этикет, прием, вкус, эстетика и их роль в развитии туризма.
6. История и этапы развития традиций питания.
7. Традиции и культура питания страны (на выбор).

8.3. Типовые контрольные задания или иные материалы для проведения ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине: экзамен (по результатам накопительного рейтинга или в форме компьютерного тестирования).

Устно-письменная форма по экзаменационным билетам предполагается, как правило, для сдачи академической задолженности.

Перечень вопросов и заданий для подготовки к экзамену (ПК-5: ИПК-5.1.):

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура
3. питания, быт, традиции.
4. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
5. Этикет, прием, вкус, эстетика и их роль в развитии туризма.
6. История и этапы развития традиций питания.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
8. Основные факторы формирования национальных культур и традиций
9. питания человека.
10. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI–XIXвв.).
11. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
12. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
13. Исламизм: сущность, догматы и питание.
14. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.

15. Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
16. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
17. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
18. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции
19. питания народов мира.
20. Факторы формирования французской традиции питания.
21. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
22. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
23. История формирования традиций питания Италии.
24. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
25. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
26. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
27. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
28. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
29. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.
30. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
31. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
32. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
33. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
34. Основные признаки индийской культуры питания.
35. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
36. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
37. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
38. Вина стран мира и их характеристика.
39. Чай и его исторические корни.
40. История проникновения чая на территорию России.
41. Национальные традиции приготовления и подачи чая.
42. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
43. Национальные традиции варки и подачи кофе.
44. Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
45. Столовые приборы: история, виды, правила использования.
46. Приемы: виды, характеристика.
47. Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.
48. Виды меню и их характеристика.

Примерный тест для итогового тестирования
(ПК-5: ИПК-5.1.):

1. Что такое питание?
 - а) Поддержание жизни и здоровья человека с помощью пищи
 - б) Отрасль науки, изучающей физиологические акты
 - в) Исторически сложившаяся традиция народов мира
2. Что повлияло на изменения в рационе питания первобытного человека?
 - а) Переход к “*homo sapiens*”
 - б) Изменения в климато-географических условиях
 - в) Иноземное влияние на традиции питания
3. Что оказало значительное влияние на пищевой рацион человека в период формирования классового общества?
 - а) Эпидемии и болезни
 - б) Появление кулинарного искусства
 - в) Родовые общины
4. Почему в эпоху позднего средневековья начинает ослабевать острая нехватка продуктов, вызванная голодом и заболеваниями?
 - а) Чтились исторические традиции приема пищи
 - б) Наблюдалось сильное влияние религиозных догматов
 - в) Развивается торговля и навыки хранения продуктов
5. Природно-географический фактор при исследовании культуры питания определяет
 - а) Набор пищевого сырья
 - б) Национальные особенности народа
 - в) Исторические комментарии
6. К принципам формирования национальных традиций и культур относится
 - а) Влияние длительности светового дня
 - б) Роль торговых связей
 - в) Изучение проблемы нехватки питания
7. В каком веке в России начали потреблять чай
 - а) II пол. XVII в
 - б) I пол. XVI в
 - в) I пол. XVII в
 - г) середина XV в.
8. Какой из компонентов не входит в сырье для приготовления хлеба
 - а) зерно
 - б) мука
 - в) вода
9. Писатель, которому пришлось поработать в пекарне
 - а) М. Горький
 - б) Л. Гумилев
 - в) А. Толстой
 - г) Д. Фонвизин
10. В каком хлебе больше питательных веществ
 - а) ржаном
 - б) белом
 - в) хлебе из муки низшего сорта
 - г) хлебе из муки высшего сорта
11. Первое фирменное блюдо в русских трактирах
 - а) щи
 - б) -овсяной кисель
 - в) бифштекс
 - г) каша

12. Чеснок на Руси почитали за
 - а) способность защитить от зла
 - б) целебные качества
 - в) вкусовые качества
 - г) магические качества
13. Самый древний и самый любимый напиток славян
 - а) мед
 - б) пиво
 - в) перевар
 - г) сбитень
 - д) медовуха
14. Обед в XIX в. в России – это ____
 - а) форма быстрого обслуживания деловых людей
 - б) чинное и торжественное мероприятие
 - в) торжественное мероприятие
15. Время появления кислого теста
 - а) сер. II тыс. до н.э.
 - б) сер. V тыс. до н.э.
 - в) сер. I тыс. до н.э.
16. Какой из перечисленных напитков сочетается со всеми блюдами
 - а) тонизирующий напиток
 - б) коктейль
 - в) ликер
 - г) вино
17. На что влияет размер и форма бокала
 - а) вкусовое восприятие
 - б) эстетическое восприятие
 - в) эстетическое и вкусовое восприятие
18. Каким образом подают спиртные напитки
 - а) постепенно
 - б) все сразу
 - в) сначала выставляют одну бутылку, а затем несколько
 - г) после десерта
19. В какой стране к супу предлагают сухую мадеру
 - а) Швеция
 - б) Швейцария
 - в) Франция
 - г) Англия
 - д) Дания
20. Какие крепкие напитки принято подавать к десерту
 - а) ликерные вина
 - б) коктейли
 - в) коньяк
 - г) десертные вина
21. Как принято подавать чай, следуя застольному этикету
 - а) на подносе два чайника - для кипятка, и для заварки
 - б) на подносе чашки, наполненные заваркой
 - в) на подносе чайник, в котором уже налит чай
22. В каком случае чашку с чаем держать на весу
 - а) когда гость расположился в кресле
 - б) на банкет-чае
 - в) когда столик высокий
23. Банкет- чай устраивают для
 - а) близких родственников

- б) компаньонов
 - в) вышестоящих коллег
 - г) своих подчиненных
24. В каком их перечисленных видов застолий спиртные напитки используют чаще праздничном
- а) кофейном
 - б) чаем
25. Место, где появились первые хлебопекарни
- а) Рим
 - б) Египет
 - в) Греция
 - г) Россия
26. Национальный немецкий напиток
- а) пиво
 - б) коньяк
 - в) эль
 - г) джин
 - д) сидр
27. Выберите сорт итальянского сыра
- а) пекорино
 - б) ризотто
 - в) канелони
 - г) рокфор
 - д) камамбер
28. Страна – производитель самого дорогого в мире кофе
- Ямайка
 - Бразилия
 - Колумбия
 - Испания
29. Узбекский хлеб представляет собой
- а) пресные лепешки
 - б) круглые подовые ковриги
 - в) лаваш с начинкой
30. Особенность приготовления рыбы в Японии
- а) сырое филе рыбы
 - б) копченая рыба
 - в) квашеное филе рыбы