

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о подписи:

ФИО: Выборцова Любовь Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 22.11.2024 13:17:10

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. 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 страна 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 рецептов 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. Основопологающие 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