

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 29.09.2023 17:58:03

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187daddc5d14b3be87fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

## Аннотация к рабочей программе

### дисциплины «Обычаи и кухни народов мира»

**Цели преподавания дисциплины:** изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

**Задачи изучения дисциплины:** дать представление о национальных чертах характера различных народов мира; сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации; ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира; изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира; привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира; ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов; научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для потребителей ресторанных услуг из различных стран мира; подготовить студентов к эффективному взаимодействию с представителями различных религиозных конфессий в профессиональной деятельности.

### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:**

– Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5): Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения (УК-5.2); Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-5.3).

– Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений (ПК-3): Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников (ПК-3.2); Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур (ПК-3.3); Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания (ПК-3.4).

**Разделы дисциплины:** Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. Традиции и культура питания русского народа.

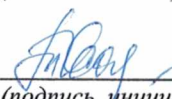
Русская национальная кухня. Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня. Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня. Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня. Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии. Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня. Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета  
лингвистики и межкультурной  
коммуникации  
(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова  
(подпись, инициалы, фамилия)

« 19 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Обычаи и кухни народов мира  
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело  
(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»  
(наименование направленности (профиля, специализации))

форма обучения очная  
(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – ба-  
 клавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учеб-  
 ного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресто-  
 ранная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол № 7  
 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в  
 образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостинич-  
 ное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедр-  
 ы истории и социально-культурного сервиса № 1 «29» августа 2019 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.  
 Разработчик программы \_\_\_\_\_  
 к.и.н. \_\_\_\_\_ Никифоров С.А.  
 (ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано: \_\_\_\_\_  
 (название кафедры, дата, номер протокола, подпись заведующего кафедрой)

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к  
 реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО  
 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»,  
 одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» марта 2019 г., на за-  
 седании кафедры истории и социально-культурного сервиса «31» августа  
 20 20 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к  
 реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО  
 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»,  
 одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г.,  
 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» августа  
 20 21 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к  
 реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО  
 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»,  
 одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г.,  
 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08  
 20 22 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

## **1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **1.1 Цель дисциплины**

Изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

### **1.2 Задачи дисциплины**

- дать представление о национальных чертах характера различных народов мира;
- сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации;
- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира;
- ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для потребителей ресторанных услуг из различных стран мира;
- подготовить студентов к эффективному взаимодействию с представителями различных религиозных конфессий в профессиональной деятельности.

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском	УК-5.2 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные тра-	<b>Знать:</b> особенности исторического развития различных народов мира; религиозные особенности, особенности образа жизни различных народов мира; особенности социальной

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	контекстах	диции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения	<p>структуры различных обществ; религиозно-философские и мировоззренческие системы различных народов мира; понятия мировых и национальных религий; особенности блюд различных социально-культурных и религиозных обществ;</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать психологический контакт с представителями различных народов мира; поддерживать беседу в социально-историческом, этическом и философском контекстах; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; учитывать в профессиональной деятельности особенности питания представителей различных социально-культурных и религиозных обществ.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками определения религиозной, этнической принадлежности человека по внешним признакам, особенностям одежды и поведения; навыками общения с представителями различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		<p>УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>	<p><b>Знать:</b> принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Уметь:</b> применять принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	<p>ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p>	<p><b>Знать:</b> национальные и корпоративные особенности, пищевые предпочтения и запреты различных религиозных, национальных общностей;</p> <p><b>Уметь:</b> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками соблюдения этикета, подбора, оформления и подачи блюд при обслуживании собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей.</p>
		<p>ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заин-</p>	<p><b>Знать:</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур.</p>



Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		тересованными сторонами – представителями разных культур	<p><b>Уметь:</b> взаимодействовать с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыкам бесконфликтного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур.</p>
		ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания	<p><b>Знать:</b> теоретическую основу организации деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Уметь:</b> проектировать организацию деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками организации деятельности предприятий питания с учетом обслуживания представителей различных культур и религиозных групп.</p>

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Обычаи и кухни народов мира» является элективной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре.

### 3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	54
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	53,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

### 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

#### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	<p>Питание народа, его кухня – важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности.</p> <p>История и этапы развития питания. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и</p>

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		<p>культур питания. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира.</p> <p>Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе.</p>
2	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни русского народа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности страны;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия страны;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
3	Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни украинского народа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности страны;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия страны;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
4	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни арабов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности региона;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия региона;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> </ul>

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		- режимы питания.
5	Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу кухни африканских народов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности региона;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия региона;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
6	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов Америки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности региона;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия страны;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные региона;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
7	Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов Юго-восточной Азии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности региона;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия региона;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
8	Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов Кавказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности региона;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия региона;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> </ul>

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
9	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни Франции, Германии, Великобритании, Италии, Греции, Бельгии, Нидерландов, Австрии, Испании, Португалии, стран Балтии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности стран Европы;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия стран Европы;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	2	-	1, 2	У-1-17 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 2	УК-5, ПК-3
2	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	2	-	3, 4	У-1,2,3,17 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 4	УК-5, ПК-3
3	Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.	2	-	5, 6	У-1,2,3,4,5,10 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 6	УК-5, ПК-3
4	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	2	-	7, 8	У-1,2,3,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 8	УК-5, ПК-3
5	Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.	2	-	9, 10	У-1,2,3,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 10	УК-5, ПК-3
6	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной	2	-	11, 12	У-1,2,3,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 12	УК-5, ПК-3

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
	и Южной Америки. Американская кухня.						
7	Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.	2	-	13, 14	У-1,2,3,9,10,13,14,15,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 14	УК-5, ПК-3
8	Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.	2	-	15, 16	У-1,2,3,4,5,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 16	УК-5, ПК-3
9	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	2	-	17, 18	У-1,2,3,6,7,11,12,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 18	УК-5, ПК-3

С – собеседование, Т – тест, Р – реферат.

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1.	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	4
2.	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	4
3.	Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.	4
4.	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	4
5.	Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.	4
6.	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.	4
7.	Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.	4
8.	Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.	4
9.	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	4
Итого		36

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	1-2 недели	6
2	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	3-4 недели	6
3	Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.	5-6 недели	6
4	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	7-8 недели	6
5	Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.	9-10 недели	6
6	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.	11-12 недели	6
7	Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.	13-14 недели	6
8	Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.	15-16 недели	6
9	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	17-18 недели	5,9
Итого			53,9

### 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам,

информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, и общепрофессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	лекция-беседа	2
2	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	проблемная лекция	2
4	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	работа в малых группах	4
9	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	ролевая игра	4
Итого:			12

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей культуры обучающихся. Содержа-



ние дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

– целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, деятелей культуры, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки, культуры, экономики и производства, а также примеры высокой духовной культуры, патриотизма, гражданственности, гуманизма, творческого мышления;

– применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций, решение кейсов, круглые столы, диспуты и др.);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	История (история России, всеобщая история) Кулинарные традиции региона Всемирная история Философия Основы социального государства Иностранный язык второй Обычаи и кухни народов мира Русский язык и культура речи	История гостиничного дела Иностранный язык второй История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области Учебная исследовательская практика	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	Обычаи и кухни народов мира	Мировое гостиничное хозяйство История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела	Культура питания народов мира Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-5/ начальный	<p>УК-5.2 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>	<p><b>Знать:</b> основные религиозные особенности, особенности образа жизни различных народов мира (при подсказке преподавателя); основные особенности социальной структуры различных обществ (при подсказке преподавателя); мировоззренческие системы различных народов мира; важнейшие понятия мировых и национальных религий; особенности блюд различных социально-культурных и религиозных обществ; принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать психологический контакт с представителями наиболее распро-</p>	<p><b>Знать:</b> основные особенности исторического развития различных народов мира; основные религиозные особенности, особенности образа жизни различных народов мира; основные особенности социальной структуры различных обществ; религиозно-философские и мировоззренческие системы различных народов мира; важнейшие понятия мировых и национальных религий; особенности блюд различных социально-культурных и религиозных обществ; принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать психологический контакт с</p>	<p><b>Знать:</b> особенности исторического развития различных народов мира; религиозные особенности, особенности образа жизни различных народов мира; особенности социальной структуры различных обществ; религиозно-философские и мировоззренческие системы различных народов мира; понятия мировых и национальных религий; особенности блюд различных социально-культурных и религиозных обществ; принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать психологический контакт с представителями различных народов</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>страненных народов мира; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции наиболее распространенных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; учитывать в профессиональной деятельности особенности питания представителей различных социально-культурных и религиозных обществ; применять принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками определения религиозной, этнической при-</p>	<p>представителями различных народов мира; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; учитывать в профессиональной деятельности особенности питания представителей различных социально-культурных и религиозных обществ; применять принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками определения религиозной, этнической при-</p>	<p>мира; поддерживать беседу в социально-историческом, этическом и философском контекстах; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; учитывать в профессиональной деятельности особенности питания представителей различных социально-культурных и религиозных обществ; применять принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками опреде-</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		надлежности человека по внешним признакам, особенностям одежды и поведения (неуверенно); навыками общения с представителями наиболее распространенных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения (неуверенно); навыками недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	века по внешним признакам, особенностям одежды и поведения; навыками общения с представителями наиболее распространенных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; навыками недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	ления религиозной, этнической принадлежности человека по внешним признакам, особенностям одежды и поведения; навыками общения с представителями различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; навыками недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ПК-3/ начальный	ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями,	<b>Знать:</b> основные национальные и корпоративные особенности, пищевые предпочтения и запреты различных религиозных, национальных общностей (допускаются небольшие ошибки); методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересо-	<b>Знать:</b> основные национальные и корпоративные особенности, пищевые предпочтения и запреты различных религиозных, национальных общностей; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представите-	<b>Знать:</b> национальные и корпоративные особенности, пищевые предпочтения и запреты различных религиозных, национальных общностей; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций ( <i>индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной</i> )	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур</p> <p>ПК-3.4</p> <p>Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания</p>	<p>ванными сторонами – представителями разных культур (допускаются небольшие ошибки); теоретическую основу организации деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп (допускаются небольшие ошибки).</p> <p><b>Уметь:</b> соблюдать основы протокола деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; неуверенно взаимодействовать с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; при помощи преподавателя проектировать организацию деятельности пред-</p>	<p>лями разных культур; теоретическую основу организации деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Уметь:</b> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; взаимодействовать с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; проектировать организацию деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> ос-</p>	<p>культур; теоретическую основу организации деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Уметь:</b> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; без посторонней помощи взаимодействовать с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; самостоятельно проектировать организацию деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт дея-</b></p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>приятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> основными навыками соблюдения этикета, подбора, оформления и подачи блюд при обслуживании собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; основными навыкам бесконфликтного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; важными навыками организации деятельности предприятий питания с учетом обслуживания представителей различных культур и религиозных групп.</p>	<p>новными навыками соблюдения этикета, подбора, оформления и подачи блюд при обслуживании собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; навыкам бесконфликтного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; навыками организации деятельности предприятий питания с учетом обслуживания представителей различных культур и религиозных групп.</p>	<p><b>тельности):</b> отрабатанными навыками соблюдения этикета, подбора, оформления и подачи блюд при обслуживании собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; навыкам бесконфликтного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; навыками организации деятельности предприятий питания с учетом обслуживания представителей различных культур и религиозных групп.</p>

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	УК-5, ПК-3	Лекция, практическое занятие № 1, 2, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	1-15	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	1-17	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	1-11	
2	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	УК-5, ПК-3	Лекция, практическое занятие № 3, 4, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №2	16-37	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	18-37	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	12-20	
3	Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.	УК-5, ПК-3	Лекция, практическое занятие № 5, 6, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №3	38-53	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	38-43	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	21-28	
4	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	УК-5, ПК-3	Лекция, практическое занятие № 7, 8, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №4	54-62	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	44-61	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	29-45	



№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
5	Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.	УК-5, ПК-3	Лекция, практическое занятие № 9, 10, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №5	63-71	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	62-76	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	46-65	
6	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.	УК-5, ПК-3	Лекция, практическое занятие № 11, 12, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №6	72-82	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	77-81	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	66-78	
7	Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.	УК-5, ПК-3	Лекция, практическое занятие № 13, 14, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №7	83-93	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	82-86	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	79-83	
8	Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.	УК-5, ПК-3	Лекция, практическое занятие № 15, 16, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме. №8	94-108	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	87-90	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	84-97	
9	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	УК-5, ПК-3	Лекции, практическое занятие № 17, 18, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №9	109-126	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	91-100	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	98-108	

Примеры типовых контрольных заданий для проведения  
текущего контроля успеваемости

Примеры контрольных вопросов для устного опроса по теме 9. «Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы»

1. Какие особенности приготовления блюд в балканских странах.
2. Назовите наиболее распространенные супы в европейских кухнях.
3. Каков режим питания в балканских странах.
4. Что является характерной особенностью итальянской кухни?

Тестовые задания закрытого типа по теме 6. «Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня»

Каковы кулинарные предпочтения туристов из США?

1. Ледяная вода в графине
2. Отфильтрованный кофе
3. Тосты к любому блюду
4. Пиво без хмеля
5. Холодный чай
6. Хот – доги и гамбургеры

Вопросы собеседования по разделу (теме) 7. «Религии Индии. Индуизм и буддизм»

План:

1. Национальные традиции питания Китая.
2. История развития очагов у народов ЮВА.
3. Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА.
4. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран ЮВА.
5. Напитки народов стран ЮВА и их роль в традиции питания.
6. Чайная церемония в культурах народов мира. Эволюционный аспект.
7. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
8. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из стран Азии (по отдельным странам).

Рефераты по теме 4. «Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня»

1. Традиции питания народов Ближнего Востока.
2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратах, Египте, Тунисе, Марокко.
3. Арабские сладости.
4. Арабский кофейные традиции.

Кейс-задачи

ТЕМА 9. Современные нетрадиционные религии

Используя свои знания из курса «Обычаи и кухни народов мира», составить меню для туристов из арабских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения  
промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

В какой стране мира население имеет наибольшие проблемы с алиментарным ожирением:

1. Дания
2. Гондурас
3. США
4. ЮАР
5. Индия
6. Китай

Задание в открытой форме:

Какая современная религия существенно ограничивает употребление алкогольных напитков?

\_\_\_\_\_

Задание на установление правильной последовательности:

Спроектируйте технологическую последовательность действий при приготовлении блюда «салат с раками».

Майонез \_\_\_\_\_ со сметаной, \_\_\_\_\_ оливковым маслом и \_\_\_\_\_.  
 Репчатый лук \_\_\_\_\_, очень \_\_\_\_\_ нарезать и соединить с \_\_\_\_\_.  
 Добавить \_\_\_\_\_, лимонный сок, \_\_\_\_\_.

Зеленый салат нарезать \_\_\_\_\_, кресс-салат \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ сал-  
 феткой и \_\_\_\_\_ нарезать.

Салаты смешать с \_\_\_\_\_ раков, выложить в \_\_\_\_\_, полить  
 \_\_\_\_\_ и сразу \_\_\_\_\_.

Задание на установление соответствия:

Установите соответствие между странами и ее характерными блюдами

- 1) Франция
- 2) Италия

- А) Багет
- Б) Пицца
- В) Спагетти
- Г) Устрицы

Компетентностно-ориентированная задача:

Исходя из знаний о культурных и религиозных особенностях мусульман, прибывших из Саудовской Аравии, разработайте план организации делового приема-ужина в ресторане для данной категории посетителей (включая проект меню).

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### 7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1, 2. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. <i>(Моделирование процесса развития традиций культуры питания у различных народов. Выполнение тестовых заданий по теме).</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 1, 2, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 1, 2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3, 4. Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания русского народа).</i>	2	Выполнил задания практ. занятия № 3, 4, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 3, 4, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 5, 6 Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания украинского народа).</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 5, 6, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 5, 6, доля правильных ответов более 50%

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 7, 8. Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания в арабских странах).</i>	2	Выполнил задания практ. занятия № 7, 8, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 7, 8, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 9, 10. Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания народов Африки).</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 9, 10, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 9, 10, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 11, 12. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания народов Америки).</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 11, 12, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 11, 12, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 13, 14. Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания народов Юго-восточной Азии).</i>	2	Выполнил задания практ. занятия № 13, 14, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 13, 14, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 15, 16. Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания народов Кавказа).</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 15, 16, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 15, 16, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 17, 18. Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания народов Европы).</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 17, 18, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 17, 18, доля правильных ответов более 50%

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

- 1 Кухня народов мира: учебное пособие / авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судачкова; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071> – Текст: электронный.
- 2 Лукичев, П.Н. Этнографическая карта мира: учебное пособие по конфликтологии / П.Н. Лукичев; отв. ред. А.В. Лубский; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону; Таганрог: Южный федеральный университет, 2017. – 343 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499738> – Текст: электронный.
- 3 Этнология: учебник / Т.А. Титова, В.Е. Козлов, Е.В. Фролова, И.А. Мухаметзарипов; отв. ред. Т.А. Титова; Казанский федеральный университет. – Казань: Казанский федеральный университет (КФУ), 2017. – 402 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480107> – Текст: электронный.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

- 4 Азербайджанская кухня: научно-популярное издание / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – 70 с. – (Кухни народов

- мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230869> – Текст: электронный.
- 5 Армянская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230864> – Текст: электронный.
  - 6 Британская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230888> – Текст: электронный.
  - 7 Восточноевропейская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230884> – Текст: электронный.
  - 8 Киреева, Т. Русская кухня: научно-популярное издание / Т. Киреева; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – 72 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230860> – Текст: электронный.
  - 9 Китайская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230863> – Текст: электронный.
  - 10 Малайзийская кухня: научно-популярное издание / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230887> – Текст: электронный.
  - 11 Испанская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230877> – Текст: электронный.
  - 12 Немецкая кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230875> – Текст: электронный.
  - 13 Нгуен Динь Дык, Вьетнамская кухня: научно-популярное издание / Нгуен Динь Дык ; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230882> – Текст: электронный.
  - 14 Пак Хен Сун, Корейская кухня: научно-популярное издание / Пак Хен Сун; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230878> – Текст: электронный.



- 15 Пуналур, А.Т. Индийская кухня: научно-популярное издание / А. Пуналур; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230868> – Текст: электронный.
- 16 Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Ред. А. Т. Васюкова. – М.: Дашков и К°, 2009. – 814 с.
- 17 Украинская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230865> – Текст: электронный.

### **8.3 Перечень методических указаний**

- 1 Этнология [Электронный ресурс]: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и 43.03.02 «Туризм» / сост. Л.А. Ломова. - Курск: ЮЗГУ, 2017. – 15 с.

### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

- 1 Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2004. – 638 с. – (Классика кулинарного искусства).
- 2 Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей). – М.: ЭКСМО-Пресс, 2010.
- 3 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания /Ред. А. Т. Васюкова. – М.: Дашков и К°, 2013. – 210 с.

Наглядные пособия (карты, схемы, планы, иллюстрирующие исторические события):

1. наглядное пособие № 1. Карта «Российская Федерация» (административно-территориальное деление);
2. наглядное пособие № 5. Карта «Отечественная война 1812 г.»;
3. наглядное пособие № 13. Карта «Борьба русского народа против иноземных захватчиков в XIII в.»;
4. наглядное пособие № 14. Карта «Российская империя в XVIII в.»;
5. наглядное пособие № 15. Карта «Россия в XVII в.».

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. <http://biblioclub.ru> – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
3. <http://library.kstu.kursk.ru> – Электронная библиотека ЮЗГУ
4. <http://www.consultant.ru/> – Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. <http://www.prilib.ru/> – Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина

- б. <http://нэб.рф/> – Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ

### **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Успешное усвоение учебной дисциплины «Обычай и кухни народов мира» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Обычай и кухни народов мира» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Обычай и кухни народов мира» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Обычаи и кухни народов мира»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Обычаи и кухни народов мира» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Обычаи и кухни народов мира» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска исторической информации.

## **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.  
Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			
1	–	13-33	–	–	21	30.08.2021	Протокол №1 кафедры ИиСКС от 30.08.2021

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

лингвистики и межкультурной  
коммуникации

(наименование ф-та полностью)



О.Л. Ворошилова

(подпись, инициалы, фамилия)

« 29 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Обычаи и кухни народов мира

(наименование дисциплины)

ОПОП ВО

43.03.03 Гостиничное дело

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»

наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения

заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол № 7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «29» августа 2019 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы

к.и.н.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Никифоров С.А.

Согласовано: \_\_\_\_\_

(название кафедры, дата, номер протокола, подпись заведующего кафедрой)

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» марта 2019 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «31» августа 2020 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «21» октября 2021 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» августа 2021 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «28» октября 2021 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «23» октября 2022 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 7.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.



## **1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **1.1 Цель дисциплины**

Изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

### **1.2 Задачи дисциплины**

- дать представление о национальных чертах характера различных народов мира;
- сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации;
- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира;
- ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для потребителей ресторанных услуг из различных стран мира
- подготовить студентов к эффективному взаимодействию с представителями различных религиозных конфессий в профессиональной деятельности.

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском	УК-5.2 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные тра-	<b>Знать:</b> особенности исторического развития различных народов мира; религиозные особенности, особенности образа жизни различных народов мира; особенности социальной

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	контекстах	диции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения	<p>структуры различных обществ; религиозно-философские и мировоззренческие системы различных народов мира; понятия мировых и национальных религий; особенности блюд различных социально-культурных и религиозных обществ;</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать психологический контакт с представителями различных народов мира; поддерживать беседу в социально-историческом, этическом и философском контекстах; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; учитывать в профессиональной деятельности особенности питания представителей различных социально-культурных и религиозных обществ.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками определения религиозной, этнической принадлежности человека по внешним признакам, особенностям одежды и поведения; навыками общения с представителями различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	<b>Знать:</b> принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. <b>Уметь:</b> применять принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников	<b>Знать:</b> национальные и корпоративные особенности, пищевые предпочтения и запреты различных религиозных, национальных общностей; <b>Уметь:</b> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками соблюдения этикета, подбора, оформления и подачи блюд при обслуживании собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей.
		ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заин-	<b>Знать:</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур.

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		тересованными сторонами – представителями разных культур	<p><b>Уметь:</b> взаимодействовать с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыкам бесконфликтного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур.</p>
		ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания	<p><b>Знать:</b> теоретическую основу организации деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Уметь:</b> проектировать организацию деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками организации деятельности предприятий питания с учетом обслуживания представителей различных культур и религиозных групп.</p>

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Обычаи и кухни народов мира» является элективной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 2 курсе.

### 3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	10
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	93,9
Контроль (подготовка к зачету)	4
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

### 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

#### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	<p>Питание народа, его кухня – важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности.</p> <p>История и этапы развития питания. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и</p>

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		<p>культур питания. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира.</p> <p>Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе.</p>
2	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни русского народа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности страны;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия страны;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
3	Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни украинского народа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности страны;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия страны;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
4	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни арабов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности региона;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия региона;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> </ul>

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		- режимы питания.
5	Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу кухни африканских народов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности региона;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия региона;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
6	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов Америки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности региона;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия страны;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные региона;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
7	Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов Юго-восточной Азии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности региона;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия региона;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
8	Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни народов Кавказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности региона;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия региона;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> </ul>

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>
9	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	<p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни Франции, Германии, Великобритании, Италии, Греции, Бельгии, Нидерландов, Австрии, Испании, Португалии, стран Балтии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности стран Европы;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия стран Европы;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	2	-	-	У-1-17 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 2	УК-5, ПК-3
2	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	2	-	-	У-1,2,3,17 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 4	УК-5, ПК-3
3	Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.	-	-	-	У-1,2,3,4,5,10 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 6	УК-5, ПК-3
4	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	-	-	-	У-1,2,3,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 8	УК-5, ПК-3
5	Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.	-	-	-	У-1,2,3,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 10	УК-5, ПК-3
6	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной	-	-	-	У-1,2,3,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 12	УК-5, ПК-3



№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
	и Южной Америки. Американская кухня.						
7	Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.	-	-	1	У-1,2,3,9,10,13,14,15,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 14	УК-5, ПК-3
8	Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.	-	-	2	У-1,2,3,4,5,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 16	УК-5, ПК-3
9	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	-	-	3	У-1,2,3,6,7,11,12,16 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 18	УК-5, ПК-3

С – собеседование, Т – тест, Р – реферат.

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1.	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	-
2.	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	-
3.	Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.	-
4.	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	-
5.	Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.	-
6.	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.	-
7.	Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.	2
8.	Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.	2
9.	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	2
Итого		6

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	2 курс	10
2	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	2 курс	10
3	Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.	2 курс	10
4	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	2 курс	10
5	Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.	2 курс	11
6	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.	2 курс	10
7	Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.	2 курс	11
8	Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.	2 курс	11
9	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	2 курс	10,9
Итого			93,9

### 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, и общепрофессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	лекция-беседа	2
2	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	проблемная лекция	2
Итого:			4

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, деятелей культуры, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и

общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки, культуры, экономики и производства, а также примеры высокой духовной культуры, патриотизма, гражданственности, гуманизма, творческого мышления;

– применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций, решение кейсов, круглые столы, диспуты и др.);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	История (история России, всеобщая история) Кулинарные традиции региона Всемирная история Философия Основы социального государства Иностранный язык второй Обычаи и кухни народов мира Русский язык и культура речи	История гостиничного дела Иностранный язык второй История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области Учебная исследовательская практика	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика

ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	Обычаи и кухни народов мира	Мировое гостиничное хозяйство История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела	Культура питания народов мира Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
--	-----------------------------	---	---

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-5/ начальный	УК-5.2 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и	<b>Знать:</b> основные религиозные особенности, особенности образа жизни различных народов мира (при подсказке преподавателя); основные особенности социальной структуры различных обществ (при подсказке преподавателя); мировоззренческие системы различных народов мира; важнейшие понятия мировых и национальных религий; особенности блюд различных социально-культурных и религиозных обществ; принципы недискриминаци-	<b>Знать:</b> основные особенности исторического развития различных народов мира; основные религиозные особенности, особенности образа жизни различных народов мира; основные особенности социальной структуры различных обществ; религиозно-философские и мировоззренческие системы различных народов мира; важнейшие понятия мировых и национальных религий; особенности блюд различных социально-культурных и религиозных об-	<b>Знать:</b> особенности исторического развития различных народов мира; религиозные особенности, особенности образа жизни различных народов мира; особенности социальной структуры различных обществ; религиозно-философские и мировоззренческие системы различных народов мира; понятия мировых и национальных религий; особенности блюд различных социально-культурных и религиозных обществ; принципы недискриминационного

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>	<p>онного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать психологический контакт с представителями наиболее распространенных народов мира; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции наиболее распространенных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; учитывать в профессиональной деятельности особенности питания представителей различных социально-культурных и религиозных обществ; применять принципы недискриминационного взаимодействия при лич-</p>	<p>ществ; принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать психологический контакт с представителями различных народов мира; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; учитывать в профессиональной деятельности особенности питания представителей различных социально-культурных и религиозных обществ; применять принципы недискриминационного взаимодействия при личном и мас-</p>	<p>взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать психологический контакт с представителями различных народов мира; поддерживать беседу в социально-историческом, этическом и философском контекстах; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; учитывать в профессиональной деятельности особенности питания представителей различных социально-культурных и религиозных обществ; применять принципы недис-</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций ( <i>индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной</i> )	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>ном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками определения религиозной, этнической принадлежности человека по внешним признакам, особенностям одежды и поведения (неуверенно); навыками общения с представителями наиболее распространенных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения (неуверенно); навыками недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>	<p>совом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками определения религиозной, этнической принадлежности человека по внешним признакам, особенностям одежды и поведения; навыками общения с представителями наиболее распространенных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; навыками недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>	<p>криминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками определения религиозной, этнической принадлежности человека по внешним признакам, особенностям одежды и поведения; навыками общения с представителями различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; навыками недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
ПК-3/ начальный	ПК-3.2 Соблюдает	<b>Знать:</b> основные национальные и	<b>Знать:</b> основные национальные и	<b>Знать:</b> национальные и корпоратив-

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p> <p>ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур</p> <p>ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания</p>	<p>корпоративные особенности, пищевые предпочтения и запреты различных религиозных, национальных общностей (допускаются небольшие ошибки); методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур (допускаются небольшие ошибки); теоретическую основу организации деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп (допускаются небольшие ошибки).</p> <p><b>Уметь:</b> соблюдать основы протокола деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных</p>	<p>корпоративные особенности, пищевые предпочтения и запреты различных религиозных, национальных общностей; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; теоретическую основу организации деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Уметь:</b> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных особенностей собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; взаимодействовать с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представите-</p>	<p>ные особенности, пищевые предпочтения и запреты различных религиозных, национальных общностей; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; теоретическую основу организации деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Уметь:</b> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; без посторонней помощи взаимодействовать с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представите-</p>



Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>общностей; неуверенно взаимодействовать с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; при помощи преподавателя проектировать организацию деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> основными навыками соблюдения этикета, подбора, оформления и подачи блюд при обслуживании собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; основными навыкам бесконфликтного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – пред-</p>	<p>лями разных культур; проектировать организацию деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> основными навыками соблюдения этикета, подбора, оформления и подачи блюд при обслуживании собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; навыкам бесконфликтного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; навыками организации деятельности предприятий питания с учетом обслуживания представителей различных культур и религиозных</p>	<p>лями разных культур; самостоятельно проектировать организацию деятельности предприятий питания, обслуживающих представителей различных культур и религиозных групп.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> отработанными навыками соблюдения этикета, подбора, оформления и подачи блюд при обслуживании собеседников, являющихся представителями различных религиозных, национальных общностей; навыкам бесконфликтного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; навыками организации деятельности предприятий питания с учетом обслуживания представителей различных культур</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		ставителями разных культур; важнейшими навыками организации деятельности предприятий питания с учетом обслуживания представителей различных культур и религиозных групп.	групп.	и религиозных групп.

### 7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания	
				наименование	№№ заданий		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	УК-5, ПК-3	Лекция, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	1-15	согласно таб. 7.2	
				кейс-задачи			1-17
				БТЗ			по теме
				темы рефератов	1-11		
2	Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.	УК-5, ПК-3	Лекция, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №2	16-37	согласно таб. 7.2	

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
				кейс-задачи	18-37	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	12-20	
3	Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.	УК-5, ПК-3	СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №3	38-53	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	38-43	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	21-28	
4	Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.	УК-5, ПК-3	СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №4	54-62	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	44-61	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	29-45	
5	Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.	УК-5, ПК-3	СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №5	63-71	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	62-76	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	46-65	
6	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.	УК-5, ПК-3	СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №6	72-82	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	77-81	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	66-78	
7	Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Ки-	УК-5, ПК-3	Практическое занятие № 1, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №7	83-93	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	82-86	

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	тая, Японии.			БТЗ	по теме	
				темы рефератов	79-83	
8	Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.	УК-5, ПК-3	Практическое занятие № 2, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме. №8	94-108	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	87-90	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	84-97	
9	Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.	УК-5, ПК-3	Практическое занятие № 3, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №9	109-126	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	91-100	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	98-108	

### Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Примеры контрольных вопросов для устного опроса по теме 9. «Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы»

1. Какие особенности приготовления блюд в балканских странах.
2. Назовите наиболее распространенные супы в европейских кухнях.
3. Каков режим питания в балканских странах.
4. Что является характерной особенностью итальянской кухни?

Тестовые задания закрытого типа по теме 6. «Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня»

Каковы кулинарные предпочтения туристов из США?

1. Ледяная вода в графине
2. Отфильтрованный кофе
3. Тосты к любому блюду
4. Пиво без хмеля
5. Холодный чай
6. Хот – доги и гамбургеры

Вопросы собеседования по разделу (теме) 7. «Религии Индии. Индуизм и буддизм»

План:

1. Национальные традиции питания Китая.
2. История развития очагов у народов ЮВА.
3. Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА.
4. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран ЮВА.
5. Напитки народов стран ЮВА и их роль в традиции питания.
6. Чайная церемония в культурах народов мира. Эволюционный аспект.
7. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
8. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из стран Азии (по отдельным странам).

Рефераты по теме 4. «Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня»

1. Традиции питания народов Ближнего Востока.
2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратов, Египте, Тунисе, Марокко.
3. Арабские сладости.
4. Арабские кофейные традиции.

Кейс-задачи

ТЕМА 9. Современные нетрадиционные религии

Используя свои знания из курса «Обычай и кухни народов мира», составить меню для туристов из арабских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

#### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

В какой стране мира население имеет наибольшие проблемы с алиментарным ожирением:

1. Дания
2. Гондурас
3. США
4. ЮАР
5. Индия
6. Китай

Задание в открытой форме:

Какая современная религия существенно ограничивает употребление алкогольных напитков?

---

Задание на установление правильной последовательности:

Спроектируйте технологическую последовательность действий при приготовлении блюда «салат с раками».

Майонез \_\_\_\_\_ со сметаной, \_\_\_\_\_ оливковым маслом и \_\_\_\_\_.  
 Репчатый лук \_\_\_\_\_, очень \_\_\_\_\_ нарезать и соединить с \_\_\_\_\_.  
 Добавить \_\_\_\_\_, лимонный сок, \_\_\_\_\_.

Зеленый салат нарезать \_\_\_\_\_, кресс-салат \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ сал-  
 феткой и \_\_\_\_\_ нарезать.

Салаты смешать с \_\_\_\_\_ раков, выложить в \_\_\_\_\_, полить  
 \_\_\_\_\_ и сразу \_\_\_\_\_.

Задание на установление соответствия:

Установите соответствие между странами и ее характерными блюдами

- 1) Франция
- 2) Италия

- А) Багет
- Б) Пицца
- В) Спагетти
- Г) Устрицы

Компетентностно-ориентированная задача:

Исходя из знаний о культурных и религиозных особенностях мусульман, прибывших из Саудовской Аравии, разработайте план организации делового приема-ужина в ресторане для данной категории посетителей (включая проект меню).

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для текущего контроля успеваемости по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Тема № 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. <i>(Моделирование процесса развития традиций культуры питания у различных народов. Выполнение тестовых заданий по теме).</i>	0	Доля правильных ответов на вопросы теста менее 50%	3	Доля правильных ответов на вопросы теста более 50%
Тема № 2. Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания русского народа).</i>	0	Доля правильных ответов на вопросы теста менее 50%	3	Доля правильных ответов на вопросы теста более 50%
Тема № 3. Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания украинского народа).</i>	0	Доля правильных ответов на вопросы теста менее 50%	3	Доля правильных ответов на вопросы теста более 50%
Тема № 4. Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания в арабских странах).</i>	0	Доля правильных ответов на вопросы теста менее 50%	3	Доля правильных ответов на вопросы теста более 50%
Тема № 5. Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания народов Африки).</i>	0	Доля правильных ответов на вопросы теста менее 50%	3	Доля правильных ответов на вопросы теста более 50%
Тема № 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания народов Америки).</i>	0	Доля правильных ответов на вопросы теста менее 50%	3	Доля правильных ответов на вопросы теста более 50%
Тема № 7. Практическое занятие № 1. Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания народов Юго-</i>	0	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных	6	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных



Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
<i>восточной Азии).</i>		ответов менее 50%. Доля правильных ответов на вопросы теста менее 50%		ответов более 50%. Доля правильных ответов на вопросы теста более 50%
Тема № 8. Практическое занятие № 2. Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания народов Кавказа).</i>	0	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%. Доля правильных ответов на вопросы теста менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%. Доля правильных ответов на вопросы теста более 50%
Тема № 9. Практическое занятие № 3. Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы. <i>(Моделирование процесса развития традиций и культуры питания народов Европы).</i>	0	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов менее 50%. Доля правильных ответов на вопросы теста менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов более 50%. Доля правильных ответов на вопросы теста более 50%
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	0		110	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. Тест состоит из не менее, чем 20 заданий, которые случайным образом выбираются из базы данных заданий из не менее, чем 100 заданий.

Все задания делятся на 5 категорий в зависимости от сложности: с весом 1, с весом 2, с весом 3, с весом 4, с весом 5.

Из каждой категории случайным образом в тест включается не менее 4 вопросов.

Задания с весами 4 и 5 включают в себя ситуационные задачи.

Обучающийся получает 0 баллов за каждый неправильный ответ на задание и 1, 2, 3, 4 или 5 баллов за правильный ответ, соответственно, на задание с весом 1, 2, 3, 4 или 5 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 60 баллов.

Итоговая оценка приводится к шкале, определяемой положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения основных образовательных программ».

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

- 1 Кухня народов мира: учебное пособие / авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судачкова; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071> – Текст: электронный.
- 2 Лукичев, П.Н. Этнографическая карта мира: учебное пособие по конфликтологии / П.Н. Лукичев; отв. ред. А.В. Лубский; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону; Таганрог: Южный федеральный университет, 2017. – 343 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499738> – Текст: электронный.
- 3 Этнология: учебник / Т.А. Титова, В.Е. Козлов, Е.В. Фролова, И.А. Мухаметзарипов; отв. ред. Т.А. Титова; Казанский федеральный университет. – Казань: Казанский федеральный университет (КФУ), 2017. – 402 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480107> – Текст: электронный.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

- 4 Азербайджанская кухня: научно-популярное издание / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230869> – Текст: электронный.
- 5 Армянская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230864> – Текст: электронный.
- 6 Британская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230888> – Текст: электронный.

- 7 Восточноевропейская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230884> – Текст: электронный.
- 8 Киреева, Т. Русская кухня: научно-популярное издание / Т. Киреева; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – 72 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230860> – Текст: электронный.
- 9 Китайская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230863> – Текст: электронный.
- 10 Малайзийская кухня: научно-популярное издание / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230887> – Текст: электронный.
- 11 Испанская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230877> – Текст: электронный.
- 12 Немецкая кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230875> – Текст: электронный.
- 13 Нгуен Динь Дык, Вьетнамская кухня: научно-популярное издание / Нгуен Динь Дык ; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230882> – Текст: электронный.
- 14 Пак Хен Сун, Корейская кухня: научно-популярное издание / Пак Хен Сун; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230878> – Текст: электронный.
- 15 Пуналур, А.Т. Индийская кухня: научно-популярное издание / А. Пуналур; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230868> – Текст: электронный.
- 16 Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Ред. А. Т. Васюкова. – М.: Дашков и К°, 2009. – 814 с.
- 17 Украинская кухня: научно-популярное издание / авт.-сост. М. Распутина; гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – 70 с. – (Кухни народов мира). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230865> – Текст: электронный.

### 8.3 Перечень методических указаний

- 1 Этнология [Электронный ресурс]: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и 43.03.02 «Туризм» / сост. Л.А. Ломова. - Курск: ЮЗГУ, 2017. – 15 с.

### 8.4 Другие учебно-методические материалы

- 1 Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2004. – 638 с. – (Классика кулинарного искусства).
- 2 Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей). – М.: ЭКСМО-Пресс, 2010.
- 3 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания /Ред. А. Т. Васюкова. – М.: Дашков и К°, 2013. – 210 с.

Наглядные пособия (карты, схемы, планы, иллюстрирующие исторические события):

1. наглядное пособие № 1. Карта «Российская Федерация» (административно-территориальное деление);
2. наглядное пособие № 5. Карта «Отечественная война 1812 г.»;
3. наглядное пособие № 13. Карта «Борьба русского народа против иноземных захватчиков в XIII в.»;
4. наглядное пособие № 14. Карта «Российская империя в XVIII в.»;
5. наглядное пособие № 15. Карта «Россия в XVII в.».

### 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. <http://biblioclub.ru> – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
3. <http://library.kstu.kursk.ru> – Электронная библиотека ЮЗГУ
4. <http://www.consultant.ru/> – Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. <http://www.prlib.ru/> – Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
6. <http://нэб.рф/> – Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ

### 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины «Обычай и кухни народов мира» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Обычай и кухни народов мира» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке

лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Обычаи и кухни народов мира» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Обычаи и кухни народов мира»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы.

Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Обычаи и кухни народов мира» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Обычаи и кухни народов мира» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска исторической информации.

### **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увели-

ченным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			
1	–	13-33	–	–	21	30.08.2021	Протокол №1 кафедры ИиСКС от 30.08.2021