Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горюшкина Наталья Евгеньевна
Должность: Декан ФЛиМК
Дата подписания: 02.09.2026 21:12:39
Уникальный программный ключ:
5578df278a3250736b8dbc843952c85452e6d612

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Кулинарные традиции региона»

Цели преподавания дисциплины: формирование комплексного представления о кулинарных традициях Курского края, тенденциях и перспективах их использования в индустрии гостеприимства.

Задачи изучения дисциплины: получение сведений о региональной специфике развития кулинарных традиций; формирование представлений о туристском потенциале Курской области; изучение кулинарных особенностей и основных центров туризма в регионе; подготовка к ресторанной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

Индикаторы компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития (УК-5.1);

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)

Разделы дисциплины: Туристско-рекреационный потенциал Курского края, Гастрономическая карта Соловьиного края, Кулинарные традиции города Курска, Кулинарные традиции Рыльского района, Кулинарные традиции Льговского района, Кулинарные традиции Суджанского района, Кулинарные традиции Золотухинского района, Кулинарные традиции Железногорского района, Кулинарные традиции Курчатовского района.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)
_____О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«30» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Кулинарные традиции региона
(наименование дисциплины)

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

направленность (профиль) Ресторанная деятельность
наименование направленности (профиля, специализации)

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

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, одобренного Ученым советом университета (протокол №7 от 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, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса №1 «29» 08 2019 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы
к.и.н., доцент _____ Колупаев А.А.

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

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, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, одобренного Ученым советом университета протокол №7 «25» 02 2020 г., на заседании кафедры ИиСКС 31.08.20 протокол №1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина НЕ

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, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ИиСКС, 30.08.21 протокол №1,

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «29» 08 2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «18» 02 2022 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «30» 08 2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «30» 08 2024 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «29» 08 2025 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

и.о. Зав. кафедрой _____ Колушаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «01» 03 2025 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08 2026 г. протокол № 1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

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

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Кулинарные традиции региона» является формирование комплексного представления о кулинарных традициях Курского края, тенденциях и перспективах их использования в индустрии гостеприимства.

1.2 Задачи дисциплины

- получение сведений о региональной специфике развития кулинарных традиций;
- формирование представлений о туристском потенциале Курской области;
- изучение кулинарных особенностей и основных центров туризма в регионе;
- подготовка к ресторанной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

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

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

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	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития.	***Знать:*** причины и следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов ***Уметь:*** анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь; ***Владеть:*** навыками использования исторических знаний для прогнозирования развития социально-экономической и политической ситуации
		УК-5.2 Учитывает при социальном и профессиональном общении ис-	***Знать:*** кулинарные традиции региона, а также его туристический потенциал; историческое наследие и социо-

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*		
		торическое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.	культурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Уметь:*** осуществлять эффективный поиск информации о кулинарных традициях региона; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Владеть:*** разнообразными навыками изучения кулинарных традиций региона.

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Кулинарные традиции региона» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули»») основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (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 6 зачетных единиц (з.е.), 216 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных заня-	54

Виды учебной работы	Всего, часов
тий (всего)	
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	124,85
Контроль (подготовка к экзамену)	36
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,15
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,15

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	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	Роль и место туризма в экономическом и социокультурном развитии региона. Современные подходы к определению ресурсного потенциала туризма. Факторы влияния на туристский потенциал региона.
2	Гастрономическая карта Соловьиного края	«Богатая каша» и гороховый кисель. Каша «Гарбузня». Ржаной квас князей Мещерских. Петраковский квас. Картофельная друнька и курчатовский пирог. Обед по-Фетовски. Льговский травяной чай и праздничный обед для Шамиля. Запеченный бараний бок. Пряник курский «Заповедный». Пирог «Торжество». Гусь по-советски. Квас на гуще по-тимскому. Каши по-горшеченски. Мантуровский каравай. Обед «Крестьянская услада». Сытный завтрак. Беловский пирог. Православная кухня села Саморядово. Суджанские вареники с дырочкой и Плёховские маковые пампушки
3	Кулинарные традиции города Курска	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции города Курска.
4	Кулинарные традиции Рыльского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Рыльского района.
5	Кулинарные традиции Льговского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Льговского района.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
6	Кулинарные традиции Суджанского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Суджанского района.
7	Кулинарные традиции Золотухинского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Золотухинского района.
8	Кулинарные традиции Железногорского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Железногорского района.
9	Кулинарные традиции Курчатовского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Курчатовского района.

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	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	4	-	1	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	Т 2	УК-5.1 УК-5.2
2	Гастрономическая карта Соловьиного края	4	-	2	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	Т 4	УК-5.1 УК-5.2
3	Кулинарные традиции города Курска	4	-	3	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	КЗ 6	УК-5.1 УК-5.2
4	Кулинарные традиции Рыльского района	4	-	4	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	КЗ 8	УК-5.1 УК-5.2
5	Кулинарные традиции Льговского района	4	-	5	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	Т 10	УК-5.1 УК-5.2
6	Кулинарные традиции Суджанского района	4	-	6	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	КЗ 12	УК-5.1 УК-5.2
7	Кулинарные традиции Золотухинского района	4	-	7	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	КЗ 14	УК-5.1 УК-5.2
8	Кулинарные традиции Железногорского района	4	-	8	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	Т, Р 16	УК-5.1 УК-5.2
9	Кулинарные традиции Курчатовского района	4	-	9	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	Т, Р 18	УК-5.1 УК-5.2

КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов.

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.	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	2
2.	Гастрономическая карта Соловьиного края	2
3.	Кулинарные традиции города Курска	2
4.	Кулинарные традиции Рыльского района	2
5.	Кулинарные традиции Льговского района	2
6.	Кулинарные традиции Суджанского района	2
7.	Кулинарные традиции Золотухинского района	2
8.	Кулинарные традиции Железногорского района	2
9.	Кулинарные традиции Курчатовского района	2
Итого		18

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	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	1-2 недели	12
2	Гастрономическая карта Соловьиного края	3-4 недели	14,85
3	Кулинарные традиции города Курска	5-6 недели	14
4	Кулинарные традиции Рыльского района	7-8 недели	14
5	Кулинарные традиции Льговского района	9-10 недели	14
6	Кулинарные традиции Суджанского района	11-12 недели	14
7	Кулинарные традиции Золотухинского района	13-14 недели	14
8	Кулинарные традиции Железногорского района	15-16 недели	14
9	Кулинарные традиции Курчатовского района	17-18 недели	14
Итого			124,85

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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных 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	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	Проблемная лекция, лекция-диалог	2
2	Гастрономическая карта Соловьиного края	Проблемная лекция, лекция-диалог	2
3	Кулинарные традиции города Курска	Проблемная лекция, лекция-диалог	2
4	Кулинарные традиции Рыльского района	разбор конкретных ситуаций, или кейс-технология (или технология кейс-стади, или кейс-метод)	2
5	Кулинарные традиции Льговского района	разбор конкретных ситуаций, или	2

		кейс-технология (или технология кейс-стади, или кейс-метод)	
6	Кулинарные традиции Суджанского района	Проблемная лекция, лекция-диалог	2
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. 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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

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	Философия История (история России, всеобщая история) Русский язык и культура речи Всемирная история Религии народов мира Основы социального государства Обычаи и кухни народов мира	История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела Учебная исследовательская практика Кулинарные традиции региона	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
		Иностранный язык второй	

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала 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 5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. УК 5.2 Учитывает при социальном и профессио-	***Знать:*** отдельные кулинарные традиции региона; историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические	***Знать:*** основные кулинарные традиции региона; историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этиче-	***Знать:*** кулинарные традиции региона; историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	нальном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.	учения ***Уметь:*** осуществлять поиск информации о кулинарных традициях региона; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Владеть:*** навыками изучения кулинарных традиций региона; навыками социального и профессионального общения, но допускать грубые ошибки	ские учения ***Уметь:*** осуществлять поиск информации о кулинарных традициях региона; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Владеть:*** основными навыками изучения кулинарных традиций региона.	***Уметь:*** осуществлять эффективный поиск информации о кулинарных традициях региона; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Владеть:*** разнообразными навыками изучения кулинарных традиций региона.

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.	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №1, практическое занятие № 1, СРС	БТЗ по теме 1	Задания к ПЗ №1 (в.1-15)	согласно таб. 7.2
2.	Гастрономическая карта Соловьиного края	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №2, практическое занятие № 2, СРС	БТЗ по теме 2	Задания к ПЗ №2 (в. 1-15)	согласно таб. 7.2
3.	Кулинарные традиции города Курска	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №3, практическое занятие № 3, СРС	кейс-задачи по теме 3	Задания к ПЗ №3 (к-з.1-4)	согласно таб. 7.2
4.	Кулинарные традиции Рыльского района	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №4, практическое занятие № 4, СРС	кейс-задачи по теме 4	Задания к ПЗ №4 (к-з.1-5)	согласно таб. 7.2
5.	Кулинарные традиции Льговского района	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №5, практическое занятие № 5, СРС	БТЗ по теме 5	Задания к ПЗ №5 (в. 1-15)	согласно таб. 7.2
6.	Кулинарные традиции Суджанского района	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №6, практическое занятие № 6, СРС	кейс-задачи по теме 6	Задания к ПЗ №6 (к-з.1-3)	согласно таб. 7.2
7.	Кулинарные традиции Золотухинского района	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №7, практическое занятие № 7, СРС	кейс-задачи по теме 7	Задания к ПЗ №7 (к-з.1-5)	согласно таб. 7.2
8.	Кулинарные традиции Железногорского района	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №8, практическое занятие № 8, СРС	БТЗ по теме 8, темы рефератов	Задания к ПЗ №8 (т. 1-15, р.1-35)	согласно таб. 7.2
9.	Кулинарные традиции Курчатовского района	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №9, практическое занятие № 9, СРС	БТЗ по теме 9, темы рефератов	Задания к ПЗ №9 (т. 1-15, р.36-75)	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 1. «Туристско-рекреационный

потенциал Курского края»

Какая птица стала брендом Курской области?

1. Куропатка 2. Сокол 3. Соловей 4. Иволга

Темы рефератов по разделу (теме) 8. «Кулинарные традиции Железногорского района»

1. *"Новейшая поваренная книга".*
2. *Туристско-рекреационный потенциал Железногорского района.*
3. *Город Железногорск сегодня.*
4. *Курская магнитная аномалия.*
5. *Кулинарные традиции Железногорского района.*

Кейс-задача

В поселке Заповедный (в 10 км от г. Курска) находится Центрально-Черноземный государственный биосферный заповедник им. В.В. Алехина. Это единственный в мире эталон луговой лесостепи. Его площадь составляет более 5000 гектаров. Здесь представлено 920 видов растений. Почему В.В. Алехин назвал это явление «Курской ботанической аномалией»?

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 экзамена. Экзамен проводится в виде 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 в 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 компе-

тенций 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:

Выберите один правильный ответ:

Эти факторы выступают как объекты, привлекающие туристов в конкретное место, способствуют развитию материальной базы туризма, внедрению новейших технических достижений и информационных технологий:

1. Культурные 2. Экономико-географические 3. Исторические 4. Физико-географические.

Задание в открытой форме:

Кому принадлежала первая усадьба, построенная на курской земле?

Задание на установление правильной последовательности:

Установите хронологическую последовательность строительства в Курске следующих зданий:

1. Палаты воевод Ромодановских 2. Знаменский собор мужского монастыря 3. Свиридовский зал Курской областной филармонии (дом офицеров) 4. здание Курской областной филармонии.

Задание на установление соответствия:

Установите соответствие между знаменитым курянином и местом, связанным с его жизнью и творчеством:

Знаменитый курянин	Место, связанное с его жизнью и творчеством
1. Н.Н. Асеев	А д. Нижний Реутец Медвенского р-на
2. К.Д. Воробьев	Б с. Мармыжи Советского р-на
3. В.М. Клыков	В г. Рыльск
4. Г.И. Шелехов	Г г. Льгов

Компетентностно-ориентированная задача:

Выделите экономические и социально-политические последствия разрушения храмов в Советское время. Аргументированно докажите, что это явление отрицательно повлияло на туристский потенциал Курской области.

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
Тестирование по ПЗ № 1 (тема №1. Туристско-рекреационный потенциал Курского края)	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
Тестирование по ПЗ № 2 (тема №2. Гастрономическая карта Соловьиного края)	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
Кейс-задачи по ПЗ № 3 (тема №3. Кулинарные традиции города Курска)	2	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	4	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
Кейс-задачи по ПЗ № 4 (тема №4. Кулинарные традиции Рыльского района)	2	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	4	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Тестирование по ПЗ № 5 (тема №5. Кулинарные традиции Льговского района)	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
Кейс-задачи по ПЗ № 6 (тема №6. Кулинарные традиции Суджанского района)	2	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	4	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
Кейс-задачи по ПЗ № 7 (тема №7. Кулинарные традиции Золотухинского района)	2	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	4	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
Тестирование, защита рефератов по ПЗ № 8 (тема №8. Кулинарные традиции Железногорского района)	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
		тема раскрыта неполно, в изложении темы имеются недочеты и ошибки; структура реферата логична; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; имеются замечания к содержанию и (или) оформлению реферата		тема раскрыта полно и глубоко, аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; структура реферата логична; сделан обоснованный убедительный вывод; отсутствуют замечания по оформлению реферата
Тестирование, защита рефератов по ПЗ № 9 (тема №9. Кулинарные традиции Курчатовского района)	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
		тема раскрыта неполно, в изложении темы имеются недочеты и ошибки; структура реферата логична; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; имеются замечания к содержанию и (или) оформлению реферата		тема раскрыта полно и глубоко, аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; структура реферата логична; сделан обоснованный убедительный вывод; отсутствуют замечания по оформлению реферата
СРС	6		12	
Итого	24		48	

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Посещаемость	0		16	
Экзамен	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. Васина, С.М. Технологии услуг питания : конспект лекций / С.М. Васина, К.В. Смотрина ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 74 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477323 . – Текст : электронный.

2. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 496 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048. – Текст : электронный.

3. История курского края: социокультурный экскурс [Текст] : учебное пособие / общ. ред. Б. Д. Беспарточный. - Курск : ЮЗГУ, 2015. - 216 с.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Горюшкина Н. Е. История Курского края [Текст] : учебное пособие / ЮЗГУ ; Минобрнауки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Юго-Западный государственный университет" (ЮЗГУ). - Курск : ЮЗГУ, 2013. - 196 с.

5. История земли курской: социокультурный экскурс [Текст] : монография / Курская область ; ред. Б. Д. Беспарточный . - Курск : [б. и.], 2015. - 179 с. - Библиогр.: с. 176.

6. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – 167 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785. – Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Кулинарные традиции региона : методические рекомендации к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03– Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. В. В. Волобуев. - Электрон. текстовые дан. (715). - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 42 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.
2. Самостоятельная работа : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. А. Колупаев. - Электрон. текстовые дан. (347 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Материалы конференций в библиотеке университета:

1. Актуальные проблемы развития туристической инфраструктуры Курского края: материалы III регион. науч.-практ. конф., 27 ноября 2015 г., Курск / Юго-Зап. гос. ун-т; под ред. Н.Н. Коротеевой [и др.]. Курск: Интерсфера, 2015. 64 с
2. Актуальные проблемы развития туристической инфраструктуры Курского края [Текст] : материалы IV регион. науч.-практ. конф., 30 ноября 2016 г., Курск / Юго-Зап. гос. ун-т; под ред. Н. Н. Коротеевой [и др.]. Курск: Учитель, 2016. 75 с.

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

1. http://www.gokursk.ru/ – Гастрономическая карта Соловьиного края
2. http://elibrary.ru – российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
3. http://biblioclub.ru – электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн».
4. http://www.russiatourism.ru/ Федеральное агентство по туризму РФ
5. http://www.kdmt46.ru/ Комитет по делам молодежи и туризму Курской области
6. http://www.gokursk.ru/ Туристско-информационный центр Курской области
7. http://adm.rkursk.ru/ Официальный сайт Администрации Курской области
8. http://www.kurskadmin.ru/ Официальный сайт Администрации города Курска

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение дисциплины «Кулинарные традиции региона» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы.

Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Кулинарные традиции региона» 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 «Кулинарные традиции региона» 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 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 могут готовить 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 и т.д.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Туристский потенциал Курской области»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения используются активные формы работы со студентами, которые 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. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немыслима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу по предмету 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 «Кулинарные традиции региона» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

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, аудиоколонки.

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

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	Да-та	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)
_____ О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«30» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Кулинарные традиции региона
(наименование дисциплины)

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

направленность (профиль) Ресторанная деятельность
наименование направленности (профиля, специализации)

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

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, одобренного Ученым советом университета (протокол №7 от 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, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса №1 «29» 08 2019 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы
к.и.н., доцент _____ Колупаев А.А.

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

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, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, одобренного Ученым советом университета протокол №7 «25» 02 2020 г., на заседании кафедры ИиКС 31.08.20 протокол №1

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ИиСКС 30.08.21 пр. №1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «29» 08 2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «30» 08 2023 г.

ИиСКС

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «30» 08 2024 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «29» 08 2025 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.о. Зав. кафедрой _____ Кокунаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «17» 03 2024 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08 2026 г. протокол № 1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

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

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Кулинарные традиции региона» является формирование комплексного представления о кулинарных традициях Курского края, тенденциях и перспективах их использования в индустрии гостеприимства.

1.2 Задачи дисциплины

- получение сведений о региональной специфике развития кулинарных традиций;
- формирование представлений о туристском потенциале Курской области;
- изучение кулинарных особенностей и основных центров туризма в регионе;
- подготовка к ресторанной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

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

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	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития.	***Знать:*** причины и следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов ***Уметь:*** анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь; ***Владеть:*** навыками использования исторических знаний для прогнозирования развития социально-экономической и политической ситуации
		УК-5.2 Учитывает при социальном и профессиональном общении ис-	***Знать:*** кулинарные традиции региона, а также его туристический потенциал; историческое наследие и социо-

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*		
		торическое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.	культурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Уметь:*** осуществлять эффективный поиск информации о кулинарных традициях региона; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Владеть:*** разнообразными навыками изучения кулинарных традиций региона.

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Кулинарные традиции региона» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули»») основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 3 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 6 зачетных единиц (з.е.), 216 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных заня-	14

Виды учебной работы	Всего, часов
тий (всего)	
в том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	192,88
Контроль (подготовка к экзамену)	9
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,12
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	0,12

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	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	Роль и место туризма в экономическом и социокультурном развитии региона. Современные подходы к определению ресурсного потенциала туризма. Факторы влияния на туристский потенциал региона.
2	Гастрономическая карта Соловьиного края	«Богатая каша» и гороховый кисель. Каша «Гарбузня». Ржаной квас князей Мещерских. Петраковский квас. Картофельная друнька и курчатовский пирог. Обед по-Фетовски. Льговский травяной чай и праздничный обед для Шамиля. Запеченный бараний бок. Пряник курский «Заповедный». Пирог «Торжество». Гусь по-советски. Квас на гуще по-тимскому. Каши по-горшеченски. Мантуровский каравай. Обед «Крестьянская услада». Сытный завтрак. Беловский пирог. Православная кухня села Саморядово. Суджанские вареники с дырочкой и Плёховские маковые пампушки
3	Кулинарные традиции города Курска	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции города Курска.
4	Кулинарные традиции Рыльского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Рыльского района.
5	Кулинарные традиции Льговского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Льговского района.
6	Кулинарные традиции Суджанского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Суджанского района.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
7	Кулинарные традиции Золотухинского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Золотухинского района.
8	Кулинарные традиции Железногорского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Железногорского района.
9	Кулинарные традиции Курчатовского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Курчатовского района.

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	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	2	-	1	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	Т	УК-5.1 УК-5.2
2	Гастрономическая карта Соловьиного края	2	-			Т	
3	Кулинарные традиции города Курска	2	-	2	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	КЗ	УК-5.1 УК-5.2
4	Кулинарные традиции Рыльского района		-			КЗ	
5	Кулинарные традиции Льговского района		-	3	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	Т	УК-5.1 УК-5.2
6	Кулинарные традиции Суджанского района		-			КЗ	
7	Кулинарные традиции Золотухинского района		-			КЗ	
8	Кулинарные традиции Железногорского района		-	4	У-1, 2, 3; 4-6; МУ-1; 2	Т, Р	УК-5.1 УК-5.2
9	Кулинарные традиции Курчатовского района		-			Т	

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов.

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.	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	2

2.	Гастрономическая карта Соловьиного края	
3.	Кулинарные традиции города Курска	2
4.	Кулинарные традиции Рыльского района	
5.	Кулинарные традиции Льговского района	2
6.	Кулинарные традиции Суджанского района	
7.	Кулинарные традиции Золотухинского района	
8.	Кулинарные традиции Железногорского района	2
9.	Кулинарные традиции Курчатовского района	
Итого		8

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	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	1-2 недели	24
2	Гастрономическая карта Соловьиного края	3-4 недели	28,88
3	Кулинарные традиции города Курска	5-6 недели	20
4	Кулинарные традиции Рыльского района	7-8 недели	20
5	Кулинарные традиции Льговского района	9-10 недели	20
6	Кулинарные традиции Суджанского района	11-12 недели	20
7	Кулинарные традиции Золотухинского района	13-14 недели	20
8	Кулинарные традиции Железногорского района	15-16 недели	20
9	Кулинарные традиции Курчатовского района	17-18 недели	20
Итого			192,88

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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных 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	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	Проблемная лекция, лекция-диалог	2
2	Гастрономическая карта Соловьиного края	разбор конкретных ситуаций, или кейс-технология (или технология кейс-стади, или кейс-метод)	2
3	Кулинарные традиции города Курска	Проблемная лекция, лекция-диалог	2
4	Кулинарные традиции Рыльского района	разбор конкретных ситуаций, или кейс-технология (или технология кейс-стади, или кейс-метод)	2
5	Кулинарные традиции Льговского района	разбор конкретных ситуаций, или кейс-технология (или технология кейс-стади, или кейс-метод)	2
Итого:			10

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

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-	Философия История (история России, всеобщая история) Русский язык и культура речи Всемирная история	История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика

историческом, этическом и философском контекстах	Религии народов мира Основы социального государства Обычаи и кухни народов мира	Основы санаторно-курортного дела Учебная исследовательская практика Кулинарные традиции региона	
		Иностранный язык второй	

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала 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 5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. 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 уче-	***Знать:*** отдельные кулинарные традиции региона; историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Уметь:*** осуществлять поиск информации о кулинарных традициях региона; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных	***Знать:*** основные кулинарные традиции региона; историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Уметь:*** осуществлять поиск информации о кулинарных традициях региона; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных	***Знать:*** кулинарные традиции региона; историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Уметь:*** осуществлять эффективный поиск информации о кулинарных традициях региона; учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ния.	социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Владеть:*** навыками изучения кулинарных традиций региона; навыками социального и профессионального общения, но допускать грубые ошибки	социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Владеть:*** основными навыками изучения кулинарных традиций региона.	социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ***Владеть:*** разнообразными навыками изучения кулинарных традиций региона.

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.	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №1, практическое занятие № 1, СРС	БТЗ по теме 1	Задания к ПЗ №1 (в.1-15)	согласно таб. 7.2
2.	Гастрономическая карта Соловьиного края	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №2, практическое занятие № 1, СРС	БТЗ по теме 2	Задания к ПЗ №2 (в. 1-15)	
3.	Кулинарные традиции города Курска	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №3, практическое занятие № 2,	кейс-задачи по теме 3	Задания к ПЗ №3 (к-з.1-4)	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенц	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценив
				наимено-вание	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
4.	Кулинарные традиции Рыльского района		СРС	кейс-задачи по теме 4	Задания к ПЗ №4 (к-з.1-5)	
5.	Кулинарные традиции Льговского района	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №3, практическое занятие № 3, СРС	БТЗ по теме 5	Задания к ПЗ №5 (т. 1-15)	согласно таб. 7.2
6.	Кулинарные традиции Суджанского района			БТЗ по теме 6	Задания к ПЗ №6 (т. 1-15)	
7.	Кулинарные традиции Золотухинского района			кейс-задачи по теме 7	Задания к ПЗ №7 (к-з.1-5)	
8.	Кулинарные традиции Железногорского района	УК-5.1 УК-5.2	Лекция №3, практическое занятие № 4, СРС	БТЗ по теме 8, темы рефератов	Задания к ПЗ №8 (т. 1-15, р.1-35)	согласно таб. 7.2
9.	Кулинарные традиции Курчатовского района			БТЗ по теме 9	Задания к ПЗ №8 (т. 1-15)	

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 1. «Туристско-рекреационный потенциал Курского края»

Какая птица стала брендом Курской области?

1. Куропатка 2. Сокол 3. Соловей 4. Иволга

Темы рефератов по разделу (теме) 8. «Кулинарные традиции Железногорского района»

1. *"Новейшая поваренная книга".*
2. *Туристско-рекреационный потенциал Железногорского района.*
3. *Город Железногорск сегодня.*
4. *Курская магнитная аномалия.*
5. *Кулинарные традиции Железногорского района.*

Кейс-задача

В поселке Заповедный (в 10 км от г. Курска) находится Центрально-Черноземный государственный биосферный заповедник им. В.В. Алехина. Это единственный в мире эталон луговой лесостепи. Его площадь составляет более 5000 гектаров. Здесь представлено 920 видов растений. Почему В.В. Алехин назвал это явление «Курской ботанической аномалией»?

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 экзамена. Экзамен проводится в виде 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 в 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:

Выберите один правильный ответ:

Эти факторы выступают как объекты, привлекающие туристов в конкретное место, способствуют развитию материальной базы туризма, внедрению новейших технических достижений и информационных технологий:

1. Культурные 2. Экономико-географические 3.Исторические 4. Физико-географические.

Задание в открытой форме:

Кому принадлежала первая усадьба, построенная на курской земле?

Задание на установление правильной последовательности:

Установите хронологическую последовательность строительства в Курске следующих зданий:

1. Палаты воевод Ромодановских 2. Знаменский собор мужского монастыря 3. Свиридовский зал Курской областной филармонии (дом офицеров) 4. здание Курской областной филармонии.

Задание на установление соответствия:

Установите соответствие между знаменитым курянином и местом, связанным с его жизнью и творчеством:

Знаменитый курянин	Место, связанное с его жизнью и творчеством
1. Н.Н. Асеев 2. К.Д. Воробьев 3. В.М. Клыков 4. Г.И. Шелехов	А д. Нижний Реутец Медвенского р-на Б с. Мармыжи Советского р-на В г. Рыльск Г г. Льгов

Компетентностно-ориентированная задача:

Выделите экономические и социально-политические последствия разрушения храмов в Советское время. Аргументированно докажите, что это явление отрицательно повлияло на туристский потенциал Курской области.

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
Тестирование по ПЗ № 1 (тема №1. Туристско-рекреационный потенциал Курского края, тема №2. Гастрономическая карта Соловьиного края)	0	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	8	доля правильных ответов в тесте более 70%
Кейс-задачи по ПЗ № 2 (тема №3. Кулинарные традиции города Курска, тема №4. Кулинарные традиции Рыльского района)	0	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	8	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
Тестирование, кейс-задачи по ПЗ № 3 (тема №5. Кулинарные традиции Льговского района, тема №6. Кулинарные традиции Суджанского района, тема №7. Кулинарные традиции Золотухинского района)	0	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	8	доля правильных ответов в тесте более 70%
		решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки		решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
Тестирование, защита рефератов по ПЗ № 4 (тема №8. Кулинарные традиции Железногорского района, тема №9. Кулинарные традиции Курчатовского района)	0	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	6	доля правильных ответов в тесте более 70%
		тема раскрыта неполно, в изложении темы имеются недочеты и ошибки; структура реферата логична; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и		тема раскрыта полно и глубоко, аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; структура реферата логична; сделан обоснованный убедительный вывод; отсутствуют замечания по оформлению реферата

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
		неточности; имеются замечания к содержанию и (или) оформлению реферата		
СРС	0		6	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Экзамен	0		60	
Итого	0		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. Васина, С.М. Технологии услуг питания : конспект лекций / С.М. Васина, К.В. Смотрина ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 74 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477323 . – Текст : электронный.

2. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 496 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048. – Текст : электронный.

3. История курского края: социокультурный экскурс [Текст] : учебное пособие / общ. ред. Б. Д. Беспарточный. - Курск : ЮЗГУ, 2015. - 216 с.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Горюшкина Н. Е. История Курского края [Текст] : учебное пособие / ЮЗГУ ; Минобрнауки России, Федеральное государственное бюджетное образо-

вательное учреждение высшего профессионального образования "Юго-Западный государственный университет" (ЮЗГУ). - Курск : ЮЗГУ, 2013. - 196 с.

5. История земли курской: социокультурный экскурс [Текст] : монография / Курская область ; ред. Б. Д. Беспарточный . - Курск : [б. и.], 2015. - 179 с. - Библиогр.: с. 176.

6. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – 167 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785. – Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Кулинарные традиции региона : методические рекомендации к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03– Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. В. В. Волобуев. - Электрон. текстовые дан. (715). - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 42 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.

2. Самостоятельная работа : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. А. Колупаев. - Электрон. текстовые дан. (347 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Материалы конференций в библиотеке университета:

1. Актуальные проблемы развития туристической инфраструктуры Курского края: материалы III регион. науч.-практ. конф., 27 ноября 2015 г., Курск / Юго-Зап. гос. ун-т; под ред. Н.Н. Коротеевой [и др.]. Курск: Интерсфера, 2015. 64 с
2. Актуальные проблемы развития туристической инфраструктуры Курского края [Текст] : материалы IV регион. науч.-практ. конф., 30 ноября 2016 г., Курск / Юго-Зап. гос. ун-т; под ред. Н. Н. Коротеевой [и др.]. Курск: Учитель, 2016. 75 с.

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

1. http://www.gokursk.ru/ – Гастрономическая карта Соловьиного края
2. http://elibrary.ru – российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
3. http://biblioclub.ru – электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн».
4. http://www.russiatourism.ru/ Федеральное агентство по туризму РФ

5. http://www.kdmt46.ru/ Комитет по делам молодежи и туризму Курской области
6. http://www.gokursk.ru/ Туристско-информационный центр Курской области
7. http://adm.rkursk.ru/ Официальный сайт Администрации Курской области
8. http://www.kurskadmin.ru/ Официальный сайт Администрации города Курска

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение дисциплины «Кулинарные традиции региона» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы.

Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Кулинарные традиции региона» 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 «Кулинарные традиции региона» 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 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 могут готовить 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 и т.д.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Туристский потенциал Курской области»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения используются активные формы работы со студентами, которые 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. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немыслима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу по предмету 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 «Кулинарные традиции региона» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

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, аудиоколонки.

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

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	Да-та	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			