Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горюшкина Наталья Евгеньевна
Должность: Декан ФЛиМК
Дата подписания: 02.09.2026 21:20:01
Уникальный программный ключ:
5578df278a3250736b8dbc843952c85452e6d612

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Культура питания народов мира»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Ресторанная деятельность

Цели преподавания дисциплины:
Формирование основ комплексного представления о мировой культуре и традициях гостеприимства; формирование систематизированных знаний об основах организации туристской и гостинично-ресторанной деятельности с применением комплекса знаний при разработке турпродуктов

Задачи изучения дисциплины:
– освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
– ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачей блюд в разных странах мира;
– исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
– изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
– определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта;
– применение комплекса знаний при разработке турпродуктов; обоснование использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов; – воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
– формирование широкого кругозора и профессиональной культуры; – толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
– использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.

Индикаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины
УК-1.4 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпрета- ций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.
ПК-3.2 соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.
ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур.
ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания.

Разделы дисциплины:
Значение питания для человеческой цивилизации
Питание – компонент общечеловеческой культуры
История и этапы развития традиций питания
Пища, питание и изящные искусства
Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира
Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания
Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)
Особенности формирования традиции и культуры питания народов России
Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
лингвистики и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)
О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)
«29» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Культура питания народов мира
(наименование дисциплины)

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

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

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

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС-3++ – бакалавриат (специалитет, магистратура) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 7 от «29» 03 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) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от 29.08.2019

(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

(подпись)

Разработчик(и) программы _____ Соловьянова М.В.

(подпись(и))

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) «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 7 от «29» 03 2019 г.), на заседании кафедры

ИиСКС, протокол № 1 от 31.08.20 .

(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой

Горюшкина Н.Е

(подпись)

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) «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 7 от «29» 03 2019 г.), на заседании кафедры

ИиСКС, протокол № 1 от 30.08.2021 .

(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой

Горюшкина Н.Е

(подпись)

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) «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 9 от «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры

ИиСКС, протокол № 1 от 29.08.2022 .

(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой

Горюшкина Н.Е

(подпись)

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 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2024 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «29» 08 2025 г. протокол № 1

И.о. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.~~Е. Калуцков 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, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08 2026 г. протокол № 1 .

И.о. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.~~Е. Калуцков 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, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

1.1 Цель преподавания дисциплины

Формирование комплексного представления о культуре и традициях питания народов мира.

1.2 Задачи дисциплины

- уметь отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок при обработке информации, формировать собственные мнения и суждения, аргументировать свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата;
- использовать методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур;
- иметь представление об основах организации деятельности предприятий питания.

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-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.	***Знать:*** -основы обработки информации; -основы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок; -основы формирования собственного мнения и суждения; -философский понятийный аппарат. ***Уметь:*** отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок при обработке информации, формировать собственные мнения и суждения, аргументировать свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата ***Владеть***: -методами обработки информации; -навыками отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок; -навыками формирования собственного мнения и суждения; -навыками аргументации своих выводов, в

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*		
			том числе с применением философского понятийного аппарата.
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур	***Знать:*** основы взаимодействия с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами - представителями разных культур. ***Уметь:*** использовать методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур. .***Владеть***: навыками использования методов взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур
		ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников	***Знать:*** основы деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников ***Уметь:*** использовать методы деловых встреч и этикет с учетом нацио-

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*		
			нальных и корпоративных особенностей собеседников .***Владеть***: принципами и методами протокола деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников
		ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания	***Знать:*** основы организации деятельности предприятий питания. ***Уметь:*** применять знания организации предприятий в профессиональной деятельности. ***Владеть***: навыками организации предприятий в профессиональной деятельности.

2Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Культура питания народов мира» 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 4 курсе в 7 семестре.

3Объем 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 4 зачетные единицы (З.Е.) 144 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	54
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	89,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего-АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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

4.1 Содержание дисциплины

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

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1.	Значение питания для человеческой цивилизации	Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Культура питания народов мира».
2.	Питание – компонент общечеловеческой культуры	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия ,здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.
3.	История и этапы развития традиций питания	Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фастфуды , макдональдсы , трансфер-автоматы и др.
4.	Пища, питание и изящные искусства	Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе иискусстве (БрийаСаварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А.Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов,Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев,А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов,В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер,П.А. Федотов, Э. Мане)
5.	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	Климато-географические – основа формирования традиций питания. Историконациональный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания .Влияние войн, завоеваний на про- цесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.
6.	Влияние религий на формирование и	Краткая характеристика мировых религий. Традиции питания в христианстве: (православие

	становление традиций и культур питания	– Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица ит. д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища ипитание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим,Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания висламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культурупитания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Уразабайрам,Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.
7.	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат),социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.
8.	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России	Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский ,петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания. Культура и традиции питания различных сословий на Руси .География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды ,сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка

		стола. Русский стиль сервировки .Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания
9.	Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)	Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.

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. 1	Значение питания для человеческой цивилизации	2		1,2	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 2	УК-1 ПК-3
2.	Питание – компонент общечеловеческой культуры	2		3,4	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 4	УК-1 ПК-3
3.	История и этапы развития традиций питания	2		5,6	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 6	УК-1 ПК-3
4.	Пища, питание и изящные искусства	2		7,8	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т, Р 8	УК-1 ПК-3
5.	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	2		9,10	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 10	УК-1 ПК-3

6.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	2		11,12	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 12	УК-1 ПК-3
7.	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	2		13,14	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 14	УК-1 ПК-3
8.	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России	2		15.16	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р 16	УК-1 ПК-3
9.	Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)	2		17,18	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т , Р 18	УК-1 ПК-3

С – собеседование
Т-тестирование
Р-реферат

4.2. Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1.Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1.	Значение питания для человеческой цивилизации	4
2.	Питание – компонент общечеловеческой культуры	4
3.	История и этапы развития традиций питания	4
4.	Пища, питание и изящные искусства	4
5.	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	4
6.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	4
7.	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	4
8.	Особенности формирования традиции и культуры питания	4

	народов России	
9.	Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)	4
Итого		36

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	
1.	Значение питания для человеческой цивилизации	1-2 неделя	10
2.	Питание – компонент общечеловеческой культуры	2-3 неделя	10
3.	История и этапы развития традиций питания	3-4 неделя	10
4.	Пища, питание и изящные искусства	4-5 неделя	10
5.	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	5-6 неделя	10
6.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	6-7 неделя	10
7.	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	7-8 неделя	10
8.	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России	9-10 неделя	10
9.	Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)	11-12 неделя	9,9
Итого			89,9

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

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

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

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

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

типографией университета:

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

6 Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных 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.	Значение питания для человеческой цивилизации	Проблемная лекция	2
2.	Питание – компонент общечеловеческой культуры	Проблемная лекция	2
3.	История и этапы развития традиций питания	Практическое занятие с компьютерной презентацией докладов студентов	2
4.	Пища, питание и изящные искусства	Практическое занятие с компьютерной презентацией докладов студентов	2
5.	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	Практическое занятие с компьютерной презентацией докладов студентов	2
6.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	Практическое занятие с компьютерной презентацией докладов студентов	2
Итого			12

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный 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 и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

– целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обу-

чающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;

– 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);

– 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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Философия Математика Информатика Бухгалтерский учет в ресторане Методы научных	Человек и его потребности Мировое гостиничное хозяйство Технологии продаж Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности Экономика предприятия пи-	Культура питания народов мира Информационные технологии в ресторанной деятельности Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Техника и органи-

	исследований Экономика и организация производства Реклама в индустрии гостеприимства	тания	зация ресторанного сервиса Производственная практика (НИР) Преддипломная практика
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	Обычаи и кухни народов мира Религии народов мира	История гостиничного дела Мировое гостиничное хозяйство Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела	Культура питания народов мира Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компе-тенций, закрепленные за дис-циплиной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ за-вершающ ий	УК1.4 Анализирует пути реше-ния проблем мировоззрен-ческого, нравствен-ного и лич-ностного ха-рактера на основе ис-пользования основных философских идей и категорий в их историче-ском разви-тии и соци-ально-культурном контексте	***Знать:*** основы обра-ботки информа-ции для анализа пути решения проблем ми-ровоззренче-ского, нравственного и личностного ха-рактера на основе использования основ-ных философ-ских идей и категорий в их историческом развитии и соци-ально-культур-ном контексте; основы отличия фактов от мне-ний, интерпрета-ций, оценок; основы форми-рования соб-ственного мне-ния и суждения; философский понятийный аппарат. Делает ошибки.	***Знать:*** проблем ми-ровоззренче-ского, нравственного и личностного ха-рактера на основе использования основ-ных философ-ских идей и категорий в их историческом развитии и соци-ально-культур-ном контексте. Допускается подсказка преподавателя. ***Уметь:*** анализировать пути решения проблем ми-ровоззренче-ского, нравственного и личностного ха-рактера на основе использования основ-ных философ-ских идей и	***Знать:*** инновационные основы обра-ботки информа-ции; инновацион-ныеосновы отли-чия фактов от мнений, интер-претаций, оце-нок; инновацион-ныеосновы формирования собственного мнения и сужде-ния; -философский понятийный аппарат. ***Уметь:*** применять в профессиональ-ной деятельно-сти основы отли-чия фактов от мнений, интер-претаций, оце-нок при обра-ботке информа-ции, формиро-вать собствен-

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компе-тенций,*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		Уметь: отли-чать факты от мнений, интер-претаций, оце-нок при обра-ботке информа-ции, формиро-вать собствен-ные мнения и суждения, аргументировать свои выводы, в том числе с при-менением фи-лософского по-нятийного аппа-рата. Делает ошибки. ***Владеть***: методами обра-ботки информа-ции; навыками отли-чия фактов от мнений, интер-претаций, оце-нок; навыками формирования собственного мнения и сужде-ния; навыками аргументации своих выводов, в	категорий в их историческом развитии и соци-ально-культур-ном контексте. Допускается подсказка преподавателя. ***Владеть***: современными методами обра-ботки информа-ции; современными-навыками отли-чия фактов от мнений, интер-претаций, оце-нок; современными навыками формирования собственного мнения и сужде-ния; современными-навыками аргументации своих выводов, в том числе с при-менением фи-лософского по-нятийного аппа-рата. Допускает-ся подсказка	ные мнения и суждения, аргументировать свои выводы, в том числе с при-менением фи-лософского по-нятийного аппа-рата. ***Владеть***: -инновацион-ными методами обработки информации; -инновацион-ными навыками отличия фактов от мнений, ин-терпретаций, оценок; -передовыми на-выками форми-рования соб-ственного мне-ния и суждения; -инновацион-ными навыками аргументации своих выводов, в том числе с при-менением фи-лософского по-нятийного аппа-рата.

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компе-тенций,*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		том числе с при-менением фи-лософского по-нятийного аппа-рата. Делает ошибки.	преподавателя.	
ПК-3/за-вершающ ий	ПК-3.2 Со-блюдает протокол де-ловых встреч и этикет с учетом наци-ональных и корпоратив-ных особен-ностей собе-седников ПК-3.3 Ис-пользует ме-тоды взаи-модействия с потребите-лями, парт-	***Знать:*** основы деловых встреч и этикет с уче-том национальных и корпора-тивных особен-ностей собеседников ***Уметь:*** исполь-зовать методы деловых встреч и этикет с уче-том национальных и корпора-тивных особен-ностей собеседников ***Владеть***: мето-дами протокола деловых встреч и этикет с уче-том национальных и корпора-тивных особен-ностей собеседников	***Знать:*** принци-пы деловых встреч и этикет с учетом наци-ональных и корпоративных особенностей собеседников ***Уметь:*** исполь-зовать современ-ные методы де-ловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников .***Владеть***:совре менными мето-дами протокола деловых встреч	***Знать:*** норма-тивы деловых встреч и этикет с учетом наци-ональных и корпоративных особенностей со-беседников ***Уметь:*** исполь-зовать инно-вационные мето-ды деловых встреч и этикет с учетом наци-ональных и корпоративных особенностей со-беседников .***Владеть***: принципами и методами прото-кола деловых встреч

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компе-тенций,*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	нерами и другими заинтересо-ванными сто-ронами - представите-лями разных культур	**Знать:** различные мето-ды взаимодей-ствия с потреби-телями. Делает ошибки. **Уметь:** исполь-зовать методы взаимодействия с потребите-лями, партне-рами и другими заинтересован-ными сторонами - представите-лями разных культур. Делает ошибки. **Владеть:** раз-личными мето-дами взаимодей-ствия с потреби-телями, партне-рами и другими заинтересован-ными сторонами - представите-лями разных культур. Делает ошибки.	**Знать:** формирование продукта пита-ния в соответ-ствии с требова-ниями потреби-теля. Допускает-ся подсказка преподавателя. **Уметь:** исполь-зовать современ-ные методы вза-имодействия с потребителями, партнерами и другими заин-тересованными сторонами - представителями разных культур. Допускается подсказка преподавателя. **Владеть:** современными методами взаи-модействия с потребителями, партнерами и другими заин-тересованными сторонами - представителями разных культур.	**Знать:** различные ис-точники информации для осуществления проектной дея-тельности и формирования ресторанного продукта в соот-ветствии с требованиями потребителя, ме-тоды взаимодей-ствия с потреби-телями, основы организации де-ятельности предприятий пи-тания **Уметь:** исполь-зовать инно-вационные мето-ды взаимодей-ствия с потреби-телями, партне-рами и другими заинтересован-ными сторонами - представите-лями разных культур.

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компе-тенций,*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			Допускается подсказка преподавателя.	**Владеть:** инно-вационными ме-тодами взаи-модействия с потребителями, партнерами и другими заин-тересованными сторонами - представителями разных культур.
	ПК-3.4 Имеет пред-ставление об основах организации деятельности предприятий питания	***Знать:*** основы организации де-ятельности предприятий пи-тания. Делает ошибки. ***Уметь:*** приме-нять знания организации предприятий в профессиональ-ной деятельно-сти. Делает ошибки. ***Владеть***: навы-ками организа-ции предприя-тий в профессио-нальной дея-тельности. Де-лает ошибки.	***Знать:***современ ные основы организации де-ятельности предприятий пи-тания. Допус-кается подсказка преподавателя. ***Уметь:*** приме-нять современ-ные знания орга-низации предприятий в профессиональ-ной деятельно-сти. Допускается подсказка преподавателя. ***Владеть***: современными навыками орга-низации предприятий в	***Знать:***инно-вационные осно-вы организации деятельности предприятий пи-тания. ***Уметь:*** приме-нять инновации-онные техно-логии в органи-зации предприя-тий в профессио-нальной деятель-ности. ***Владеть***: инновацион-ными техно-логиями органи-зации предприя-тий в профессио-нальной деятель-ности.

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компе-тенций,*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			профессиональ-ной деятельно-сти. Допускается подсказка преподавателя.	

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) дис-циплины	Код контроли-руемой компе-тенции (или её части)	Технология формирова-ния	Оценочные средства		Описание шкал оценива-ния
				наименова-ние	№№ зада-ний	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Значение питания для человеческой цивилизации	УК 1 ПК-3	Лекция, практическое занятия №1, СРС	С,Т,Р 2	1-4	согласно таб. 7.1
2.	Питание – компонент общечеловеческой культуры	УК 1 ПК-3	Лекция, практическое занятия № 2, СРС	С,Т,Р 4	5-6	согласно таб. 7.1
3.	История и этапы развития	УК 1 ПК-3	Лекция, практическое занятия № 3,	С,Т,Р	7-11	согласно таб. 7.1

	традиций питания		СРС	6		
4.	Пища, питание и изящные искусства	УК 1 ПК-3	Лекция, практическое занятия № 4, СРС	С,Т, Р 8	12-13	согласно таб. 7.1
5.	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	УК-1 ПК-3	Лекция, практическое занятия № 5, СРС	С,Т,Р 10	14-17	согласно таб. 7.1
6.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	УК 1 ПК-3	Лекция, практическое занятия № 6, СРС	С,Т,Р 12	18-29	согласно таб. 7.1
7.	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	УК 1 ПК-3	Лекция, практическое занятия № 7, СРС	С,Т,Р 14	30-35	согласно таб. 7.1
8.	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России	УК 1 ПК-3	Лекция, практическое занятия № 8, СРС	С,Т,Р 16	36-53	согласно таб. 7.1
9.	Национальн	УК 1	Лекция,	С,Т,Р	54-60	согласно таб.

	ые особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)	ПК-3	практическое занятия № 9, СРС	18		7.1

<u>Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости</u>

<u>Вопросы в тестовой форме по теме № 1 «Значение питания для человеческой цивилизации»</u>

<u>1. Выбрать правильный ответ:</u>

Высшей целью культуры сервиса в ресторанном бизнесе является:

а) увеличение доходов;
б) улучшение имиджа ресторана;
в) удовлетворение нужд клиента (гостя);
г) совершенствование стиля и дизайна.

<u>Контрольные вопросы для собеседования по теме№ 1«Значение питания для человеческой цивилизации»</u>

1. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
2. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
3. Предмет и методы изучения дисциплины «Культура питания народов мира».
4. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.

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

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – 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.

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 и компетенция проверяются с помощью задач (ситуационных, кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми, указывающими на уровень сформированности компетенций. Часть умений, навыков и компетенции прямо не отражена в формулировках задач, но может быть проявлена 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

Задания в закрытой форме:

Что является важным фактором российского рынка гостиничных услуг:

А) проникновение международных сетевых компаний;

Б) внедрение организационно-технических методов;

В) классификация гостиниц;

Г) повышение качества гостиничных услуг

Задания в открытой форме:

Вставить пропущенное слово:

Большое значение имеет выбор места расположения ресторана с точки зрения наличия спроса на услуги ресторанного сервиса._____

_____-это факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана.

Задание на установление правильной последовательности:

Определите последовательность действий при бронировании:

1.	1;	А)	Выезд, окончательная оплата гостем услуг отеля;
2.	2;	Б)	Проживание и обслуживание гостя в отеле;
3.	3;	В)	Бронирование;
4.	4.	Г)	Прибытие клиента в отель, регистрация и размещение клиента.

Задание на установление соответствия:

Основные типы	Предоставляемые услуги
А) Ресторан Б) Бар В) Кафе	1. Изготовление и реализация разнообразного ассортимента блюд, изделий и напитков в ограниченном по сравнению с рестораном ассортименте и с учетом специализации; создание условий для их потребления. 2. Изготовление и реализация широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров; создание условий для их потребления у барной стойки или в зале. 3. Изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления всех основных групп из различных продуктов и вино-водочных изделий. Услуги оказываются квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

Компетентностно-ориентированная задача:

В номерах этой категории обычно заботятся об уюте и общем впечатлении. Мебель более современна и комфортна, полы покрыты ковролином, есть телефон, телеви-

зор, возможно сейф и мини-бар с необходимой посудой. Отдельного внимания заслуживает ванная комната, в ней установлена обычно душевая кабина, как минимум есть занавеска в ванной, плюсом служит противоскользящее покрытие или ручка как страховка от падения, банные принадлежности и махровый халат. Номер какого класса описан выше?

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 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* 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
Собеседование по теме № 1 «Значение питания для человеческой цивилизации»	1	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	2	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Собеседование по теме № 2 «Питание – компонент общечеловеческой культуры»	1	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	2	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Собеседование по теме № 3 «История и этапы развития традиций питания»	1	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	2	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Собеседование по теме № 4 «Пища, питание и изящные ис-	1	Материал усвоен, доля	2	Материал усвоен, доля правильных от-

кусства»		правильных ответов менее 50%		ветов более 50%
Собеседование по теме № 5 «Принципы формирования национальных традиций и культурпитания народов мира»	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Собеседование по теме № 6 «Влияние религий на формирование и становление традиций икультур питания»	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Собеседование по теме № 7 «Культура и традиции питания славянских народов (Россия,Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)»	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Собеседование по теме № 8 «Особенности формирования традиции и культуры питания народов России»	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Собеседование по теме № 9 «Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)»	2	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	4	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
СРС	4	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающегося, 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 литература

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом :[Электронный ресурс] :учебник / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова, Н.И. Мячикова. - М. : Дашков и Ко, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230056 (Дата обращения 08.09.2020).

2. Трухачев, А. В. Туризм. Введение в туризм [Электронный ресурс] : учебник / А. В. Трухачев, И. Таранова. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. - 396 с. – Режим доступа :http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233099

8.2 Дополнительная литература

3. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес [Текст] : учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д. : Феникс, 2009. - 637 с.

4. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст]: учебное пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва :КноРус, 2014. - 168 с.

5. Коротеева, Н. Н. История гостиничного дела [Текст] : учебное пособие : [для студентов, обуч. по направ. подготовки 43.03.02 "Туризм" и 43.03.03 "Гостиничное дело"] / Н. Н. Коротеева ; Юго-Зап. гос. ун-т, Кафедра истории и социально-культурного сервиса. - Курск : ЮЗГУ, 2016. - 111 с.

6. Рябова, И.А. Словарь международных туристских терминов[Электронный ресурс] / И.А. Рябова, Д.К. Исмаев, С.Н. Путилина. — Москва : Издательство Книгодел,

2005. — 466 с. — URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=63594 (Дата обращения 08.09.2020).

7. Петрова, Т.В. Особенности регулирования делового туризма в регионе: концепция развития делового туризма на основе использования потенциала дестинации :[Электронный ресурс] :монография / Т.В. Петрова. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. — 165 с. — URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278051 (Дата обращения 08.09.2020).

. 8.3 Перечень методических указаний

1. Культура питания народов мира [Электронный ресурс] : методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов по направлениям подготовки 43.03.02 «Туризм» и 43.03.03 «Гостиничное дело» / ЮЗГУ ; сост. Л.А. Ломова. - Электрон.текстовые дан. (291 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 17 с. - Библиогр.: с. 17.
2. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для студентов всех направлений и форм обучения / Юго-Зап. гос. ут-т; сост. Н.Е. Горюшкина (Электрон. текстовые дан. (762 КБ). – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 41 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Карты, схемы, планы, отражающие наиболее известные исторические события.

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

- университетская библиотека ONLINE — http://biblioclub.ru (договор № 76 от25.08.2015 г. на период с 10.09.2015 г. по 09.09.2016 г.)
- научная электронная библиотека — http://elibrary.ru (лицензионное соглашение № 919 от 2 февраля 2012 г. (бессрочное))

10Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины 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 ввиду, 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 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 долженконспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

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

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

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

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

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

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

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с

соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

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

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

Libreofficeоперационная система Windows
Антивирус Касперского *(или ESETNOD)*

12Описание 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 такжесурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменноотвечает 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).

14Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменных	заменен-ных	аннулиро-ванных	но-вых			

34

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
лингвистики и межкультурной коммуникации.
(наименование ф-та полностью)
_____ О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)
«29» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Культура питания народов мира
(наименование дисциплины)

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

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

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

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС-3++ – бакалавриат (специалитет, магистратура) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 7 от «29» 03 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) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от 29 08 2019

(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

(подпись)

Разработчик(и) программы _____ Соловьянова М.В.

(подпись(и))

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) «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 7 от «29» 03 2019.), на заседании кафедры

ИиСКС, от 30.08.20 протокол №1 .

(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой

Горюшкина Н.Е.

(подпись)

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) «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 9 от «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры

ИиСКС от 30.08.2021, протокол №1 .

(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой

Горюшкина Н.Е.

(подпись)

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) «Ресторанная деятельность», одобренного ученым советом университета (протокол № 9 от «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры

ИиСКС, протокол №1 от 29.08.2022 .

(наименование, протокол №, дата)

Зав. кафедрой

Горюшкина Н.Е.

(подпись)

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 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2024 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «29» 08 2025 г. протокол № 1

И.о. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.Е.~~ Калугина 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, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 03 2026 г. протокол № 1 .

И.о. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.Е.~~ Калугина 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, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

1.1 Цель преподавания дисциплины

Формирование комплексного представления о культуре и традициях питания народов мира.

1.2 Задачи дисциплины

- уметь отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок при обработке информации, формировать собственные мнения и суждения, аргументировать свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата;
- использовать методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур;
- иметь представление об основах организации деятельности предприятий питания.

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-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.	***Знать:*** -основы обработки информации; -основы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок; -основы формирования собственного мнения и суждения; -философский понятийный аппарат. ***Уметь:*** отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок при обработке информации, формировать собственные мнения и суждения, аргументировать свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата ***Владеть***: -методами обработки информации; -навыками отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок; -навыками формирования собственного мнения и суждения; -навыками аргументации своих выводов, в

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*		
			том числе с применением философского понятийного аппарата.
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур	***Знать:*** основы взаимодействия с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами - представителями разных культур. ***Уметь:*** использовать методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур. .***Владеть***: навыками использования методов взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур
		ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных осо-	***Знать:*** основы деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников ***Уметь:*** использовать

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*		
		бенностей собеседников	методы деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников .***Владеть***: принципами и методами протокола деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников
		ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания	***Знать:*** основы организации деятельности предприятий питания. ***Уметь:*** применять знания организации предприятий в профессиональной деятельности. ***Владеть***: навыками организации предприятий в профессиональной деятельности.

2Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Культура питания народов мира» 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 5 курсе.

3Объем 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 4 зачетные единицы (З.Е.) 144 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	12
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	127,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего-АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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

4.1 Содержание дисциплины

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

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1.	Значение питания для человеческой цивилизации Питание – компонент общечеловеческой культуры История и этапы развития традиций питания Пища, питание и изящные искусства. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Культура питания народов мира». Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фастфуды , макдональдсы , трансфер-автоматы и др. Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе иискусстве (БрийаСаварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А.Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов,Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев,А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов,В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер,П.А. Федотов, Э. Мане)
		Климато-географические – основа формирования традиций питания. Историконациональный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания .Влияние войн, завоеваний на про- цесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.
2.	Влияние религий на	Краткая характеристика мировых религий.

	формирование и становление традиций и культур питания Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария) Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)	Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица ит. д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища ипитание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим,Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания висламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культурупитания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Уразабайрам,Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание. Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат) ,социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов. Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско - екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания. Культура и традиции питания различных сословий на Руси-География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, медысбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная

		и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки .Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания. Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.

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	аб.	№ № пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1. 1	Значение питания для человеческой цивилизации Питание – компонент общечеловеческой культуры История и этапы развития традиций питания Пища, питание и изящные искусства. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	2		1,2	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р,КЗ 2	УК-1 ПК-3
2.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания Культура и традиции	2		3,4,5,6	У-1 У-2 МУ-1 МУ-2	С,Т,Р,КЗ 4	УК-1 ПК-3

	питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария) Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)						

С – собеседование
Т-тестирование
Р-реферат
КЗ-кейс-задача

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.	Значение питания для человеческой цивилизации Питание – компонент общечеловеческой культуры История и этапы развития традиций питания Пища, питание и изящные искусства. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	4
2.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария) Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)	4
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	
1.	Значение питания для человеческой цивилизации Питание – компонент общечеловеческой культуры История и этапы развития традиций питания Пища, питание и изящные искусства. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	1-2 неделя	65
2.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария) Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)	2-3 неделя	62,9
Итого			127,9

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

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

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

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

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

типографией университета:

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

6 Образовательные технологии

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

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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Философия Математика Информатика Бухгалтерский учет в ресторане Методы научных исследований Экономика и организация производства Реклама в индустрии гостеприимства	Человек и его потребности Мировое гостиничное хозяйство Технологии продаж Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности Экономика предприятия питания	Культура питания народов мира Информационные технологии в ресторанной деятельности Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Техника и организация ресторанного сервиса Производственная практика (НИР) Преддипломная практика
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, раз-	Обычаи и кухни народов мира Религии народов мира	История гости ничного дела Мировое гостиничное хозяйство Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела	Культура питания народов мира Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика

витию клиентурных отношений			

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный 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 и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, 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, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;

– 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);

– 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.

7.2 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-1/ завершающий	УК-1.4 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	***Знать:*** основы обработки информации для анализа пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте основы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок; основы формирования собственного мнения и суждения; философский понятийный аппарат. Делает ошибки. ***Уметь:*** отличать факты от мнений,	***Знать:*** проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте ***Уметь:*** анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. Допускается подсказка	***Знать:*** инновационные основы обработки информации; инновационныеосновы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок; инновационныеосновы формирования собственного мнения и суждения; -философский понятийный аппарат. ***Уметь:*** применять в профессиональной деятельности основы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок при обработке информации, формировать собственные мнения и суждения, аргументировать свои вы-

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компе-тенций,*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		интерпретаций, оценок при обра-ботке информации, формировать соб-ственные мнения и суждения, аргумен-тировать свои вы-воды, в том числе с применением фи-лософского поня-тийного аппарата. Делает ошибки. ***Владеть***: методами обра-ботки информации; навыками отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок; навыками форми-рования собствен-ного мнения и суж-дения; навыками аргумен-тации своих вы-водов, в том числе с применением фи-лософского поня-тийного аппарата. Делает ошибки.	преподавателя. ***Владеть***: современными ме-тодами обработки информации; современнымина-выками отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок; современными на-выками формиро-вания собственного мнения и сужде-ния; современнымина-выками аргумента-ции своих выводов, в том числе с при-менением фи-лософского поня-тийного аппарата. Допускается под-сказка преподавате-ля.	воды, в том числе с применением фи-лософского поня-тийного аппарата. ***Владеть***: -инновационными методами обра-ботки информации; -инновационными навыками отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок; -передовыми навы-ками формирова-ния собственного мнения и суждения; -инновационными навыками аргумен-тации своих вы-водов, в том числе с применением фи-лософского поня-тийного аппарата.

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компе-тенций,*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-3/за-вершающий	ПК-3.2 Соблю-дает протокол деловых встреч и этикет с уче-том национальных и корпора-тивных особен-ностей собеседников ПК-3.3 Использует методы взаимодей-ствия с потре-бителями, партнерами и	***Знать:*** основы де-ловых встреч и эти-кет с учетом нацио-нальных и корпора-тивных особенно-стей собеседников ***Уметь:*** использо-вать методы деловых встреч и этикет с учетом нацио-нальных и корпора-тивных особенно-стей собеседников ***Владеть***: мето-дами протокола де-ловых встреч и эти-кет с учетом нацио-нальных и корпора-тивных особенно-стей собеседников	***Знать:*** принципы деловых встреч и этикет с учетом на-циональных и корпоративных особенностей собе-седников ***Уметь:*** использо-вать современные методы деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоратив-ных особенностей собеседников .***Владеть***:современными методами протокола деловых встреч.	***Знать:*** нормативы деловых встреч и этикет с учетом на-циональных и корпоративных особенностей собе-седников ***Уметь:*** использо-вать инновацион-ные методы деловых встреч и этикет с учетом нацио-нальных и корпора-тивных особенно-стей собеседников .***Владеть***: принци-пами и методами протокола деловых встреч.

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компе-тенций,*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	другими заин-тересованными сторонами - представите-лями разных культур	**Знать:** различные методы взаимодействия с потребителями. Де-лает ошибки. **Уметь:** использо-вать методы взаи-модействия с потребителями, партнерами и другими заинтере-сованными сто-ронами - предста-вителями разных культур. Делает ошибки. **Владеть:** различными мето-дами взаимодей-ствия с потребите-лями, партнерами и другими заинтере-сованными сто-ронами - предста-вителями разных культур. Делает ошибки.	**Знать:** формирование продукта питания в соответствии с требованиями потребителя. До-пускается подсказ-ка преподавателя. **Уметь:** использо-вать современные методы взаимодей-ствия с потребите-лями, партнерами и другими заинтере-сованными сто-ронами - предста-вителями разных культур. Допус-кается подсказка преподавателя. **Владеть:** современными ме-тодами взаимодей-ствия с потребите-лями, партнерами и другими заинтере-сованными сто-ронами - предста-вителями разных культур. Допус-кается подсказка преподавателя.	**Знать:** различные источ-ники информации для осуществления проектной деятель-ности и формирова-ния ресторанного продукта в соответ-ствии с требовани-ями потребителя, методы взаимодей-ствия с потребите-лями, основы орга-низации деятельно-сти предприятий питания **Уметь:** использо-вать инновацион-ные методы взаи-модействия с потребителями, партнерами и другими заинтере-сованными сто-ронами - предста-вителями разных культур. **Владеть:** инно-вационными мето-дами взаимодей-ствия с потребите-лями, партнерами и другими заинтере-сованными сто-ронами - предста-вителями

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компе-тенций,*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания	***Знать:*** основы организации дея-тельности предпри-ятий питания. Де-лает ошибки. ***Уметь:*** применять знания организации предприятий в про-фессиональной дея-тельности. Делает ошибки. ***Владеть***: навы-ками организации предприятий в про-фессиональной дея-тельности. Делает ошибки.	***Знать:***современ-ные основы органи-зации деятельности предприятий пита-ния. Допускается подсказка препода-вателя. ***Уметь:*** применять современные зна-ния организации предприятий в про-фессиональной дея-тельности. Допус-кается подсказка преподавателя. ***Владеть***: современными на-выками организа-ции предприятий в профессиональной деятельности. До-пускается подсказ-ка преподавателя.	***Знать:***инновации-онные основы орга-низации деятельно-сти предприятий питания. ***Уметь:*** применять инновационные технологии в орга-низации предприя-тий в профессио-нальной деятельно-сти. ***Владеть***: ин-новационными технологиями орга-низации предприя-тий в профессио-нальной деятельно-сти.

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) дис-циплины	Код контроли-руемой компе-тенции (или её части)	Технология формирова-ния	Оценочные средства		Описание шкал оценива-ния
				наименова-ние	№№ зада-ний	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Значение питания для человеческой цивилизации и Питание – компонент общечеловеческой культуры История и этапы развития традиций питания Пища, питание и изящные искусства. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	УК 1 ПК-3	Лекция, практическое занятия №1, СРС	С,Т,Р,КЗ 1-9	1-4	согласно таб. 7.1
2.	Влияние религий на формирование и становление традиций и	УК 1 ПК-3	Лекция, практическое занятия № 2, СРС	С,Т,Р,КЗ 10-18	5-6	согласно таб. 7.1

	культур питания Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария) Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)					

Примеры типовых контрольных заданий для проведения
текущего контроля успеваемости

<u>Вопросы в тестовой форме по теме 1 «Значение питания для человеческой цивилизации»</u>

1.Выбрать правильный ответ:

Высшей целью культуры сервиса в ресторанном бизнесе является:
а) увеличение доходов;
б) улучшение имиджа ресторана;
в) удовлетворение нужд клиента (гостя);
г) совершенствование стиля и дизайна.

Контрольные вопросы для собеседования по теме 1«Значение питания для человеческой цивилизации»

1.Современное состояние и основные направления и развития ресторанного бизнеса.
2.Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса.
3.Характеристика ресторанов, баров.
4.Современный подход к созданию предприятия в сфере ресторанного бизнеса.

Темы рефератов:
1. Национальные особенности традиций питания народовЕвропы.
2. Традиции и культуры питания народов России
3. Кадровая политика ресторана
4. Пути повышения эффективности использования персонала.

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

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – 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.

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 и компетенция проверяются с помощью задач (ситуационных, кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми, указывающими на уровень сформированности компетенций. Часть умений, навыков и компетенции прямо не отражена в формулировках задач, но может быть проявлена 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

Задания в закрытой форме:

Что является важным фактором российского рынка гостиничных услуг:

А) проникновение международных сетевых компаний;

Б) внедрение организационно-технических методов;

В) классификация гостиниц;

Г) повышение качества гостиничных услуг

Задания в открытой форме:

Вставить пропущенное слово:

Большое значение имеет выбор места расположения ресторана с точки зрения наличия спроса на услуги ресторанного сервиса._____ _____-это факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана.

Задание на установление правильной последовательности:

Определите последовательность действий при бронировании:

1.	1;	А)	Выезд, окончательная оплата гостем услуг отеля;
2.	2;	Б)	Проживание и обслуживание гостя в отеле;
3.	3;	В)	Бронирование;
4.	4.	Г)	Прибытие клиента в отель, регистрация и размещение клиента.

Задание на установление соответствия:

Основные типы	Предоставляемые услуги
А) Ресторан Б) Бар В) Кафе	1. Изготовление и реализация разнообразного ассортимента блюд, изделий и напитков в ограниченном по сравнению с рестораном ассортименте и с учетом специализации; создание условий для их потребления. 2. Изготовление и реализация широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров; создание условий для их потребления у барной стойки или в зале. 3. Изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления всех основных групп из различных продуктов и вино-водочных изделий. Услуги оказываются квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

<u>Компетентностно-ориентированная задача:</u>

Задание. Прочитать текст и ответить на поставленные вопросы.

В наши дни все больше людей стараются питаться правильно и уделяют повышенное внимание качеству продуктов, которые они употребляют в пищу. Особенно это актуально для родителей, поскольку здоровье ребенка напрямую зависит от его рациона питания. На волне популярности принципов здорового образа жизни, стали пользоваться большим спросом и так называемые чистые органические биопродукты. Надпись на упаковке «без ГМО» стала своеобразным признаком высокого качества, безопасности и натуральности.

1. Дайте определение ГМО.
2. Что такое трансгены?
3. Перечислите основные этапы создания ГМО.

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 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* 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
Значение питания для человеческой цивилизации Питание – компонент общечеловеческой культуры История и этапы развития традиций питания Пища, питание и изящные искусства. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	5	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	10	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария) Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Национальные особенности традиций питания народовЕвропы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,Норвегия, Финляндия, Дания)	5	Материал усвоен, доля правильных ответов менее 50%	10	Материал усвоен, доля правильных ответов более 50%
СРС	8	Выполнил, доля	16	Выполнил, доля правильных ответов

		правильных ответов менее 50%		более 50%
Итого	18		36	
Посещаемость	0		14	
Экзамен	0		64	
Итого	0		100	

Для промежуточной аттестации обучающегося, 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 литература

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом :[Электронный ресурс] :учебник / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова, Н.И. Мячикова. - М. : Дашков и Ко, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230056 (Дата обращения 08.09.2020).

2. Трухачев, А. В. Туризм. Введение в туризм [Электронный ресурс] : учебник / А. В. Трухачев, И. Таранова. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. - 396 с. – Режим доступа :http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233099

8.2 Дополнительная литература

3.Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес [Текст] : учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д. : Феникс, 2009. - 637 с.

4. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст]: учебное пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва :КноРус, 2014. - 168 с.

5.Коротеева, Н. Н. История гостиничного дела [Текст] : учебное пособие : [для студентов, обуч. по направ. подготовки 43.03.02 "Туризм" и 43.03.03 "Гостиничное дело"] / Н. Н. Коротеева ; Юго-Зап. гос. ун-т, Кафедра истории и социально-культурного сервиса. - Курск : ЮЗГУ, 2016. - 111 с.

6. Рябова, И.А. Словарь международных туристских терминов[Электронный ресурс] / И.А. Рябова, Д.К. Исмаев, С.Н. Путилина. — Москва : Издательство Книгодел, 2005. — 466 с. — URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=63594 (Дата обращения 08.09.2020).

7. Петрова, Т.В. Особенности регулирования делового туризма в регионе: концепция развития делового туризма на основе использования потенциала дестинации :[Электронный ресурс] :монография / Т.В. Петрова. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. — 165 с. — URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278051 (Дата обращения 08.09.2020).

. 8.3 Перечень методических указаний

1. Культура питания народов мира [Электронный ресурс] : методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов по направлениям подготовки 43.03.02 «Туризм» и 43.03.03 «Гостиничное дело» / ЮЗГУ ; сост. Л.А. Ломова. - Электрон.текстовые дан. (291 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 17 с. - Библиогр.: с. 17.

2. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для студентов всех направлений и форм обучения / Юго-Зап. гос. ут-т; сост. Н.Е. Горюшкина (Электрон. текстовые дан. (762 КБ). – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 41 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Карты, схемы, планы, отражающие наиболее известные исторические события.

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

- университетская библиотека ONLINE — http://biblioclub.ru (договор № 76 от25.08.2015 г. на период с 10.09.2015 г. по 09.09.2016 г.)
- научная электронная библиотека — http://elibrary.ru (лицензионное соглашение № 919 от 2 февраля 2012 г. (бессрочное))

10Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной

работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины 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 ввиду, 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 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 долженконспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

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

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

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

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

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

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и

литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немыслима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

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

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

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

Libreofficeоперационная система Windows
Антивирус Касперского *(или ESETNOD)*

12Описание 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 такжесурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменноотвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

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

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

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

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменных	заменен-ных	аннулиро-ванных	но-вых			