

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

ФИЛИАЛ ВГУЭС В Г. НАХОДКЕ

КАФЕДРА ГУМАНИТАРНЫХ И ИСКУССТВОВЕДЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Направление и профиль подготовки:

43.03.02 Туризм

Туризм

Форма обучения

очная

Год набора на ОПОП

2020

Рабочая программа дисциплины Традиции и культура питания народов мира

составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки

43.03.02 Туризм (Приказ Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017г. №516

и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017г. № 301)

Составитель(и):

*Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и экологии,
Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru*

*Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и экологии,
elena.shemetova@vvsu.ru*

Ковалева Елена Анатольевна, канд. техн. наук, доцент

Утверждена на заседании кафедры Гуманитарных и искусствоведческих дисциплин

18.03.2020 протокол № 7

Редакция _____ Утверждена на заседании кафедры Гуманитарных и
искусствоведческих дисциплин _____ протокол № _____

Заведующий кафедрой (разработчика)


подпись

В.С. Просалова

фамилия, инициалы

« 18 » марта 20 20 г.

Заведующий кафедрой (выпускающей)


подпись

В.С. Просалова

фамилия, инициалы

« 18 » марта 20 20 г.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» - на базе теоретико-практических знаний обеспечить студента способностью принимать обоснованные решения при выполнении профессиональных задач в процессе организации обслуживания потребителей.

Задачи освоения дисциплины:

- формирование у студентов знаний квалификационных требований к персоналу и особенностей формальных и неформальных отношений при обслуживании потребителя в туристской индустрии;
- формирование у студентов умений по организации процесса обслуживания и обеспечения межличностных взаимоотношений, с учетом результатов анализа рыночного спроса, потребностей потребителя и теоретической базы техники и технологии делового общения;
- освоение студентами навыками формирования социальных отношений при консультировании, обслуживании и сопровождении потребителей.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-4 : Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	ПКВ-4.1к : Организует процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг	РД1	Знание	квалификационные требования к персоналу и методологию обслуживания в туристской индустрии
			РД2	Умение	организовать процесс обслуживания на основании анализа рыночного спроса и потребностей потребителя
			РД3	Навыки	обслуживания потребителей, анализа рынка и потребителя туристских услуг

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина "Традиции культура питания народов мира" относится к факультативным дисциплинам (модулям) с индексом Ф.01.

Входными требованиями, необходимыми для освоения дисциплины, является наличие у обучающихся компетенций, сформированных при изучении дисциплин и/или прохождении практик «Межкультурная коммуникация», «Технология и организация операторских и агентских услуг модуль 1».

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудоемкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б4.Ф	5	2	37	18	18	0	1	0	35	3

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код результата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Место и роль питания как компонента общечеловеческой культуры	РД1, РД4	2	2	0	4	дискуссия, оценка результатов
2	История и этапы развития традиций питания	РД1, РД4	2	2	0	4	дискуссия, доклад, оценка результатов
3	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	РД1, РД3, РД4, РД5, РД6	2	2	0	4	доклад, обсуждения, оценка результатов
4	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	2	2	0	6	защита реферата, оценка результатов
5	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	4	4	0	6	практическая работа, оценка результатов
6	Национальные особенности традиций питания народов Европы и народов стран АТР	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	2	2	0	6	доклад, обсуждение, оценка результатов
7	Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	4	4	0	5	практическая работа, оценка результатов
Итого по таблице			18	18	0	35	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Место и роль питания как компонента общечеловеческой культуры.

Содержание темы: Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира». Понятийный аппарат дисциплины. 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в дискуссии.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой, подготовка устных сообщений для участия в дискуссии.

Тема 2 История и этапы развития традиций питания.

Содержание темы: Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе и искусстве (Брий-Саварен, 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). Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в дискуссии.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Изучение рекомендованной литературы по теме, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка доклада.

Тема 3 Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.

Содержание темы: Климато-географические – основа формирования традиций питания. Историко-

национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания. Краткая характеристика мировых религий. Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.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 и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в дискуссии, защита докладов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Изучение рекомендованной литературы по теме, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка к дискуссии, подготовка презентационных материалов для защиты докладов.

Тема 4 Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).

Содержание темы: 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. Роль напитков в культуре питания славянских народов. Традиции и культура потребления напитков. Этнические нормы и традиции за столом. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Приемы, их виды и характеристики.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в дискуссии, выполнение практических работ.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой, подготовка к практическим занятиям, защите рефератов.

Тема 5 Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.

Содержание темы: 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. Роль напитков в культуре питания. Традиции и культура потребления напитков. Этнические нормы и традиции за столом. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем. Принципы и правила современного этикета.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: выполнение практических задач.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Подготовка заданий по текущей аттестации, подготовка к практическим занятиям, изучение основной и дополнительной литературы.

Тема 6 Национальные особенности традиций питания народов Европы и народов стран АТР.

Содержание темы: 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. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР. Роль напитков в культуре питания стран АТР. Чай: церемонии и ритуалы. Традиции и культура потребления напитков. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: защита докладов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по текущей аттестации, подготовка презентационных материалов и докладов/сообщений к практическим занятиям.

Тема 7 Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь.

Содержание темы: Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций в питании. Гастрономический туризм – основа сохранения национальных традиций. Гастрономические туры стран мира.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: выполнение практической работы, участие в дискуссии.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Изучение рекомендованной литературы по теме, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений для участия в дискуссии.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные занятия, практические занятия, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение письменных заданий, проекта, реферата, самостоятельное изучение разделов курса.

1. Питание – главное условие существования и индикатор образа жизни, поведения, здоровья человека, нации, общества.

2. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.

3. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.

4. Основные компоненты материальной культуры

5. История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.

6. Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.

7. Современные взгляды на пищу и питание человека.

8. Историко-философский подход к проблеме формирования традиций и культуры питания.

9. Климато-географические условия – основа формирования традиций и культур питания.

10. Местные природные ресурсы – фактор формирования традиций в питании.

11. Национальные особенности народа (этногенез) – принцип формирования традиции.

12. Влияние культурных и торговых связей на процесс формирования культур и традиций питания.

13. Роль науки в процессе формирования культур питания народов мира.

14. Иноземное влияние на традиции питания.

15. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культуры питания

16. Мировые религии и их влияние на формирование традиций и культур питания народов мира.

17. Христианство, сущность и основные направления: католицизм, протестантизм и православие.

18. Обрядовое питание в православии.

19. Пост в православии и его сущность.

20. Особенности питания в католицизме и протестантизме.

21. Иудаизм, его сущность и основные догматы.

22. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.

23. Обрядовое питание в иудаизме.

24. Ислам, базис его учения и основные догматы.

25. Пищевые обряды и традиции питания в исламе.

26. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламских праздниках.

27. Индуизм, его сущность и традиции в питании.

28. Буддизм, синтоизм: их сущность и связь с питанием.

29. Формирование традиций и культур питания славянских народов

30. Исторический путь развития традиций питания славянских народов

31. Влияние природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славян.

32. Развитие традиций питания русского народа в период

33. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания.

34. Пищевое сырье, специфические приемы его обработки в России.

Краткие методические указания:

Реферат рассматривается как конечный продукт, получаемый в результате выполнения исследовательского задания, позволяющий оценить умения студента самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения исследовательской задачи, ориентироваться в информационном пространстве; уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Студенту предлагается из представленного списка тематики рефератов выбрать одну и раскрыть результаты исследуемой проблемы. Реферат предоставляется преподавателю на проверку согласно графику защит, установленного преподавателей в начале изучения дисциплины. Работа оформляется согласно правилам СТО. Объем реферата 15-20 стр. Оригинальность составляет не менее 50%.

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, учебных пособий и справочников, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в настоящей РПД.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

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

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

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. []; , 2019. — 176 . — (. — 2- . — ISBN 978-5-534-05899-4. — // []. — URL: <https://urait.ru/bcode/444271>
2. , / ; , 2020. — 179 . — ([]; — ISBN 978-5-534-07286-0. — ; 2020. — // []; — URL: <https://urait.ru/bcode/452876> (: 22.12.2020).

7.2 Дополнительная литература

1. / . . . — 2- . — : , 2020. — 184 . — (. — ISBN 978-5-534-10698-5. — : // []. — URL: <https://urait.ru/bcode/457044>
2. , . . . : , 2020. — 187 . — (/ . . . — 2- . . . — ISBN 978-5-534-01140-1. — : // []. — URL: <https://urait.ru/bcode/448158>

Приложение 1
к рабочей программе дисциплины
«Традиции и культура питания народов мира»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

ФИЛИАЛ ВГУЭС В Г. НАХОДКЕ

КАФЕДРА ГУМАНИТАРНЫХ И ИСКУССТВОВЕДЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Направление и направленность (профиль)

43.03.02 Туризм
Туризм

Форма обучения
очная

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Традиции и культура питания народов мира
разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки
43.03.02 Туризм (Приказ Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017г. №516
и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017г. № 301)

Составитель(и):

*Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и экологии,
Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru*

*Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и экологии,
elena.shemetova@vvsu.ru*

Ковалева Елена Анатольевна, канд. техн. наук, доцент

Утвержден на заседании кафедры Гуманитарных и искусствоведческих дисциплин

18.03.2020 протокол № 7

Заведующий кафедрой (разработчика)


подпись

В.С. Просалова

фамилия, инициалы

« 18 » марта 20 20 г.

Заведующий кафедрой (выпускающей)


подпись

В.С. Просалова

фамилия, инициалы

« 18 » марта 20 20 г.

1 ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ*

Таблица 1 – Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программе

Код компетенции	Формулировка компетенции	Номер этапа
ПКВ-4	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	2

Компетенция считается сформированной на данном этапе (номер этапа таблица 1 ФОС) в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

< ПКВ-4> < Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий >

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				
	1	2	3	4	5
Знает: квалификационные требования к персоналу; методологию организационной деятельности в туристской индустрии	Отсутствие знания квалификационных требований к персоналу; методологии организационной деятельности в туристской индустрии	Фрагментарное знание квалификационных требований к персоналу; методологии организационной деятельности в туристской индустрии	Неполное знание квалификационных требований к персоналу; методологии организационной деятельности в туристской индустрии	В целом сформировавшееся знание квалификационных требований к персоналу; методологии организационной деятельности в туристской индустрии	Сформировавшееся систематическое знание квалификационных требований к персоналу; методологии организационной деятельности в туристской индустрии
Умеет: организовать процесс обслуживания на основании анализа рыночного спроса и потребностей потребителя	Отсутствие умения организовать процесс обслуживания на основании анализа рыночного спроса и потребностей потребителя	Фрагментарное умение организовать процесс обслуживания на основании анализа рыночного спроса и потребностей потребителя	Неполное умение организовать процесс обслуживания на основании анализа рыночного спроса и потребностей потребителя	В целом сформировавшееся умение организовать процесс обслуживания на основании анализа рыночного спроса и потребностей потребителя	Сформировавшееся систематическое умение организовать процесс обслуживания на основании анализа рыночного спроса и потребностей потребителя
Владеет: навыками обслуживания потребителей, анализа рынка и потребителя туристских услуг	Отсутствие владения навыками обслуживания потребителей, анализа рынка и потребителя туристских	Фрагментарное владение навыками обслуживания потребителей, анализа рынка и потребителя туристских	Неполное владение навыками обслуживания потребителей, анализа рынка и потребителя туристских	В целом сформировавшееся владение навыками обслуживания потребителей, анализа рынка и потребителя	Сформировавшееся систематическое владение навыками обслуживания потребителей, анализа рынка и

	услуг	услуг	услуг	туристских услуг	потребителя туристских услуг
Шкала оценивания (соотношение с традиционными формами аттестации)	неудовлетворительно	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

3 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Коды компетенций и планируемые результаты обучения		Оценочные средства*	
		Наименование	Представление в ФОС
ПКВ-4	знать	квалификационные требования к персоналу; методологию организационной деятельности в туристской индустрии	составление глоссария вопросы для самоконтроля
	уметь	организовать процесс обслуживания на основании анализа рыночного спроса и потребностей потребителя	тематика дискуссий и мультимедийных презентаций
	владеть	навыками обслуживания потребителей, анализа рынка и потребителя туристских услуг	тематика дискуссий и мультимедийных презентаций подготовка проекта

4 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Промежуточная аттестация по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» включает в себя теоретические задания, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений (см. раздел 5).

Усвоенные знания и освоенные умения проверяются при помощи электронного тестирования, умения и владения проверяются в ходе решения задач.

Объем и качество освоения обучающимися дисциплины, уровень сформированности дисциплинарных компетенций оцениваются по результатам текущих и промежуточной аттестаций количественной оценкой, выраженной в баллах, максимальная сумма баллов по дисциплине равна 100 баллам.

Сумма баллов, набранных студентом по дисциплине, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика уровня освоения дисциплины
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на итоговом уровне, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на среднем уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.

от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.
------------	--------------------------------------	---

5 КОМПЛЕКС ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 Задания по составлению глоссария

В понятиях концентрируются накопленные знания. Воспроизведение определений этих понятий приобретает характер первоначальной ориентации в предмете. В качестве обязательной формы самостоятельной работы предусмотрено составление глоссария. Результат этой работы может служить полезным информационным ориентиром в практической деятельности.

Вариант 1

Питание, пища, этикет, обряд, христианство, ислам, синтоизм, буддизм, язычество, иудаизм.

Вариант 2

Быт, обычаи, традиции, ритуалы, пищевое сырье, меню, национальная культура.

Вариант 3

Культура, церемония, церемониал, обрядовое питание, религиозные догматы, кулинарные символы.

Краткие методические указания

Требования к оформлению глоссария по теме:

- титульный лист;
- словарь терминов, относящихся к выбранной теме (не менее 5 терминов);
- приведены примеры, свидетельствующие об общем владении ситуацией.

Критерии оценки

№	Баллы	Описание
5	19–20	В словаре представлено не менее 20 терминов, всё соответствует теме, содержание словарных статей представлено развернуто, доступно для читателя, приведены примеры, свидетельствующие о владении студентом современным инструментарием по данной проблематике.
4	16–18	В словаре представлено менее 20 терминов, но не более 15 терминов, всё соответствует теме, содержание словарных статей представлено развернуто, доступно для читателя, приведены примеры, свидетельствующие об общем владении ситуацией студентом.
3	13–15	В словаре представлены менее 15 терминов, 50 % из них соответствуют теме, содержание словарных статей представлено кратко, доступно для читателя, но не приведены примеры.
2	9–12	В словаре представлены менее 10 терминов (но не менее 5), 50 % из них соответствуют теме, содержание словарных статей представлено кратко, понимание читателя затруднено, не приведены примеры.
1	0–8	Задание не выполнено

5.2 Вопросы для самоконтроля

- 1) Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
- 2) Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
- 3) Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
- 4) Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма.
- 5) История и этапы развития традиций питания.
- 6) Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
- 7) Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.

- 8) Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI-XIX вв.).
- 9) Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
- 10) Православие: сущность, догматы и питание.
- 11) Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
- 12) Иудаизм: сущность, догматы.
- 13) Основные принципы питания иудеев.
- 14) Обрядовое питание в иудаизме.
- 15) Исламизм: сущность, догматы и питание.
- 16) Обрядовое питание в исламизме.
- 17) Этика питания мусульман.
- 18) Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
- 19) Индуизм и питание.
- 20) основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
- 21) Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
- 22) Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
- 23) Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
- 24) История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
- 25) Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
- 26) Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенцев.
- 27) Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
- 28) Факторы формирования французской традиции питания.
- 29) Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
- 30) Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
- 31) Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
- 32) История формирования традиций питания Италии.
- 33) Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
- 34) Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
- 35) Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
- 36) Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
- 37) Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
- 38) Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.

- 39) Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
- 40) Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
- 41) Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
- 42) Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
- 43) Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
- 44) Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
- 45) Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
- 46) Современные тенденции в питании японцев.
- 47) Основные признаки индийской культуры питания.
- 48) Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда
- 49) культуре питания индусов.
- 50) Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
- 51) Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
- 52) Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
- 53) Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
- 54) Вина стран мира и их характеристика.
- 55) Чай и его исторические корни.
- 56) История проникновения чая на территорию России.
- 57) Национальные традиции приготовления и подачи чая.
- 58) Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
- 59) Национальные традиции варки и подачи кофе.
- 60) Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.
- 61) Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.
- 62) Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
- 63) Французская система застолья и ее характеристика.
- 64) Приемы: виды, характеристика.
- 65) Принципы подачи и потребления хлеба, паштета, салата, сыра.
- 66) Принципы подачи и потребления фруктов, ягод.
- 67) Принципы подачи и потребления бутербродов, яиц, блинов, рыбных и мясных блюд.
- 68) Принципы подачи и потребления икры, омаров, крабов, лягушачьих ножек, мидий, раков.
- 69) Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.
- 70) Виды меню и их характеристика.
- 71) Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.

72) Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.

73) Гастрономические туры – основа сохранения традиций народов

74) мира.

75) Кулинарные фестивали.

76) Посты в мировых религиях и их сущность.

5.3 Тематика дискуссий и мультимедийных презентаций

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).

2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.

3. Формирование традиций питания США.

4. История развития национальной культуры питания Китая.

5. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).

6. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.

7. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.

8. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.

9. История развития очагов народов АТР и ЮВА.

10. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.

11. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.

12. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.

13. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.

14. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.

15. Традиции и ритуалы русской трапезы.

16. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.

17. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.

18. Исторические аспекты японской чайной церемонии.

19. Традиции питания стран Магриба.

20. Формирование региональных традиций питания в России.

21. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.

22. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.

23. Национальные праздники и фестивали Франции.

24. Национальные праздники и фестивали Италии.

25. Национальные праздники и фестивали Германии.

26. Национальные праздники и фестивали Китая и их использование в развитии туризма.

27. Национальные праздники Японии и традиции питания.

28. Русское застолье (регионы России).

5.4 Подготовка проекта

Студенты в качестве самостоятельного задания осуществляют подготовку проекта сценария по использованию традиций и культур питания народов мира как составной части национальной культуры. Примерный план сценария и тематика изложена ниже:

- 1) Обычаи и обряды празднования Масленицы.
- 2) Пасха – праздник любви Бога и человека.
- 3) Русская свадьба и застолье (регионы России).
- 4) Хина Мацури – праздник девочек.
- 5) Рождество Христово.
- 6) Традиции чаепития стран мира.
- 7) Рош-Хашана – еврейский Новый год.
- 8) Новый год – в традициях народов мира.
- 9) Японские традиции питания в праздники.
- 10) Великий пост в православии.
- 11) Презентация ресторана «Русские традиции».
- 12) Проект «Русское гостеприимство».
- 13) Ритуалы в праздновании православной Пасхи.
- 14) Национальные праздники стран мира и традиции питания (Европа, Америка, Азиатско-Тихоокеанский регион, Юго-Восточная Азия, Ближний Восток, Африка).

Примерный план сценария:

Введение.

1. Праздники – стержень японского образа жизни

1.1. Праздник и их роль в жизни народа

1.2. Система японских праздников

1.3. Хина мацури: история происхождения праздника, традиции, обычаи и поверья

2. Традиции и культура питания в Японии

2.1 Основа японской кухни

2.2 Эстетика японской культуры питания

2.3 Сервировка праздничного стола и застольный этикет

2.4 Ритуал чайной церемонии

3. Сценарий презентации

Заключение

Список использованных источников