

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.08.2019 10:44:44
Уникальный программный ключ:
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.06.1 «Традиции и культура питания народов мира»

Направление подготовки:
43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль):
«Гостиничная и ресторанная деятельность»

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Тольятти 2019

Рабочая программа дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. № 515 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29.06.2017 г. № 47221).

Разработчик РПД:

К.и.н., доцент
(ученая степень, ученое звание)


(подпись)

Богданова О.А.
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Директор научной библиотеки


(подпись)

В.Н.Еремина

Начальник управления информатизации


(подпись)

В.В.Обухов

РПД утверждена на заседании кафедры «Гостеприимство и межкультурные коммуникации» «07» июня 2019 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой. К.ф.н., доцент
(уч.степень, уч.звание)


(подпись)

Алексеева Н.Д.
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического отдела


(подпись)

Н.М.Шемендюк

Рабочая программа дисциплины утверждена в составе основной профессиональной образовательной программы решением Ученого совета Протокол № 7 от 26.06.2019 г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до 26.06.2024 г.

АННОТАЦИЯ

Б1.В.ДВ.06.1. Традиции и культура питания народов мира

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1. Дисциплины (модули) программы бакалавриата и является элективной дисциплиной, углубляющей освоение профиля (Дисциплины по выбору).

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Основание (ПС) * для профессиональных компетенций
ПК-5. Способен применять современные технологии гостиничной и ресторанной деятельности в работе с потребителем	ИПК-5.1. Участвует в формировании услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом этнокультурных, исторических, религиозных аспектов, с использованием современных технологий, ИПК-5.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. ИПК-5.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.	Знает: основы организации деятельности предприятий питания; содержание и функции ресторанного бизнеса Умеет: определять особенности питания гостей из разных стран и составлять соответствующие рационы питания для туристов с учетом вида обслуживания в ресторанно-гостиничном комплексе Владеет: видами обслуживания на предприятиях питания в ресторанно-гостиничном комплексе, методикой обслуживания в номерах, связанной с организацией питания и напитками	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов

Краткое содержание дисциплины:

Питание как компонент общечеловеческой культуры
 Понятие рационального питания
 Классификация предприятий питания
 Методика изучения мировых тенденций и культур питания.
 Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.
 Особенности питания, исторический путь развития традиций славянского народа.
 Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии (Эстония, Латвия, Литва).
 Национальные особенности питания народов Европы.
 Традиции и культура питания народов Китая, Кореи, Японии.
 Развитие кулинарного искусства.
 Напитки и традиции.

Застолье. Этнические нормы и традиции.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для решения следующих задач профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Сервисный	– обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; – обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; – обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания

К основным задачам изучения дисциплины относится подготовка обучающихся к выполнению следующих трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами:

Наименование профессиональных стандартов (ПС)	Код, наименование и уровень квалификации ОТФ, на которые ориентирована дисциплина	Код и наименование трудовых функций, на которые ориентирована дисциплина
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации – 6	В/01. 6. Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, уровень квалификации - 6	В/01. 6. Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Основание (ПС) *для профессиональных компетенций
ПК-5. Способен применять современные технологии гостиничной и ресторанной деятельности в работе с потребителем	ИПК-5.1. Участвует в формировании услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом этнокультурных, исторических, религиозных аспектов, с использованием современных технологий, ИПК-5.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. ИПК-5.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.	Знает: основы организации деятельности предприятий питания; содержание и функции ресторанного бизнеса Умеет: определять особенности питания гостей из разных стран и составлять соответствующие рационы питания для туристов с учетом вида обслуживания в ресторанно-гостиничном комплексе Владеет: видами обслуживания на предприятиях питания в ресторанно-гостиничном комплексе, методикой обслуживания в номерах, связанной с организацией питания и напитками	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1. Дисциплины (модули) образовательной программы и является элективной дисциплиной, углубляющей освоение профиля (Дисциплины по выбору).

Освоение дисциплины осуществляется: по очной форме обучения в 3 семестре, по заочной форме обучения в 3 семестре.

Дисциплины, на освоении которых базируется данная дисциплина:

- Основы туризма и гостиничного дела,
- География туризма
- Сервисная деятельность,

Дисциплины, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины:

- Инновации в сфере туризма и гостеприимства
- Курортология
- Анимация в индустрии туризма и гостеприимства
- Организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные положения дисциплины в дальнейшем будут использованы при прохождении практики и выполнении выпускной квалификационной работы.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **3 з.е. (108 час.)**, их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице.

Виды учебных занятий и работы обучающихся	Трудоемкость, час
Формат изучения дисциплины (традиционный или с использованием элементов электронного обучения)	с использованием элементов электронного обучения
Общая трудоемкость дисциплины	108 ч
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в т.ч.:	46 / 14
занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками)	18 / 6
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	28 / 8
Самостоятельная работа всего, в т.ч.:	35 / 85
Самоподготовка по темам (разделам) дисциплины	35/85
Выполнение курсового проекта /курсовой работы	- / -
Подготовка к промежуточной аттестации	27 / 9
Промежуточная аттестация	Экзамен

3.1. Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы проведения учебной работы
		Контактная работа			Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		
3 семестр						
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Обзорная лекция-консультация по изучению учебного курса	2	×			Лекция-визуализация
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры.	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры.		×	2		Семинар-дискуссия
	Самостоятельная работа		×		5	
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 2. Особенности питания, исторический путь развития традиций славянского народа	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 2. История русской кухни		×	6		Сообщения студентов. Тестирование по теме.
	Самостоятельная работа		×		5	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
ПК-5 ИПК 5.1-5.3..	Тема 3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.		×	2		Семинар. Доклады, сообщения студентов.
	Самостоятельная работа		×		5	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 4. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии (Эстония, Латвия, Литва).	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 4 Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии.		×	4		Семинар. Доклады, сообщения, защита рефератов.
	Самостоятельная работа		×		5	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 5. Национальные особенности питания народов Европы.	4	×			Лекция-визуализация

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы проведения учебной работы
		Контактная работа			Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		
	Практическое занятие № 5 Национальные особенности питания народов Европы.			4		Семинар. Доклады, сообщения, защита рефератов.
	Самостоятельная работа		×		5	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 6 Традиции и культура питания народов стран Азии	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 6 Традиции и культура питания народов стран Азии		×	6		Семинар. Доклады, сообщения, презентации студентов.
	Самостоятельная работа		×		5	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 7 Традиции и культура питания народов стран Америки, Австралии, Океании	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 7 Традиции и культура питания народов стран Америки, Австралии, Океании		×	4		Семинар. Доклады, сообщения, защита рефератов.
	Самостоятельная работа				5	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
	Подготовка к промежуточной аттестации		×		27	
	ИТОГО за семестр	18		28	62	

**Формы и критерии текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
(технологическая карта для студентов очной формы обучения)**

Формы текущего контроля	Условия допуска	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контр. точку	Макс. возм. кол-во баллов
<i>Доклад/сообщение</i>	допускаются все студенты	6	5	30
<i>Тестирование по темам лекционных занятий</i>	допускаются все студенты	1	20	20
<i>Реферат</i>	допускаются все студенты	1	10	10
<i>Творческий рейтинг (участие в конференциях, олимпиадах и т.п.)</i>	допускаются все студенты	2	20	40
Итого по дисциплине				100 баллов

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
		Уровневая шкала оценки компетенций	100 балльная шкала, %	100 балльная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Экзамен	допускаются все студенты	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
		пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
				70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
		повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

3.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы						Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа			Формы проведения контактной работы : лекций, лабораторных, практических занятий	Самостоятельная работа		
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		в часах	формы организации самостоятельной работы	
3 семестр								
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Обзорная лекция-консультация по изучению учебного курса	1	×		Дискуссия	×	×	
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры.	1	×		Лекция-визуализация			
	Практическое занятие № 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры.		×					
	Самостоятельная работа		×			10	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям	Собеседование
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 2. Особенности питания, исторический путь развития традиций славянского народа	2	×		Лекция-визуализация			
	Практическое занятие № 2. История русской кухни		×	2	Семинар. Доклады, сообщения студентов.			
	Самостоятельная работа		×			15	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям	Тест
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.		×					
	Практическое занятие № 3. Влияние религий на формирование и		×					

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы						Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа			Формы проведения контактной работы : лекций, лабораторных, практических занятий	Самостоятельная работа		
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		в часах	формы организации самостоятельной работы	
	становление традиций и культур питания.							
	Самостоятельная работа		×			10	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям	Реферат
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 4. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии (Эстония, Латвия, Литва).		×					
	Практическое занятие № 4 Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии.		×					
	Самостоятельная работа		×			15	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям	Доклад
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 5. Национальные особенности питания народов Европы.	2	×		Лекция-визуализация			
	Практическое занятие № 5 Национальные особенности питания народов Европы.		×	2	Семинар. Доклады, сообщения студентов.			
	Самостоятельная работа		×				Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/	Доклад

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы						Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа			Формы проведения контактной работы : лекций, лабораторных, практических занятий	Самостоятельная работа		
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		в часах	формы организации самостоятельной работы	
							сообщений к семинарским занятиям	
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 6 Традиции и культура питания народов стран Азии		×					
	Практическое занятие № 6 Традиции и культура питания народов стран Азии		×	2	Семинар. Доклады, сообщения студентов.			
	Самостоятельная работа		×			20	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям	Доклад
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Тема 7 Традиции и культура питания народов стран Америки, Австралии, Океании		×					
	Практическое занятие № 7 Традиции и культура питания народов стран Аmericи, Австралии, Океании		×	2	Семинар. Доклады, сообщения студентов.			
	Самостоятельная работа		×			15	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям	Доклад
ПК-5 ИПК 5.1-5.3.	Подготовка к промежуточной аттестации		×			9		
	ИТОГО за 3 семестр	6	×	8		94		

Формы и критерии текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
(технологическая карта для студентов заочной формы обучения)

Формы текущего контроля	Условия допуска	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контр. точку	Макс. возм. кол-во баллов
<i>Доклад/сообщение</i>	допускаются все студенты	6	5	30
<i>Тестирование по темам лекционных занятий</i>	допускаются все студенты	1	20	20
<i>Реферат</i>	допускаются все студенты	1	10	10
<i>Творческий рейтинг (участие в конференциях, олимпиадах и т.п.)</i>	допускаются все студенты	2	20	40
	Итого по дисциплине			100 баллов

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
		Уровневая шкала оценки компетенций	100 бальная шкала, %	100 бальная шкала, %	5-бальная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Экзамен	допускаются все студенты	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
		пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
				70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
		повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной, а также проводиться в электронной информационно-образовательной среде университета (далее - ЭИОС). В случае проведения части контактной работы по дисциплине в ЭИОС (в соответствии с расписанием учебных занятий), трудоемкость контактной работа в ЭИОС эквивалентна аудиторной работе.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплины в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

-балльно-рейтинговая технология оценивания.

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации в соответствии за набранными за семестр баллами. Студентам, набравшим в ходе текущего контроля успеваемости по дисциплине от 61 до 100 баллов и выполнившим все обязательные виды запланированных учебных занятий, по решению преподавателя без прохождения промежуточной аттестации выставляется оценка в соответствии со шкалой оценки результатов освоения дисциплины.

Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует повышенному уровню сформированности результатов обучения.

Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует пороговому уровню сформированности результатов обучения.

Результат обучения считается несформированным, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений,

качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует допороговому уровню.

4.2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях лекционного типа

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов тематического плана. В ходе лекционных занятий раскрываются базовые вопросы в рамках каждой темы дисциплины. Обозначаются ключевые аспекты тем, а также делаются акценты на наиболее сложные и важные положения изучаемого материала. Материалы лекций являются опорной основой для подготовки обучающихся к практическим занятиям / лабораторным работам и выполнения заданий самостоятельной работы, а также к мероприятиям текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

В ходе лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала. Возможно ведение конспекта лекций в виде интеллект-карт.

4.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на лабораторных работах

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях семинарского типа

Практические (семинарские) занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы. Основной формой проведения семинаров и практических занятий является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;
- получение умений и навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;
- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

4.5. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов лекций по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы, представленной в Разделе 5.

В процессе самостоятельной работы при изучении дисциплины студенты могут использовать в специализированных аудиториях для самостоятельной работы компьютеры, обеспечивающему доступ к программному обеспечению, необходимому для изучения дисциплины, а также доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) и электронной библиотечной системе (ЭБС), где в электронном виде располагаются учебные и учебно-методические материалы, которые могут быть использованы для самостоятельной работы при изучении дисциплины.

Для обучающихся по заочной форме обучения самостоятельная работа является основным видом учебной деятельности.

4.6. Методические указания для выполнения курсового проекта / работы

Курсовые работы учебным планом не предусмотрены.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Вся литература, включенная в данный перечень, представлена в виде электронных ресурсов в электронной библиотеке университета (ЭБС). Литература, используемая в печатном виде, представлена в научной библиотеке университета в объеме не менее 0,25 экземпляров на одного обучающегося.

Основная литература

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учеб. для студентов вузов по направлениям подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания", 43.03.03 "Гостин. дело", 43.03.01 "Сервис" (квалификация (степень) "бакалавр") / С. А. Быстров. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 535 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. по направлению подгот. бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
3. Учебно-методическое пособие по дисциплине "Традиции и культура питания народов мира" [Электронный ресурс] : для студентов направлений 43.03.02 "Туризм", 43.03.03 "Гостинич. дело" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), Каф. "Туризм и гостинич. дело" ; сост. О. А. Егоренко. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2016. - 702 МБ, 80 с. - Библиогр.: с. 80. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru>.
4. Щенникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Текст] : учеб. пособие для вузов по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и упр. на предприятиях туризма и гостинич. хозяйства" / Н. В. Щенникова. - М. : ФОРУМ [и др.], 2015. - 296 с. : ил.

Дополнительная литература

5. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - М. : Магистр [и др.], 2011. - 315 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=232724#none>
6. Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов по направлению подгот. 100100.62 "Сервис" / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - М. : Магистр [и др.], 2015. - 368 с.
7. Европейские обычаи питания [Текст] : учеб. пособие для студентов и выпускников шк. гостинич. и рестор. бизнеса в Европе [пер. с англ. А. А. Михедовой]. - М. : Финансы и статистика, 2006. - 205 с.
8. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 080507.65 "Менеджмент орг." / Н. И. Кабушкин. - М. : КноРус, 2013. - 416 с.
9. Кулинарное путешествие по Европе [Текст] / отв. ред. Т. Н. Карпенко ; пер. с фр. Е. И. Колябина. - М. : АСТ, 2013. - 176 с. : ил.
10. Кулинарные традиции мира [Текст] / кураторы проекта М. Аксенова, И. Кошелев ; ред. тома Е. Ананьева, науч. ред. тома Л. Минц. - М. : Мир энцикл. Аванта+ [и др.], 2008. - 430 с. : ил.
11. Пасько, О. Управление качеством услуг организации питания в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] / О. Пасько, С. Дусенко // Стандарты и качество. - 2016. - № 10. - С. 74-79. - Документ Adobe Acrobat. - Лит. в конце ст. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/>

12. Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. Учебник [Текст] : учеб. для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / И. И. Потапова. - М. : Академия, 2015. - 320 с.
13. Похлебкин, В. В. Из истории русской кулинарной культуры [Текст] / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2009. - 451 с.
14. Похлебкин, В. В. Кухни закавказских и среднеазиатских народов [Текст] / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2009. - 249 с.
15. Похлебкин, В. В. Кухни славянских народов [Текст] / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2009. - 253 с.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания [Текст] : [справочник]. Т. 1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М. : Ресторан. ведомости, 2013. - 512 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2018. - 210 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.
18. Туватова, В. Фирменный стиль предприятий индустрии питания [Текст] / В. Туватова // Маркетинг. - 2013. - № 2. - С. 77-83. - Лит. в конце ст.
19. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие для экон. вузов и практ. работников рестор. бизнеса / В. Г. Федцов Ин-т рус. предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторан. бизнеса. - М. : Дашков и К, 2014. - 248 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=430602>

5.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы

1. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт компании «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. – Загл. с экрана.
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Загл. с экрана.
3. Открытое образование [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://openedu.ru/>. - Загл. с экрана.
4. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://uisrussia.msu.ru/>. – Загл. с экрана.
5. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elib.tolgaz.ru/> - Загл. с экрана.
6. Электронно-библиотечная система Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>. – Загл. с экрана.
7. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>. – Загл. с экрана.

5.3. Программное обеспечение

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	Microsoft Office	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
3	КонсультантПлюс	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Занятия лекционного типа. Учебные аудитории для занятий лекционного типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук), учебно-наглядные пособия (презентации по темам лекций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие данной программе дисциплины.

Занятия семинарского типа. Учебные аудитории для занятий семинарского типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Промежуточная аттестация. Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине используются компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета и/или учебные аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде университета. Для организации самостоятельной работы обучающихся используются:

компьютерные классы университета;

библиотека (медиазал), имеющая места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

Электронная информационно-образовательная среда университета (ЭИОС). Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) <http://sdo.tolgas.ru/> из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

ЭИОС университета обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

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

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

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта в ходе текущего контроля успеваемости

8.1.1. Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям (темы докладов/сообщений)

1. Питание как компонент общечеловеческой культуры
2. Понятие рационального питания
3. Классификация предприятий питания
4. Методика изучения мировых тенденций и культур питания.
5. Характерные особенности питания народов разных религиозных конфессий;
6. Пост в христианстве как одна из основ формирования культуры питания.
7. Основные этапы становления русской кухни.
8. Особенности подачи блюд и технологии приготовления пищи в разные периоды становления русской кулинарии.
9. Национальные русские блюда.
10. Особенности формирования европейской кухни (влияние группы факторов)
11. Возникновение и развитие кухни Восточной, Южной, Западной и Северной Европы и ее народов.
12. Особенности питания народов Азии.
13. Характерные блюда азиатской кухни.
14. Разновидности застолья.
15. Организация застолья у разных народов.
16. История столовых приборов и сервировки с древности до наших дней.
17. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре.

8.1.2. Типовые задания для лабораторных работ

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

8.1.3. Перечень дискуссионных тем для круглого стола (дискуссии, диспута, дебатов).

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. Этикет, прием, вкус, эстетика и их роль в развитии туризма.
6. История и этапы развития традиций питания.

8.1.4. Типовые вопросы (задания) для устного (письменного) опроса

1. Вегетарианство в питании народов мира.
2. Культура питания и ее отражение в русской литературе.
3. Культура питания и традиции славянских народов (Россия, Украина, Белорусия, Польша, Чехословакия).
4. Культура питания и традиции народов Европы (Франция, Италия, Швеция, Англия).
5. Роль приправ и пряностей в питании народов Европы.
6. Кулинарное искусство Японии.
7. Кулинарное искусство Китая.
8. Хлеб и рис в жизни азиатских народов.
9. Основные тенденции в современной организации питания (фаст-фуды и т.п.).
10. Кухня и традиции питания Египта и Алжира.
11. История и современные тенденции чаепития.
12. Спиртные напитки в культуре питания Франции.

13. Квас - славянский напиток.
14. Традиции и культура потребления напитков.
15. Культура застолья.
16. Традиции за столом: прошлое и настоящее.
17. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
18. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
19. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
20. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
21. Православие: сущность, догматы и питание.
22. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
23. Иудаизм: сущность, догматы.
24. Основные принципы питания иудеев.
25. Обрядовое питание в иудаизме.
26. Исламизм: сущность, догматы и питание.
27. Обрядовое питание в исламизме.
28. Этика питания мусульман.
29. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
30. Индуизм и питание.

8.1.5. Типовые темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов

1. Охарактеризуйте особенности пищи и питания болгар, сербов, словенов.
2. Охарактеризуйте особенности Европейской кухни.
3. Охарактеризуйте особенности кухни народов Азии.
4. Охарактеризуйте особенности кухни народов Северной и Южной Америки.
5. Охарактеризуйте особенности кухни народов Африки.
6. Охарактеризуйте основы международного этикета.
7. Охарактеризуйте основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
8. Проведите научное исследование на тему: «Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания».
9. Проанализируйте особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
10. Определите характерные знаковые блюда русской культуры питания.
11. Попишите процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
12. Проведите сравнительный анализ особенностей пищи и питания болгар, сербов, словенов.
13. Охарактеризуйте особенности Европейской кухни.
14. Охарактеризуйте особенности кухни народов Азии.
15. Охарактеризуйте особенности кухни народов Северной и Южной Америки.
16. Охарактеризуйте особенности кухни народов Африки.
17. Проведите оценку принципов формирования культур и традиций славянских народов.
18. Произведите подбор научной литературы по вопросу историко-национальных факторов, влияющие на традиции питания в России.
19. Проанализируйте значимость характерных знаковых блюд русской культуры питания.
20. Проведите научное исследование по теме «История формирования культуры и традиций питания русского народа».
21. Проанализируйте особенности Европейской кухни.
22. Проанализируйте особенности кухни народов Азии.
23. Проанализируйте особенности кухни народов Северной и Южной Америки.
24. Проанализируйте особенности кухни народов Африки.
25. Произведите поиск научной литературы по теме «Застолье. Виды застолья».
26. Разработайте план научного исследования по теме «Значение национальных праздников в истории и культуре питания разных народов».

8.1.6. Типовые тестовые задания

1. Что такое питание?
 - a) Поддержание жизни и здоровья человека с помощью пищи
 - b) Отрасль науки, изучающей физиологические акты
 - c) Исторически сложившаяся традиция народов мира
2. Что повлияло на изменения в рационе питания первобытного человека?
 - a) Переход к “*homo sapiens*”
 - b) Изменения в климато-географических условиях
 - c) Иноземное влияние на традиции питания
3. Что оказало значительное влияние на пищевой рацион человека в период формирования классового общества?
 - a) Эпидемии и болезни
 - b) Появление кулинарного искусства
 - c) Родовые общины
4. Почему в эпоху позднего средневековья начинает ослабевать острая нехватка продуктов, вызванная голодом и заболеваниями?
 - a) Чтились исторические традиции приема пищи
 - b) Наблюдалось сильное влияние религиозных догматов
 - c) Развивается торговля и навыки хранения продуктов
5. Природно-географический фактор при исследовании культуры питания определяет
 - a) Набор пищевого сырья
 - b) Национальные особенности народа
 - c) Исторические комментарии
6. К принципам формирования национальных традиций и культур относится
 - a) Влияние длительности светового дня
 - b) Роль торговых связей
 - c) Изучение проблемы нехватки питания
7. Какие факторы оказали влияние на формирование культуры питания славян?
 - a) Природные, торговые и религиозные факторы
 - b) Философский подход и постоянное обращение к архивным источникам
 - c) Появление голландских печей
8. Что повлекло за собой обмен традициями питания разных народов?
 - a) Разрушение традиционной культуры отдельно взятого народа
 - b) Увеличение потребления пищевых продуктов в дневном рационе разных народов
 - c) Открытие географических границ
9. Что является пищевым ограничением в исламской культуре
 - a) Хлеб
 - b) Мясо «с кровью»
 - c) Мясо морских животных
10. К особенностям питания в буддистской культуре можно отнести:
 - a) Запрет на растительную пищу
 - b) Использование при приеме пищи палочек для еды
 - c) Запрет на прием в пищу продуктов животного происхождения

11. Что можно отнести к особенностям питания в христианской религии:

- a) Использование в пищу постных продуктов
- b) Использование во время каждого обеда не вилки, а ложки
- c) Запрет на прием в пищу продуктов животного происхождения

12. Временные рамки периода кухни Московского государства :

- a) XIV в.
- b) XVI в.
- c) XVII в.

13. Что такое «хлебова»?:

- a) Выражение, означающее «Хлебать, прихлебывать»
- b) Искусство выпечки хлебов на Руси
- c) Жидкие горячие блюда на Руси

14. Что явилось отличительной особенностью периода кухни Московского государства?

- a) Появление в изобилии постных продуктов
- b) Разделение стола по сословному признаку
- c) Привнесение в кулинарию европейских основ приготовления продуктов

15. Заимствование европейских обычаев начинается с периода:

- a) Петербургская кухня
- b) Кухня Петровско-екатерининской эпохи
- c) В период после Отечественной войны 1812 г.

16. Бутерброды – это заимствование:

- a) Французской кухни
- b) Немецкой кухни
- c) Голландской кухни

17. Основной особенностью Советской кухни стало:

- a) Проникновение провинциальных кулинарных особенностей в общероссийскую кухню
- b) Проникновение общероссийской кухни за ее пределы с связи с образованием СССР
- c) Возврат к Русской кухне

18. В традициях русского гостеприимства существовал:

- a) Обряд «столования»
- b) Обряд «целования»
- c) Обряд «торжественного пира»

19. К особенностям кухни стран АТР можно отнести:

- a) Повсеместное использование в пищу насекомых
- b) Повсеместное использование в пищу фруктов
- c) Повсеместное использование в пищу морепродуктов

20. Что такое кулинария?

- a) Основная традиция культуры питания народов мира
- b) Освоение подходов к изучению культуры питания с помощью религиозных, социальных, национальных аспектов
- c) Искусство приготовления пищи

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта в ходе промежуточной аттестации по дисциплине

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине: экзамен (по результатам накопительного рейтинга или в форме компьютерного тестирования).

Устно-письменная форма по экзаменационным билетам предполагается, как правило, для сдачи академической задолженности.

Регламент проведения промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования

Кол-во заданий в банке вопросов	Кол-во заданий, предъявляемых студенту	Время на тестирование, мин.
100	40	30

Полный фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования размещен в банке вопросов данного курса дисциплины в ЭИОС университета <http://sdo.tolgas.ru/>.

В ходе подготовки к промежуточной аттестации обучающимся предоставляется возможность пройти тест самопроверки. Тест для самопроверки по дисциплине размещен в ЭИОС университета <http://sdo.tolgas.ru/> в свободном для студентов доступе.

Перечень вопросов и заданий для подготовки к экзамену

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура
3. питания, быт, традиции.
4. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
5. Этикет, прием, вкус, эстетика и их роль в развитии туризма.
6. История и этапы развития традиций питания.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
8. Основные факторы формирования национальных культур и традиций
9. питания человека.
10. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI–XIXвв.).
11. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
12. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
13. Исламизм: сущность, догматы и питание.
14. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
15. основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
16. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
17. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
18. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции
19. питания народов мира.
20. Факторы формирования французской традиции питания.
21. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
22. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
23. История формирования традиций питания Италии.
24. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
25. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
26. Основные факторы формирования традиций питания жителей

- Америки. Принципы питания.
27. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
 28. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
 29. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.
 30. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
 31. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
 32. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
 33. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
 34. Основные признаки индийской культуры питания.
 35. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
 36. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
 37. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
 38. Вина стран мира и их характеристика.
 39. Чай и его исторические корни.
 40. История проникновения чая на территорию России.
 41. Национальные традиции приготовления и подачи чая.
 42. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
 43. Национальные традиции варки и подачи кофе.
 44. Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
 45. Столовые приборы: история, виды, правила использования.
 46. Приемы: виды, характеристика.
 47. Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.
 48. Виды меню и их характеристика.

Примерный тест для итогового тестирования:

Тема 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры. (ПК-2 ИПК 21.1-2.2.)

1. Что такое питание?
 - Поддержание жизни и здоровья человека с помощью пищи
 - Отрасль науки, изучающей физиологические акты
 - Исторически сложившаяся традиция народов мира
2. Что повлияло на изменения в рационе питания первобытного человека?
 - Переход к “homo sapiens”
 - Изменения в климато-географических условиях
 - Иноземное влияние на традиции питания
3. Что оказало значительное влияние на пищевой рацион человека в период формирования классового общества?
 - Эпидемии и болезни
 - Появление кулинарного искусства
 - Родовые общины

4. Почему в эпоху позднего средневековья начинает ослабевать острая нехватка продуктов, вызванная голодом и заболеваниями?
 - Чтились исторические традиции приема пищи
 - Наблюдалось сильное влияние религиозных догматов
 - Развивается торговля и навыки хранения продуктов
5. Природно-географический фактор при исследовании культуры питания определяет
 - Набор пищевого сырья
 - Национальные особенности народа
 - Исторические комментарии
6. К принципам формирования национальных традиций и культур относится
 - Влияние длительности светового дня
 - Роль торговых связей
 - Изучение проблемы нехватки питания

Тема 2. Особенности питания, исторический путь развития традиций славянского народа. (ПК-2 ИПК 21.1-2.2.)

7. В каком веке в России начали потреблять чай
 - II пол. XVII в
 - I пол. XVI в
 - I пол. XVII в
 - середина XV в.
8. Какой из компонентов не входит в сырье для приготовления хлеба
 - зерно
 - мука
 - вода
9. Писатель, которому пришлось поработать в пекарне
 - М. Горький
 - Л. Гумилев
 - А. Толстой
 - Д. Фонвизин
10. В каком хлебе больше питательных веществ
 - ржаном
 - белом
 - хлебе из муки низшего сорта
 - хлебе из муки высшего сорта
11. Первое фирменное блюдо в русских трактирах
 - щи
 - овсяной кисель
 - бифштекс
 - каша
12. Чеснок на Руси почитали за
 - способность защитить от зла
 - целебные качества
 - вкусовые качества
 - магические качества
13. Самый древний и самый любимый напиток славян
 - мед
 - пиво
 - перевар
 - сбитень
 - медовуха
14. Обед в XIX в. в России – это ____
форма быстрого обслуживания деловых людей

чинное и торжественное мероприятие

торжественное мероприятие

15. Время появления кислого теста

- сер. II тыс. до н.э.

- сер. V тыс. до н.э.

- сер. I тыс. до н.э.

Тема 5. Национальные особенности питания народов Европы. (ПК-2 ИПК 21.1-2.2.)

16. Какой из перечисленных напитков сочетается со всеми блюдами

-тонизирующий напиток

-коктейль

-ликер

-вино

17. На что влияет размер и форма бокала

-вкусовое восприятие

-эстетическое восприятие

-эстетическое и вкусовое восприятие

18. Каким образом подают спиртные напитки

-постепенно

-все сразу

-сначала выставляют одну бутылку, а затем несколько

-после десерта

19. В какой стране к супу предлагают сухую мадеру

-Швеция

-Швейцария

-Франция

-Англия

-Дания

20. Какие крепкие напитки принято подавать к десерту

ликерные вина

коктейли

коньяк

десертные вина

21. Как принято подавать чай, следуя застольному этикету

-на подносе два чайника - для кипятка, и для заварки

-на подносе чашки, наполненные заваркой

-на подносе чайник, в котором уже налит чай

22. В каком случае чашку с чаем держать на весу

-когда гость расположился в кресле

-на банкет-чае

-когда столик высокий

23. Банкет- чай устраивают для

-близких родственников

-компаньонов

-вышестоящих коллег

-своих подчиненных

24. В каком их перечисленных видов застолий спиртные напитки\используют чаще
праздничном

-кофейном

-чайном

25. Место, где появились первые хлебопекарни

-Рим

- Египет
- Греция
- Россия

26. Национальный немецкий напиток

- пиво
- коньяк
- эль
- джин
- сидр

27. Выберите сорт итальянского сыра

- пекорино
- ризотто
- канелони
- рокфор
- камамбер

27. Страна – производитель самого дорогого в мире кофе

- Ямайка
- Бразилия
- Колумбия
- Испания

Тема 6 Традиции и культура питания народов стран Азии (ПК-2 ИПК 21.1-2.2.)

28. Узбекский хлеб представляет собой

- пресные лепешки
- тонкий лаваш
- круглые подовые ковриги
- лаваш с начинкой

29. Особенность приготовления рыбы в Японии

- сырое филе рыбы
- копченая рыба
- квашеное филе рыбы

30. В чем проявляется особенность японской кухни

- использование продуктов в то время года, пока они особенно вкусны
- обилие сладостей
- обилие мучных блюд

31. Откуда пошла традиция застолья

- из культовых пиршеств
- заимствование у других народов
- «веяние моды»

32. Место возникновения религии буддизм

- Индия
- Израиль
- Палестина
- Аравия
- Китай

33. Что являлось обязательной принадлежностью средневекового стола

- зубочистка
- вилка
- солонка

34. Что входило в обязанности скатертника

- уборка в доме
- ответственность за застолье
- забота о детях

35. Где впервые появились салфетки

- в Европе
- в России
- в Индии

36. На что была похожа первая вилка

- 2-зубое изделие
- 3-зубое изделие
- ложку

37. Определение традиций

- обычаи, установившийся порядок в поведении, быту
- общепринятый порядок, традиционно установившиеся правила\публичного поведения

-совокупность установленных обычаев действий, где воплощаются\бытовые традиции

38. Для какого сословия предназначались «чайные лавки»

- ямщиков
- бедняков-крестьян
- купцов
- знатных людей

39. Особенность первых кофеен

- пили только кофе без пирожных
- пили кофе с печеньями, конфетами
- пили кофе с различными легкими закусками
- пили кофе с крепкими напитками

40. Выберите определение, которое не употребляется со словом «меню»

- званое
- годовое
- недельное
- будничное.