

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»  
Институт экономики, управления и сервиса  
Кафедра индустрии сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института



Е. Ю. Меркулова  
«04» июля 2022 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине Б1.В.ДВ.05.2 Традиции и культура питания народов мира

Направление подготовки/специальность: 43.04.02 - Туризм

Профиль/направленность/специализация: Экономико-правовое обеспечение  
туристского бизнеса

Уровень высшего образования: магистратура

Квалификация: Магистр

год набора: 2022

Тамбов, 2022

**Автор программы:**

Кандидат экономических наук, доцент Кондраков Игорь Викторович

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.02 - Туризм (уровень магистратуры) (приказ Министерства образования и науки РФ от «15» июня 2017 г. № 556).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры индустрии сервиса и туризма «29» июня 2022 г. Протокол № 11

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института экономики, управления и сервиса, Протокол от «04» июля 2022 г. № 11.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. Цели и задачи дисциплины.....  | 4  |
| 2. Место дисциплины в структуре ОП Магистра.....  | 5  |
| 3. Объем и содержание дисциплины.....   | 5  |
| 4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....  | 7  |
| 5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....   | 19 |
| 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....   | 21 |
| 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы..... | 21 |

## 1. Цели и задачи дисциплины

### 1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

ПК-4 Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы туризма

### 1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

- организационно-управленческий

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр. в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме)

### 1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

| Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта) | Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия  | Индикаторы достижения компетенций  |
|---|--|--|
|   | ПК-4 Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы туризма | Анализирует и обрабатывает научно-техническую информацию в области мировой туристкой деятельности, использует технологические новации и технологии услуг питания в сфере туризма |

### 1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

ПК-4 Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы туризма

| № п/п | Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи | Форма обучения  |   |   |
|-------|--|-----------------|---|---|
|       |  | Очная (семестр) |   |   |
|       |  | 2               | 3 | 4 |
| 1     | Инвестиционная деятельность в туризме                        | +               |   |   |
| 2     | Инновационная деятельность в туризме                         | +               |   |   |
| 3     | Преддипломная практика                                       |                 |   | + |

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| 4 | Технологии туристско-рекреационного проектирования и освоения территорий | + |   |  |
| 5 | Технология и организация услуг питания в индустрии гостеприимства        |   | + |  |

## 2. Место дисциплины в структуре ОП магистратуры:

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 43.04.02 - Туризм.

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» изучается в 3 семестре.

## 3.Объем и содержание дисциплины

3.1.Объем дисциплины: 2 з.е.

Очная: 2 з.е.

| Вид учебной работы                   | Очная<br>(всего часов) |
|--------------------------------------|------------------------|
| <b>Общая трудоёмкость дисциплины</b> | <b>72</b>              |
| Контактная работа                    | 20                     |
| Лекции (Лекции)                      | 10                     |
| Практические (Практ. раб.)           | 10                     |
| Самостоятельная работа (СР)          | 52                     |
| Зачет                                | -                      |

## 3.2.Содержание курса:

| №<br>темы | Название<br>раздела/темы  | Вид учебной<br>работы, час. |                    |    | Формы текущего<br>контроля                           |
|-----------|---|-----------------------------|--------------------|----|--|
|           |   | Лек<br>ции                  | Пра<br>кт.<br>раб. | СР |  |
|           |   | О                           | О                  | О  |  |
| 3 семестр |   |                             |                    |    |  |
| 1         | Тема 1.<br>Методические<br>подходы к<br>изучению мировых<br>традиций культуры<br>питания. | 2                           | 2                  | 10 | Опрос;<br>Собеседование;<br>Реферат                  |
| 2         | Тема 2.Традиции и<br>культура питания<br>народов стран СНГ<br>и народов Европы            | 2                           | 2                  | 11 | Тестирование;<br>Опрос;<br>Собеседование;<br>Реферат |
| 3         | Тема 3. Традиции и<br>культура питания в<br>Арабских и<br>Африканских<br>странах.         | 2                           | 2                  | 10 | Опрос;<br>Собеседование;<br>Реферат                  |

|   |  |   |   |    |  |
|---|--|---|---|----|--|
| 4 | Тема 4. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. | 2 | 2 | 11 | Опрос;<br>Собеседование;<br>Тестирование |
| 5 | Тема 5. Традиции и культура питания народов Азии, Австралии и Океании.             | 2 | 2 | 10 | Опрос;<br>Собеседование                  |

### **Тема 1. Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. (ПК-4)**

#### **Лекция.**

Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. История и этапы развития питания.

#### **Практическое занятие.**

Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания

#### **Задания для самостоятельной работы.**

Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.

### **Тема 2. Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ и народов Европы (ПК-4)**

#### **Лекция.**

Особенности формирования культуры питания народов России. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ. Западная Европа: Франция, Великобритания, Бельгия, Голландия. Национальные черты характера народов стран западной Европы. Центральная Европа: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и ехия, Венгрия.

#### **Практическое занятие.**

Национальные черты характера народов стран центральной Европы. Южная Европа: Италия, Испания, Португалия. Национальные черты характера народов стран южной Европы. ал ан пол о тров: Болгария, ерногория, Хорватия, Румыния, Словения, Греция. Национальные черты характера и кухня народов стран Балканского полуострова.

#### **Задания для самостоятельной работы.**

Скандинавия: Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия. Национальные черты характера прибалтийских и скандинавских народов

### **Тема 3. Тема 3. Традиции и культура питания в Арабских и Африканских странах. (ПК-4)**

#### **Лекция.**

Национальные черты характера и формирование культуры питания в Турции, Ираке, Сирии, Израиле. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Египте, Алжире, Тунисе, Марокко.

#### **Практическое занятие.**

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.

#### **Задания для самостоятельной работы.**

Влияние религии на формирование культуры питания. Кошерное питание. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Влияние религии на формирование культуры питания.

## Тема 4. Тема 4. Традиции и культура питания народов Северной , Центральной и жной Америки. (ПК-4)

### Лекция.

Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Канаде, США, Мексике.

### Практическое занятие.

Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Перу, Бразилии, Боливии,

### Задания для самостоятельной работы.

Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Аргентине, Парагвае, Чили.

## Тема 5. Тема 5. Традиции и культура питания народов Азии, Австралии и Океании. (ПК-4)

### Лекция.

Национальные черты характера и формирование культуры питания в Китае, Корее.

### Практическое занятие.

Национальные черты характера и формирование культуры питания в Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии.

### Задания для самостоятельной работы.

Национальные черты характера и формирование культуры питания в Австралии и островах Тихого Океана.

## 4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

### 4.1. Распределение баллов:

3 семестр

- текущий контроль – 80 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый
- премиальные баллы – 20 баллов

### Распределение баллов по заданиям:

| № те мы | Название темы / вид учебной работы   | Формы текущего контроля / срезы | Мах. кол-во баллов | Методика проведения занятия и оценки   |
|---------|--|---------------------------------|--------------------|--|
| 1.      | Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. | Опрос                           | 5                  | Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:<br>- правильность ответа по содержанию;<br>- полнота и глубина ответа;<br>- сознательность ответа;<br>- логика изложения материала;<br>- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;<br>- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;<br>- использование дополнительного материала;<br>- рациональность использования времени, отведенного на задание. |
|         |  | Собеседование                   | 5                  | Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.   |

|    |   |                                |    |   |
|----|---|--------------------------------|----|---|
|    |   | Реферат                        | 10 | <p>Реферат подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:</p> <p>9-8 балла – содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;</p> <p>- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;</p> <p>- личностные качества: ораторские способности. соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;</p> <p>- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.</p> <p>7-6 балла – презентация соответствует теме, структура и оформление отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию</p> <p>5-3 балла - презентация соответствует теме, структура отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию. В оформлении имеются недоработки.</p> <p>4-3 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент владеет неполной информацией по теме, затрудняется с ответами на задаваемые вопросы;</p> <p>2-1 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент не владеет информацией по теме, не отвечает на задаваемые вопросы;</p> |
| 2. | Тема<br>2.Традиции и культура питания народов стран | Тестирование(контрольный срез) | 10 | <p>10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте</p> <p>5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте</p> <p>3 балл – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте.</p> <p>1- менее 25% правильных ответов баллов не дает</p>  |



|                      |               |   |  |
|----------------------|---------------|---|--|
| СНГ и народов Европы | Опрос         | 5 | <p>Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность ответа по содержанию;</li> <li>- полнота и глубина ответа;</li> <li>- сознательность ответа;</li> <li>- логика изложения материала;</li> <li>- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;</li> <li>- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;</li> <li>- использование дополнительного материала;</li> <li>- рациональность использования времени, отведенного на задание.</li> </ul> |
|                      | Собеседование | 5 | Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.   |

|  |  |         |    |   |
|--|--|---------|----|---|
|  |  | Реферат | 10 | <p>Реферат подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:</p> <p>9-8 балла – содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;</p> <p>- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;</p> <p>- личностные качества: ораторские способности. соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;</p> <p>- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.</p> <p>7-6 балла – презентация соответствует теме, структура и оформление отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию</p> <p>5-3 балла - презентация соответствует теме, структура отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию. В оформлении имеются недоработки.</p> <p>4-3 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент владеет неполной информацией по теме, затрудняется с ответами на задаваемые вопросы;</p> <p>2-1 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент не владеет информацией по теме, не отвечает на задаваемые вопросы;</p> |
|--|--|---------|----|---|

|    |  |               |   |  |
|----|--|---------------|---|--|
| 3. | Тема 3.<br>Традиции и культура питания в Арабских и Африканских странах. | Опрос         | 5 | <p>Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность ответа по содержанию;</li> <li>- полнота и глубина ответа;</li> <li>- сознательность ответа;</li> <li>- логика изложения материала;</li> <li>- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;</li> <li>- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;</li> <li>- использование дополнительного материала;</li> <li>- рациональность использования времени, отведенного на задание.</li> </ul> |
|    |  | Собеседование | 5 | Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.   |

|  |  |         |    |   |
|--|--|---------|----|---|
|  |  | Реферат | 10 | <p>Реферат подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:</p> <p>9-8 балла – содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;</p> <p>- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;</p> <p>- личностные качества: ораторские способности. соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;</p> <p>- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.</p> <p>7-6 балла – презентация соответствует теме, структура и оформление отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию</p> <p>5-3 балла - презентация соответствует теме, структура отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию. В оформлении имеются недоработки.</p> <p>4-3 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент владеет неполной информацией по теме, затрудняется с ответами на задаваемые вопросы;</p> <p>2-1 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент не владеет информацией по теме, не отвечает на задаваемые вопросы;</p> |
|--|--|---------|----|---|

|    |   |                                |     |  |
|----|---|--------------------------------|-----|--|
| 4. | Тема 4.<br>Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. | Опрос                          | 5   | Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:<br>- правильность ответа по содержанию;<br>- полнота и глубина ответа;<br>- сознательность ответа;<br>- логика изложения материала;<br>- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;<br>- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;<br>- использование дополнительного материала;<br>- рациональность использования времени, отведенного на задание. |
|    |   | Собеседование                  | 5   | Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.   |
|    |   | Тестирование(контрольный срез) | 10  | 10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте<br>5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте<br>3 балла – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте.<br>1- менее 25% правильных ответов баллов не дает   |
| 5. | Тема 5.<br>Традиции и культура питания народов Азии, Австралии и Океании.             | Опрос                          | 5   | Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:<br>- правильность ответа по содержанию;<br>- полнота и глубина ответа;<br>- сознательность ответа;<br>- логика изложения материала;<br>- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;<br>- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;<br>- использование дополнительного материала;<br>- рациональность использования времени, отведенного на задание. |
|    |   | Собеседование                  | 5   | Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.   |
| 6. | Премиальные баллы   |                                | 20  | Баллы могут быть начислены:<br>- за проект, выполненный по заказу работодателя и реализованный на практике – 15 баллов;<br>полностью подготовленная к публикации статья по тематике в рамках дисциплины – 10 баллов;<br>- победа в межрегиональной олимпиаде – 15 баллов;<br>- участие с докладом во всероссийской олимпиаде по тематике изучаемой дисциплины – 15 баллов;<br>- публикация статьи по тематике изучаемой дисциплины в сборнике студенческих работ/всероссийской конференции / журнале из перечня ВАК – 5 / 15 / 20.   |
| 7. | Индивидуальные задания, с помощью которых можно набрать дополнительные баллы          |                                | 100 | Добор: студент может предоставить все задания текущего контроля и контрольные срезы  |
| 8. | Итого за семестр  |                                | 100 |  |

Итоговая оценка по зачету выставляется в 100-балльной шкале и в традиционной четырехбалльной шкале. Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную осуществляется следующим образом:

| 100-балльная система | Традиционная система |
|----------------------|----------------------|
| 50 - 100 баллов      | Зачтено              |
| 0 - 49 баллов        | Не зачтено           |

#### 4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

### Опрос

Тема 1. Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.

1. Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры.
2. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности.
3. История и этапы развития питания.
4. Принципы формирования национальных традиций и культур питания.
5. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.

Тема 2. Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ и народов Европы

1. Особенности формирования культуры питания народов России.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.

Тема 3. Тема 3. Традиции и культура питания в Арабских и Африканских странах.

1. Что является характерной особенностью арабской кухни?
2. Какую пищу называют кошерной?
3. Дайте характеристику кухни Израиля.
4. Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
5. Что предпочитают на завтрак гости из арабских стран?
6. Какие традиционные блюда арабской кухни вы знаете?
7. Какие напитки предпочитают гости из арабских стран?
8. Существуют ли ограничения в питании и использовании продуктов.

Тема 4. Тема 4. Традиции и культура питания народов Северной , Центральной и Южной Америки.

1. Какой режим питания предпочитают гости из американских стран?
2. Что является характерной особенностью южно-американской кухни?
3. Какие напитки являются традиционными для туристов из стран Южной Америки?
4. Назовите основные факторы, формирующие основу американской кухни.
5. Какие традиционные блюда кухни стран Северной Америки вы знаете?
6. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?

Тема 5. Тема 5. Традиции и культура питания народов Азии, Австралии и Океании.

1. Национальные традиции питания Китая.
2. История развития очагов у народов ЮВА.
3. Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА.
4. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран ЮВА.
5. Напитки народов стран ЮВА и их роль в традиции питания.

6. Чайная церемония в культурах народов мира. Эволюционный аспект.
7. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
8. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из стран Азии (по отдельным странам).
9. Влияние ислама и индуизма на структуру и особенности питания индийцев

### **Реферат**

Тема 1. Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.

1. Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.
2. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
3. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
4. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ
5. Питание и здоровье.
6. Влияние науки на культуру питания народов мира.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
8. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
9. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
10. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников

Тема 2. Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ и народов Европы

1. Формирование культуры питания в России
2. Традиции и ритуалы русской трапезы.
3. Формирование региональных традиций питания в России.
4. Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана.
5. Традиции питания и национальные блюда славянских народов.

Тема 3. Тема 3. Традиции и культура питания в Арабских и Африканских странах.

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

### **Собеседование**

Тема 1. Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.

1. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания.
2. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира

Тема 2. Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ и народов Европы

1. Западная Европа: Франция, Великобритания, Бельгия, Голландия.
2. Национальные черты характера народов стран западной Европы.
3. Центральная Европа: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия.
4. Национальные черты характера народов стран центральной Европы.
5. Южная Европа: Италия, Испания, Португалия.
6. Национальные черты характера народов стран южной Европы. ал ан пол о тров: Болгария, ерногория, Хорватия, Румыния, Словения, Греция.
7. Национальные черты характера и кухня народов стран Балканского полуострова. Скандинавия

### Тема 3. Тема 3. Традиции и культура питания в Арабских и Африканских странах.

1. Дайте характеристику кухни Израиля.
2. Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
3. Влияние религии на формирование культуры питания.
4. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

### Тема 4. Тема 4. Традиции и культура питания народов Северной , Центральной и жной Америки.

1. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?
2. Американские традиции питания.
3. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки.
4. Организация массового питания в США и Канаде.

### Тема 5. Тема 5. Традиции и культура питания народов Азии, Австралии и Океании.

1. Какие традиционные блюда австралийской кухни вы знаете?
2. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для данной кухни.
3. Какое обслуживание предпочитают гости из Австралии и Океании?

## Тестирование

### Тема 2. Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ и народов Европы

1. Антипасто в итальянской кухне обозначает вид еды, подаваемый ...
2. Благодаря торговым и культурным связям с Индией на территории Объединенных Арабских Эмиратов популярным стал чай карак, что в переводе с хинди означает ...
3. В Австралии приглашение на ужин на самом деле означает «заходите часов в ...», и такой подход считается хорошим тоном
4. В Великобритании развито сыроварное дело, сыр ... это мягкий полувареный шотландский сыр, который производится со времен викингов
5. В культуре питания французов есть такая позиция, как антреме, которая представляет собой ...
6. В России при приготовлении салатов для гостей из Бразилии не рекомендуется использовать ...
7. В стране восходящего солнца ... строго установленных разновидностей чайной церемонии
8. В США на производстве буйволятины специализируется штат ...
9. Важной составляющей для австралийской экономики считается такая культура, как ...
10. Ведущая отрасль сельского хозяйства Индии - ...

### Тема 4. Тема 4. Традиции и культура питания народов Северной , Центральной и жной Америки.

1. Как в белорусской кухни называются продукты, незначительная добавка которых придает аромат, оттеняет вкус блюда, делает его более привлекательным и своеобразным
  - а) заколота
  - б) волога
  - в) присмаки
2. Пумпернихели - взбитые сливки, сметана, масло широко используется в кондитерских изделиях в:
  - а) Литве
  - б) Эстонии
  - в) Латвии
3. Что является особенностью украинских яичных блюд
  - а) комбинация вареных и сырых яиц в одном блюде
  - б) яйца исключительно болтанные



в) не используется мука

4. Какое готовят в Белоруссии праздничным мясным блюдом из крупных кусков мяса

а) вантробянка

б) пачисто

в) бигос

5. Галушки — это

а) комочки теста, сваренные в воде, молоке или бульоне

б) один из видов пышки, маленькой дрожжевой булочки, размером с грецкий орех

в) изделие из без дрожжевого теста, жаренное во фритюре

6. Как в белорусской кухне называется картофельное пюре

а) толча

б) гульбишники

в) комы

7. Как называется грузинский суп из говядины с рисом и грецкими орехами 23 на специальной кислой основе - тклапи

а) харчо

б) чихиртма

в) бозартма

8. Впишите пропущенные слова \_\_\_\_\_ — национальная грузинская сладость, приготавливаемая из орехов и \_\_\_\_\_, доведенного в результате специального приготовления до киселеобразного состояния.

9. Армянский мясной суп из жирной бараньей грудинки с разнообразными овощами и фруктами, слегка подкисленный

а) хаш

б) кололик

в) бозбаш

10. Самое распространенное армянское национальное кондитерское изделие из дрожжевого теста, в нем много масла и тесто делается слоеным

а) багардж

б) гата

в) пахлава

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета

#### Типовые вопросы зачета (ПК-4)

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.

2. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания

3. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.

4. Обрядовое питание в исламе.

5. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.

6. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.

7. Традиции питания в Англии и Шотландии.

8. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.

9. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.

10. Основные принципы питания иудеев.

11. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.

12. История формирования культуры и традиций питания украинского народа.

13. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.

14. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков.
15. Особенности и отличия от русской культуры питания.
16. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
17. Особенности питания народов Кавказа.
18. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
19. Традиции питания в Великий пост в православии.
20. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
21. Посты в мировых религиях и их сущность.
22. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
23. Традиции русского чаепития.
24. Традиции и особенности питания в Венгрии.
25. Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
26. История формирования традиций питания Италии.
27. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
28. Особенности традиционной татарской кухни.
29. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
30. Основные признаки индийской культуры питания.
31. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
32. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
33. Национальная японская кухня и ее своеобразие.
34. Традиции и культура питания казахского и киргизского народа.
35. Праздники и посты в культуре мусульманства.
36. Традиции и культура питания белорусского народа.
37. Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта.
38. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
39. Традиции национальной казахской кухни.
40. Кулинарные традиции Китая, Таиланда, Вьетнама, Индии.
41. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
42. Корейская культура питания: история развития, национальные блюда.
43. Традиции культура питания прибалтийских народов.
44. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
- 24
45. Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.
46. Мед и его значение в Древней Руси.
47. Квас как напиток в Древней Руси.
48. Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.
49. Напитки безалкогольные.
50. Смешанные напитки.
51. Типологизация гостиничных предприятий и предприятий общественного питания
52. Служба питания и её роль в индустрии гостеприимства. Задачи и функции деятельности службы питания.
53. Государственное регулирование общественного питания.
54. Организационная структура службы питания и в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
55. Назначение и принципы составления меню.
56. Дополнительные услуги предприятия питания в гостинице.

57. Сервисные технологии в организации питания.
58. Формы организации питания: обслуживание в ресторане, кафе гостиничных комплексов.
59. Условия питания; полный пансион и полупансион, одноразовое питание (завтрак), всё включено в стоимость. Питание во время экскурсий, путешествий, пикников и т.д.
60. Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице

### Типовые задания для зачета (ПК-4)

#### Задание 1.

1. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению холодных закусок (по выбору)
2. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению холодных закусок (по выбору)
3. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд (по выбору)
4. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд (по выбору)

#### 4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

| Оценка                          | Компетенции | Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)   |
|---------------------------------|-------------|--|
| «зачтено»<br>(50 - 100 баллов)  | ПК-4        | На высоком уровне владеет необходимыми знаниями теоретического аппарата и способен анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области мировой туристкой деятельности, использует технологические новации |
| «не зачтено»<br>(0 - 49 баллов) | ПК-4        | Не владеет необходимыми знаниями теоретического аппарата, не способен анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области мировой туристкой деятельности, не использует технологические новации           |

### 5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

#### 5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

#### 5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;

- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы;
- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.
- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

### 5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентации, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

### 5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;
- полнота и глубина ответа;
- сознательность ответа;
- логика изложения материала;
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;

- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;
- личностные качества: ораторские способности. соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы:
- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная литература:**

1. Щанкина Н.Н. Культура питания татар-мишарей Мордовии : автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. историч. наук:(24.00.01). - Саранск, 2005. - 18 с.
2. Рождественская, Л. Н., Главчева, С. И., Чередниченко, Л. Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие. - 2025-02-05; Гостеприимство и сервис в индустрии питания. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. - 179 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/91341.html>
3. Андреев В.Ф. Современный этикет и русские традиции : Хороший тон. В доме и семье. Этикет общения. Деловой этикет. - М.: Вече, 2005. - 399 с.

### **6.2 Дополнительная литература:**

1. Воронкова Л.П. Туризм, гостеприимство, сервис : Словарь-справочник: Учеб. пособие. - М.: Аспект Пресс, 2002. - 367 с.
2. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : Учебник для вузов. - 2-е изд., перераб. и доп.. - М.: ЮНИТИ, 2002. - 1063 с.
3. Джон, Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000. - 2022-03-26; Управление гостеприимством. Вводный курс. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 879 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/81605.html>
4. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство : Учеб. пособие для студ. высш. и сред. спец. учеб. заведений. - 2-е изд.. - М.: ЮНИТИ, 2002. - 595 с.
5. Бабкова, О. В. Месяцеслов : традиции, обычаи, приметы и советы на каждый день. - Весь срок охраны авторского права; Месяцеслов. - Москва: РИПОЛ классик, 2011. - 768 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/38318.html>

### **6.3 Иные источники:**

1. Журнал Современные проблемы сервиса и туризма. Официальный сайт. - <https://www.spst-journal.org>
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения -
3. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 (с измен -

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы укомплектованы компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

Microsoft Windows 10

Операционная система "Альт Образование"

Microsoft Office Профессиональный плюс 2007

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru>
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru. – URL: <https://elibrary.ru>
3. Электронная библиотека ТГУ. – URL: <https://elibrary.tsutmb.ru/>
4. Электронная библиотека РФФИ. – URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

### **Электронная информационно-образовательная среда**

[https://auth.tsutmb.ru/authorize?response\\_type=code&client\\_id=moodle&state=xyz](https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz)

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.