

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма



Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины	Традиции и культура питания народов мира
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль	Управление объектами гастротуризма
Год набора	2026

Составители:
к.филол.н., доц. Садыкова Э.Р.
ст.преп. Рахимзянова Ю.А.

Казань

Содержание

1. Цели и задачи учебной дисциплины	3
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	3
3. Требования к результатам освоения дисциплины	4
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1 Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенции	5
4.2 Содержание дисциплины по темам (разделам)	6
4.3 Планы практических и семинарских занятий	8
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов	14
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	16
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины	17
8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине	17
Приложение 1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	20
Приложение 2. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	

1.Цели и задачи учебной дисциплины

Дисциплина относится к группе дисциплин по выбору №1 учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм»

Цель дисциплины: освоение теоретических знаний в области традиций и культуры питания народов мира, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых компетенций.

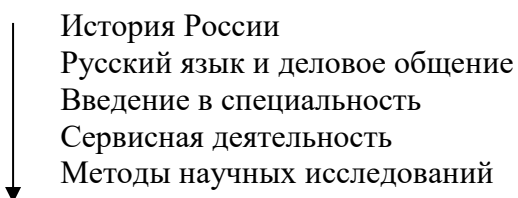
Задачи дисциплины:

- дать представление о национальных чертах характера различных народов мира;
- сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации;
- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира
- ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для гостей из различных стран мира.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП

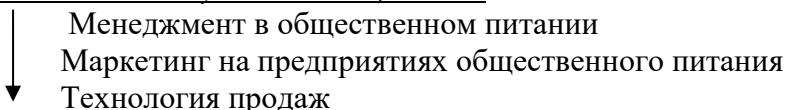
Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору учебного плана. До начала изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» у студента должны быть сформированы компоненты компетенций, полученных в результате изучения дисциплин «История России», «Русский язык и культура речи», «Введение в специальность», «Сервисная деятельность», «Методы научных исследований». Дисциплина находится во взаимосвязи с дисциплинами согласно схеме:

Обеспечивающие учебные дисциплины



Традиции и культура питания народов мира

Обеспечиваемые учебные дисциплины



1. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» участвует в формировании компонентов профессиональной компетенции в соответствии с ФГОС ВО по направлению «Туризм»:

ПК-12. Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития объектов гастротуризма

После освоения дисциплины студент должен получить следующие образовательные результаты соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по дисциплине
ПК-12	
ПК-12.3 Осуществляет проектную деятельность в сфере гастротуризма и формирует продукт в соответствии с требованиями потребителей разных социальных групп	ПК-12.3 3.6 Знает принципы продвижения специализированных туристских продуктов ПК-12.3 У.7 Умеет проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программ ПК-12.3 У.8 Умеет обосновывать потребительскую ценность сервисных продуктов в гастрономическом туризме ПК-12.3 В.5 Владеет методами исследования запросов потребителей в сегменте гастрономического туризма ПК-12.3 В.6 Владеет методами продвижения сервисного продукта в гастрономическом туризме

Этапы формирования выбранных компетенций (или их частей – ЗУВов) можно проследить по Пояснительной записке и модульно-тематическому плану дисциплины.

2. Структура и содержание дисциплины

4.1. Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины по очному обучению составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Модульная разбивка учебной дисциплины					
Направление «Туризм»					
Дисциплина: «Традиции и культура питания народов мира»					
Наименование модулей	Количество ауд. часов		Самост. работа	Всего часов	Индикаторы компетенции
	Лекции	Практики			
Модуль 1: «Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями и питанием народов мира»					
Тема 1 Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	2	2	2		ПК-12.3 (3-6,У-7,У-8,В-5,В-6)
Тема 2 История и этапы развития традиций питания.	2		2		
Тема 3 Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи.	2		2		

Тема 4 Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.	2	2	2		
Тема 5 Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.		2	4		
Тема 6 Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь.		2	2		
Модуль 2: «Факторы формирования традиций и культур питания народов мира»					
Тема 7 Традиции и культура питания народов Европы	2	2	4		
Тема 8 Традиции и культура питания в Арабских странах.	2	2	2		
Тема 9 Традиции и культура питания в Африканских странах	2		2		
Тема 10 Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.	2	2	4		
Тема 11 Традиции и культура питания народов Азии	2	2	2		
Тема 12 Исторический путь развития и факторы формирования традиций и кухонь народов СНГ и России.	2	4	4		
Подготовка к зачёту			2	2	
ИТОГО	20	20	32	72	

* Данная тема изучается с помощью интерактивных методов обучения.

Пояснительная записка с этапами формирования компетенций

Данный модульный курс состоит из 2-х модулей, порядок освоения которых выстраивает траекторию и этапы формирования заявленных компетенций (или их составляющих).

Модуль 1 «Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями и питанием народов мира» включает в себя шесть тем.

В результате прохождения второго модуля студент должен:

- знать место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем;
- уметь выявлять исторические факты и факторы, влияющие на изменения в культуре питания народов;
- владеть принципами старинного и современного застольного этикета.

По результатам Модуля 1 проводится устный опрос и тестирование.

Модуль 2 «Факторы формирования традиций и культур питания народов мира» включает в себя шесть тем.

В результате прохождения второго модуля студент должен:

- знать особенности и традиции питания народов мира;

- уметь исследовать кухни народов мира;

- владеть навыками применения методов исследований кухонь народов мира для профессиональной деятельности.

По результатам второго модуля проводится письменный опрос.

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется выполнением письменного задания.

По результатам двух модулей проводится зачет.

4.2. Содержание дисциплины по темам (разделам)

Тема 1 Питание- компонент общечеловеческой материальной культуры. Питание народа, его кухня важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Питание—главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека нации, общества. Понятий аппарат материальной культуры. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

Тема 2 История и этапы развития традиций питания. История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: корпоративные обеды, фаст-фуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и другие.

Тема 3 Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи. Традиции питания, их отображение в мировой литературе и живописи. Культура застолья и национальные традиции. Туризм и национальные традиции питания.

Тема 4 Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Факторы 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. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности страны; географическое расположение и климатические условия страны; исторические причины; религиозные и старинные обычаи; этногенез; набор исходных продуктов и их сочетание; характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира. Системы питания различных народов мира.

Тема 5 Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания. Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру

питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.

Тема 6 Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций в питании. Гастрономический туризм – основа сохранения национальных традиций. Гастрономические туры стран мира. Рацион питания для иностранных гостей и туристов.

Тема 7 Традиции и культура питания народов Европы Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.

Тема 8 Традиции и культура питания в Арабских странах. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Турции, Ираке, Иране, Ливане, Сирии, Израиле. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Влияние религии на формирование культуры питания. Кошерное питание. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 9. Традиции и культура питания в Африканских странах. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Египте, Алжире, Тунисе, Марокко. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Влияние религии на формирование культуры питания. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 10. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Канаде, США, Мексике, Перу, Бразилии, Боливии, Аргентине, Парагвае, Чили. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 11. Традиции и культура питания народов Азии. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Китае, Корее, Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии. История китайской кухни. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Характеристика основных кулинарных школ Китая. Традиции Японской кухни, ее своеобразие и неповторимость. Чайная церемония в Японии. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения народов Индии, Таиланда, Вьетнама, Кореи. Роль специй и приправ в азиатской кухне. Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 12. Традиции и культура питания народов стран СНГ. Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран СНГ. Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Украины, Белоруссии. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд армянской и азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи. Кухня народов Средней Азии. Связь

религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология супов, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи. Особенности молдавской кухни. Традиции и современность. Основные блюда и напитки. Распространение блюд русской кухни и ее влияние на мировые тенденции. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания

4.3. Планы практических и семинарских занятий

Семинарское занятие 1. «Питание – компонент общечеловеческой культуры»

Семинарское занятие проходит в форме групповой дискуссии: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам.

Краткое содержание (цель) занятия: необходимо рассмотреть место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации, основные компоненты материальной культуры и этапы развития.

Во время дискуссии каждому студенту предоставляется возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, продемонстрировать полученные знания и навыки.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы:

1. Сущность и основные этапы становления культуры.
2. Этнографический подход к изучению культуры питания ее определению.
3. Типология цивилизаций по доминирующему продукту.
4. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
5. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
6. Основные компоненты материальной культуры: Кулинария, кулинарное искусство.
7. Питание, пища приемы. Быт. Обычаи. Традиции. Культура. Застолье.
8. Церемония, церемониал. Обряды. Ритуалы. Приемы. Народность.
9. Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика.
10. История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.
11. Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.
12. Современные взгляды на пищу и питание человека

Семинарские занятия 2-3. «Меню – культура застолья».

Занятие проходит в форме круглого стола: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам, осуществляется блиц-опрос по изученному материалу.

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний по данной теме и разработка рекомендаций питания бизнесменов и туристов некоторых стран мира, которые помогут в решении актуальной проблемы – питания иностранного гостя.

Круглый стол должен предоставить каждому студенту возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.). Вопросы:

1. Охарактеризуйте понятие «меню» и его исторические аспекты.
2. Какую роль играет меню в формировании имиджа предприятий питания.
3. Каковы основные требования при разработке меню.
4. Какую информацию для потребителя должны нести меню
5. Какие особенности необходимо принимать во внимание при составлении меню для дипломатических приемов, иностранных гостей

Семинарские занятия 4-5. «Национальные особенности традиций питания народов Европы».

Занятие проходит в форме дебатов: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам.

Краткое содержание (цель) занятия: Закрепление знаний формирования традиций и культур питания народов Европы.

Целью занятия является закрепление материала, рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Во время дебатов каждому студенту возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.). Вопросы:

1. Фактор формирования традиций и культур питания народов Европы.
2. Италия, Франция – основоположники развития культур питания народов Европы.
3. Специфический набор пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд и застолий в странах Европы: Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия.
4. Характерные черты формирования традиций и культур питания народов Скандинавии.
5. Кулинарное искусство и его национальные черты народов Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании.
6. Влияние традиций и культур питания народов Европы на мировые традиции.

Семинарское занятие 6-7 «Формирование традиций и культур питания народов Кавказа».

Семинарское занятие проходит в форме дебатов: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний о влиянии природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания народов Кавказа. Целью практического занятия является закрепление материала, рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Во время дебатов каждому студенту дается возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы для обсуждения:

1. Особенности быта и питания народов Кавказа.
2. Анализ и характеристика кухонь народов Кавказа: грузинской, армянской, чеченской, азербайджанской, адыгейской.
3. Ассортимент используемых продуктов.
4. Ассортимент блюд национальных кухонь.
5. Традиции национальных застолий. Назовите общие черты армянской и азербайджанской кухонь.
6. Какие виды мяса предпочитают при приготовлении блюд в узбекской кухне.

Семинарские занятия 8-9 «Формирование традиций и культур питания славянских народов».

Семинарское занятие проходит в форме дебатов: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний о влиянии природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славянских народов.

Целью практического занятия является закрепление материала, рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами. Во время дебатов каждому студенту дается возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы:

1. Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).
2. Влияние природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славян.
3. Развитие традиций питания русского народа в периоды: древнерусский, московский, Петровско-Екатерининский, советский, постперестроечный.
4. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания.
5. Особенности быта и питания Западных славян.
6. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов).
7. Кулинарный национальный репертуар блюд.
8. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве.
9. Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы.
11. Вклад России в мировую культуру питания.

12. Традиция и культура питания русского народа как фактор развития туризма.

Практическое занятие 10. Дискуссия «Культура застолья»

Занятие проходит в форме групповой дискуссии: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам, осуществляется блиц-опрос по изученному материалу.

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний о культуре застолья, его особенностях, и застольного этикета.

Целью занятия является закрепление материала рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Во время дискуссии каждому студенту предоставляется возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, продемонстрировать полученные знания и навыки.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы для обсуждения:

1. Застолье, его сущность и история развития.
2. Особенности застолья народов Европы, стран АТР, Ближнего Востока.
3. Исторические аспекты русского застолья.
4. Культура застолья в праздники (Новый год, Масленица, семейные праздники и т.д.)
5. Виды застолья (банкеты, фуршеты, приемы).
6. Особенности сервировки стола.
7. Стили сервировки стола (русский, французский, английский и др.)

Темы для самостоятельного изучения (реферат)

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

Темы для самостоятельного изучения:

1. Культура питания Древнего Рима.
2. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
3. Влияние исторических событий и географического положения на формирование польской кухни.
4. Культура питания Европейского средневековья.
5. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
6. Влияние крестовых походов на культуру питания.
7. Восточные сладости в традиции ислама.
8. Особенности казачьей кухни России.
9. Формирование традиций питания США.
10. История развития национальной культуры питания Китая.
11. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
12. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
13. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
14. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
15. История развития очагов народов АТР и ЮВА.
16. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
17. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
18. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
19. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.

20. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
21. Традиции и ритуалы русской трапезы.
22. Особенности питания народов Прибалтики.
23. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
24. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
25. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
26. Влияние географического положения и исторических событий на формирование кулинарных традиций Испании.
27. Формирование региональных традиций питания в России.
28. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
29. Культура и традиции питания Северной Африки.
30. Культура питания Греции – от античности до сегодняшнего дня.
31. Застольный и дипломатический этикет Лувра и Версаля.
32. Чайная церемония как феномен аристократической культуры.
33. Национальные праздники и застолья Франции.
34. Национальные праздники Японии и традиции питания.
35. Русское застолье (регионы России).
36. Традиции потребления кофе.
37. Традиции потребления какао и шоколада.
38. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
39. Национальные праздники и застолья в Италии.
40. Национальные праздники и застолья во Франции.
41. Кулинарные традиции стран Балтии (Эстония, Финляндия, Латвия,
42. Литва, Норвегия, Дания, Швеция): специфика кухни, пищевое сырье,
43. кулинарные приемы, пряности и приправы, типичные блюда и напитки,
44. режим питания.
45. Научно-технический прогресс и его влияние на формирование
46. традиций и культур питания народов мира.
47. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов.
48. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии.

Краткие методические указания:

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

Студенту предлагается из представленного списка тематики рефератов выбрать одну тему и раскрыть результаты исследуемой проблемы. Реферат предоставляется преподавателю на проверку согласно графику защит, установленного преподавателей в начале изучения дисциплины. Объем реферата 15-20 стр.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 349 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15335-4. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538085>.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва: Издательство

Юрайт, 2024. – 179 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-07286-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538547>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 268 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-07125-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538580>

Дополнительная литература:

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 220 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-17180-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538302>.

5. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 349 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15571-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/540865>

6. Сущинская, М. Д. Культурный туризм: учебное пособие для вузов / М. Д. Сущинская. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 157 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-07374-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538349>

Интернет-ресурсы, информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Электронно-библиотечная система «IPRbooks». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>

2. Образовательная платформа «Юрайт». Режим доступа: <https://urait.ru>.

3. Государственный комитет по туризму РТ. Режим доступа: <http://tourism.tatarstan.ru>.

4. Ресторанный бизнес, гостиничный бизнес, всё для ресторатора. Режим доступа: www.hotres.ru.

5. Ассоциация отельеров РТ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.aokrt.ru>.

6. Информационно-правовая система «Гарант» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.garant.ru>.

7. Основы ресторанного бизнеса - www.prorestoran.com.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, специализированные лаборатории (в соответствии с Реестром материально-технического обеспечения аудиторного фонда Университета управления «ТИСБИ»).

8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине

Для оценки компетентности рекомендуется использовать рейтинговую систему знаний, умений и навыков студента по окончанию изучения каждого Модуля в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации образовательного процесса. Итоговая оценка (в баллах) складывается из баллов, набранных по каждому Модулю (семестровая оценка) и баллов, набранных, непосредственно на экзамене.

Расчет набранных баллов по дисциплине осуществляется в следующей последовательности:

$$C = \frac{M_1 + M_2 + \dots + M_n}{n} \times 0,6, \text{ где } M - \text{ количество баллов по модулю; } n - \text{ количество}$$

модулей

$$З = K \times 0,4, \text{ где } K - \text{ количество баллов на экзамене (зачете);}$$

$$И = C + З + П, \text{ где } П - \text{ поощрительные баллы (от 1 до 5).}$$

Уровень сформированности компетенций и их основные признаки оцениваются по следующим таблицам:

Оценка уровня сформированности компетенции

ПК-12. Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития объектов гастротуризма в части дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов- выпускников вуза по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)	ПК-12.3 3.6 Знает принципы продвижения специализированных туристских продуктов ПК-12.3 У.7 Умеет проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программ ПК-12.3 У.8 Умеет обосновывать потребительскую ценность сервисных продуктов в гастрономическом туризме ПК-12.3 В.5 Владеет методами исследования запросов потребителей в сегменте гастрономического туризма ПК-12.3 В.6 Владеет методами продвижения сервисного продукта в гастрономическом туризме	Выступление на семинаре Практические задания Тестовые задания Зачет
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	ПК-12.3 3.6 Знает принципы продвижения специализированных туристских продуктов ПК-12.3 У.7 Умеет проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программ ПК-12.3 У.8 Умеет обосновывать потребительскую ценность сервисных продуктов в гастрономическом туризме ПК-12.3 В.5 Владеет методами исследования запросов потребителей в сегменте гастрономического туризма ПК-12.3 В.6 Владеет методами продвижения сервисного продукта в гастрономическом туризме	Выступление на семинаре Практические задания Тестовые задания Зачет
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	ПК-12.3 3.6 Знает принципы продвижения специализированных туристских продуктов ПК-12.3 У.7 Умеет проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программ	Выступление на семинаре Практические задания Тестовые задания Зачет

		ПК-12.3 У.8 Умеет обосновывать потребительскую ценность сервисных продуктов в гастрономическом туризме ПК-12.3 В.5 Владеет методами исследования запросов потребителей в сегменте гастрономического туризма ПК-12.3 В.6 Владеет методами продвижения сервисного продукта в гастрономическом туризме	
--	--	---	--

Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Студентам на первом занятии необходимо ознакомиться с Рабочей программой дисциплины, где прописаны цели, задачи и трудоемкость дисциплины. Перед началом изучения дисциплины необходимо повторить учебный материал обеспечивающих учебных дисциплин предшествующих курсов, которые дают основу для изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира», а именно: «История России», «Русский язык и деловое общение», «Сервисная деятельность», «Методы научных исследований».

Затем необходимо ознакомиться с порядком изучения дисциплины, т.е. модульно-тематическим планом и пояснительной запиской с указанием этапов формирования заявленных компетенций.

И, наконец, ознакомиться с порядком оценивания результатов обучения, для чего необходимо изучить следующие документы: Положение о модульно-рейтинговой системе оценивания и Принципы оценки уровня знаний, умений и навыков (характеристика ответа).

Студент должен внимательно изучить перечень основной (дополнительной) литературы и взять необходимые учебники в библиотеке.

При подготовке к семинарскому занятию необходимо уточнить план проведения занятий, подготовить необходимую документацию. Практические занятия проводятся после лекционного изучения темы. Решение задач, приведенных в программе учебной дисциплины обязательно.

При изучении данного курса преподавателем используются интерактивные методы обучения, что помогает эффективнее сформировать заявленные компетенции.

Интерактивные формы обучения обеспечивают высокую мотивацию, прочность знаний, творчество, коммуникабельность, командный дух, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность.

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной
аттестации по дисциплине:
«Традиции и культура питания народов мира»

направление подготовки: 43.03.02 «Туризм»

профиль подготовки: управление объектами гастротуризма

Казань

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля
 - 2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля.
 - 2.1.1 Выступление на семинаре
 - 2.1.2 Практическое задание
 - 2.1.3 Тестовые задания
 - 2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля.
 - 2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний и умений (вопросы к зачету)
 - 2.2.2 Фонд оценочных средств для проверки знаний, умений и навыков (задачи к зачету)

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Формы контроля Формируемые компетенции и их индикаторы	ПК-12
	ПК-12.3
Формы текущего контроля	
выступление на семинаре	З-6, У-7, У-8, В-5, В-6
практическое задание	У-8, В-5, В-6
Тестовые задания	В-6
Формы промежуточного контроля	
зачет	З-6, У-7, У-8, В-5, В-6

З – знания, У – умения, В – владение навыками

2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля

2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля знаний, умений и навыков

2.1.1. Выступление на семинаре

Выступление на семинаре является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях. Выступление на семинаре может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, эссе, выполненных индивидуальных заданий и проблемных вопросов. Выступление на семинаре, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса, а также выступление студентов по проблемным вопросам организации денежно-кредитных отношений.

Примерные вопросы к семинарским занятиям

1. Фактор формирования традиций и культур питания народов Европы.
2. Италия, Франция – основоположники развития культур питания народов Европы.
3. Специфический набор пищевого сырья, его обработки, репертуар блюда застолья в странах Европы: Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия.
4. Характерные черты формирования традиций и культур питания
5. народов Скандинавии.
6. Кулинарное искусство и его национальные черты народов Швеции,
7. Норвегии, Финляндии, Дании.
8. Влияние традиций и культур питания народов Европы на мировые традиции.

Вопросы к семинарам включают оценку закрепления материала, пройденного на лекциях, а также вопросы, направленные на выявление уровня понимания студентом основ гастрономического туризма.

Критерии оценивания выступления на семинаре

Результат	Балл
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами	90-100
Дает полный и логически правильный ответ на вопрос, но сформулировать примеры по рассматриваемому вопросу не может	80-90
Демонстрирует частичное понимание сути вопроса, способен охарактеризовать суть организации технологического процесса.	60-79
Способен сформулировать определения терминов, привести примеры организационных структур, основных и вспомогательных служб гостиничного	Менее 60

предприятия, основные и дополнительные виды услуг, перечислить виды гостиничного продукта, но не владеет технологическими особенностями организации процессов обслуживания гостей.	
--	--

2.1.2. Практическое задание

Задание: Составить меню для туристов из республик Российской Федерации с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным республикам – Адыгея, Алтай, Башкортостан, Бурятия, Дагестан, Ингушетия, Кабардино-Балкарская, Калмыкия, Карачаево-Черкесская, Карелия, Коми, Крым, Марий-Эл, Мордовия, Якутия, Северная Осетия, Татарстан, Тыва, Удмуртия, Хакасия, Чеченская, Чувашская).

Перед занятием студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите факторы, которые оказали влияние на формирование русской и других славянских кухонь.
2. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян.
3. Какие национальные супы в русской, белорусской и украинской кухнях.
4. Каким видам хлеба отдают предпочтения в славянских кухнях

Критерии оценки практического задания

Критерии оценивания	Баллы
Глубина и степень проработанности задания	20
Соответствие способа развертывания содержания в задании поставленному основополагающему вопросу	20
Четкость структурирования информации	10
Доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, вывод	10
Привлечение знаний из других областей	10
Убедительность и яркость представления проекта	10
Эстетика оформления результатов проведенного проекта	10
Формы представления результата задания	10

Уровень выполнения задания	Итоговый балл
высокий	80-100
выше среднего	70-79
средний	60-69
низкий	Менее 60

2.1.3. Тестовые задания

Задания закрытого типа

1. Основу болгарской кухни составляют:

- а) овощи
- б) молочные продукты
- в) мясопродукты
- г) крупы и макаронные изделия
- д) рыба

2. Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:

- а) бутерброды
- б) гастрономические продукты

- в) овощные салаты
- г) салаты с мясопродуктами

3. Для заправки болгарской чорбы используют:

- а) кислый настой из отрубей
- б) сметану
- в) смесь взбитых яиц и кислого молока
- г) уксус

4. Основой для супа “Таратор” является:

- а) мясной бульон
- б) овощной отвар
- в) йогурт

5. Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии:

- а) варка
- б) жарка
- г) тушение

6. Определите группу характерных для болгарской кухни вторых блюд:

- а) гювеч, мусака, плакия, кебабы, яхния
- б) чулама, мусака, мититеи, токана
- в) гуляш, паприкаш, токань, перкольт

7. Болгарский пирог банница готовится из теста:

- а) слоеного дрожжевого
- б) слоеного пресного
- в) песочного

8. Популярным горячим напитком в Болгарии является:

- а) кофе по-восточному
- б) кофе с молоком
- г) чай

9. Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации:

- а) суп молочный
- б) окрошка
- в) бульон куриный с яичным желтком
- г) суп-пюре из овощей
- д) рассольник

10. Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации:

- а) блюда из жареного мяса с овощным гарниром
- б) блюда из котлетной массы
- в) крупяные блюда
- г) рагу из баранины

11. Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:

- а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин
- б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин
- в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин

12. Укажите виды жиров, характерные для итальянской кухни:

- а) подсолнечное масло
- б) оливковое масло
- в) сливочное масло
- г) свиное сало

13. Выделите характерный для итальянской кухни ассортимент супов:

- а) прозрачные супы с гарнирами
- б) супы – пюре
- в) супы с макаронными изделиями
- г) супы картофельные
- д) супы молочные

14. Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки:

- а) мамалыга
- б) паста
- в) полента

15. Определите виды мясных продуктов, предпочтительно используемых для приготовления итальянских вторых блюд:

- а) телятина
- б) говядина
- в) свинина жирная
- г) свинина нежирная
- д) субпродукты
- е) рубленое мясо

16. В качестве гарнира к горячим блюдам в Италии принято подавать:

- а) салаты
- б) овощные гарниры
- в) картофельное пюре
- г) жареный картофель

17. Укажите национальные сорта сыров Италии:

- а) рокфор, камамбер, грюер
- б) пармезан, моцарелла, пекорино

18. Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:

- а) овощи и корнеплоды
- б) мясопродукты
- в) рыба и морепродукты
- г) крупы и макаронные изделия
- д) молочные продукты, включая сыры
- е) яичные продукты

19. Для приема “фламбе” используют:

- а) вино
- б) коньяк
- в) ликер

20. Исключите компоненты, не входящие в рецептуру лукового супа по-парижски:

- а) лук репчатый
- б) лук – порей
- в) бульон

- г) гренки
- д) яйца
- е) сыр швейцарский
- ж) брынза

Критерии оценивания результатов тестирования

Характеристика ответа	баллы
96-100% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	100-96
91-95% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	95-91
86-90% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	90-86
81-85% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	85-81
76-80% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	80-76
71-75% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	75-71
66-70% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	70-66
61-65% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	65-61
60 % правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	60
Менее 60% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	Менее 60

Задания открытого типа

- 1 Напишите два фактора, составляющих основу любой национальной кухни.
- 2.В переводе с немецкого слово «вермут» означает
- 3.Первый искусственный материал, изобретенный человечеством для изготовления посуды – это
- 4.Вставить пропущенное слово «Христианская традиция изготовления куличей связана с праздником ...»
5. Традиция вегетарианства в Индии продиктована...
- 6.Блюдо популярно у закавказских народов, и готовится как из стручков зелёной фасоли, так и из отварной красной фасоли с зеленью и/или зёрнами граната
7. Большой пельмень в Грузии
8. Рагу из птицы, национальное грузинское блюдо
9. Традиционное грузинское национальное лакомство, ставшее популярным лакомством многих народов. Готовят её из нанизанных на нитку очищенных орехов в загущённых мукой соках: виноградном, гранатовом или другом
10. Грузинская кукурузная лепёшка
11. Рассольный грузинский сыр

12. Банош - ароматная кукурузная каша со сметаной и сливками, это национальное блюдо какой страны
13. Национальным блюдом какой страны является «Паэлья»
14. Как называется старинное простонародное кушанье, соединяющее в себе первое и второе блюдо, похожее на густой суп из крупы и овощей с заправкой из сала? Это национальное белорусское блюдо.
15. Национальным блюдом какой страны является «Билтонг» - длинные полосы высушенного мяса, приправленного всевозможными специями
16. В какой стране пельмени называют «Дюшбара»
17. Создателями этого популярного кисломолочного напитка считаются балкарцы и карачаевцы Северного Кавказа
18. Традиционное питание народов России было основано на местных ресурсах. Если какие-то продукты нельзя было получить в своем хозяйстве, то собирали дикie растения, ягоды, грибы. Какое растение было одним из самых любимых продуктов питания у жителей Сибири и Камчатки и считалось действенным лекарством от цинги?
19. Напиток, подаваемый перед едой и вызывающий аппетит, слюноотделение и подготавливающий рецепторы для восприятия пищи, стимулирующий выделение желудочного сока
20. Общее название напитков, которые подают после еды

Критерии оценивания открытых вопросов.

«Отлично» (зачтено): Ответ полный, развернутый. Вопрос точно и исчерпывающе передан, терминология сохранена, студент превосходно владеет основной и дополнительной литературой, ошибок нет.

«Хорошо» (зачтено): Ответ полный, хотя краток, терминологически правильный, нет существенных недочетов. Студент хорошо владеет пройденным программным материалом; владеет основной литературой, суждения правильны.

«Удовлетворительно» (зачтено): Ответ неполный. В терминологии имеются недостатки. Студент владеет программным материалом, но имеются недочеты. Суждения фрагментарны.

«Неудовлетворительно» (не зачтено): Не использована специальная терминология. Ответ в сущности неверен. Переданы лишь отдельные фрагменты соответствующего материала вопроса. Ответ не соответствует вопросу или вовсе не дан.

2.2. Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля

2.2.1. Фонд оценочных средств для проверки знаний/умений (вопросы к зачету)

Примерный список вопросов к зачету

1. Влияние климатических условий на особенности продуктового набора в скандинавских странах
2. Роль других народов в развитии культуры питания Франции
3. Особенности традиций питания англичан

4. Влияние климатических условий на формирование продуктового набора и ассортимента кулинарных изделий в различных регионах Германии
5. Вклад Италии в мировую культуру питания
6. Влияние других народов на формирование культуры питания населения США
7. Особенности режима питания населения арабских стран
8. Влияние религии в подборе продуктов питания и режимов их обработки в Индии
9. Влияние образа жизни и деятельности населения на формирование региональной кухни Франции
10. Особенности чайной церемонии в Японии
11. Особенности набора специй и приправ в китайской кухне
12. Особенности развития кулинарного искусства в Китае
13. Взаимосвязь праздников и кулинарного искусства в различных европейских государствах
14. Особенности приготовления чая и его потребления в различных странах и у разных народов
15. Особенности режима питания у англичан, немцев, индусов и арабов
16. Кулинарное искусство Италии
17. Причины распространения в мире рационалистической американской кухни
18. Культура питания древнего Египта
19. Особенности французской классической кухни
20. Режим питания населения арабских государств
21. Культура застолья средневековья
22. Взаимосвязь православных праздников и кулинарного искусства в России
23. Режим питания американцев
24. История столовых приборов
25. Этикет приема пищи в Корее
26. Общее в кулинарных традициях Польши, России и Украины
27. Возникновение вегетарианства

2.2.2. Фонд оценочных средств для проверки умений/навыков (задачи к зачету)

Примерные практические задания к зачету:

Задание: Составить меню для туристов из республик Российской Федерации с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным республикам – Адыгея, Алтай, Башкортостан, Бурятия, Дагестан, Ингушетия, Кабардино-Балкарская, Калмыкия, Карачаево-Черкесская, Карелия, Коми, Крым, Марий-Эл, Мордовия, Якутия, Северная Осетия, Татарстан, Тыва, Удмуртия, Хакасия, Чеченская, Чувашская).

Перед занятием студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите факторы, которые оказали влияние на формирование русской и других славянских кухонь.
2. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян.
3. Какие национальные супы в русской, белорусской и украинской кухнях.
4. Каким видам хлеба отдают предпочтения в славянских кухнях.

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам зачета

Характеристика ответа	Европейская оценка	Рубежные баллы	Зачет/незачет	Уровень сформированности компетенции
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном ориентировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. При ответе студент демонстрирует применение знаний к реальным профессиональным ситуациям. При этом студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания и правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	A	100-96	зачтено	Повышенный уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	A	95-91	зачтено	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	A	90-86	зачтено	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	B	85-81	зачтено	Базовый уровень сформированности компетенций

Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	C	80-76	зачтено	Пороговый уровень сформированности компетенций
Студент демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий или решении практической задачи, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	C	75-71	зачтено	
Дан недостаточно полный и развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Студент испытывает затруднения при выполнении практической задачи и не может связать теорию с практикой.	D	70-66	зачтено	
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Испытывает затруднения при выполнении практических задач. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	65-61	зачтено	
Дан неполный ответ. Присутствует нелогичность изложения. Студент затрудняется с доказательностью. Масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений. В ответе отсутствуют выводы. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя	E	60	зачтено	
Студент испытывает значительные трудности в ответе на вопросы зачета. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает.	F	Менее 60	незачет	Компетенции не сформированы