

Утверждено приказом ГОУ ВПО ДонГУУ от 23.08.2016г. №675

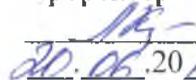
ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКАЯ АКАДЕМИЯ УПРАВЛЕНИЯ И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ГЛАВЕ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ»

ФАКУЛЬТЕТ СТРАТЕГИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ И МЕЖДУНАРОДНОГО БИЗНЕСА
КАФЕДРА ТУРИЗМА

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Л.Н.Костина


20.08.2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«История, культура и организация услуг питания в мире»

Направление подготовки

43.03.02 «Туризм»

Донецк 2017

Рабочая программа учебной дисциплины «История, культура и организация услуг питания в мире» для студентов 3 курса образовательного уровня «бакалавр» направления подготовки 43.03.02 «Туризм» очной формы обучения

Автор(ы).

разработчик(и): доцент, кандидат экономических наук М.В. Гончарова

должность, ученая степень, ученое звание, инициалы и фамилия

Программа рассмотрена на заседании ПМК кафедры

«Туризм»

Протокол заседания ПМК от

08.06.2017

№ 11

дата

Председатель ПМК

(подпись)

А.С. Гусак
(инициалы, фамилия)

Программа рассмотрена на заседании кафедры

туризма

Протокол заседания кафедры от

09.06.2017

№ 11

дата

Заведующая кафедрой

(подпись)

В.Г. Шепилова
(инициалы, фамилия)

1. Цель освоения дисциплины и планируемые результаты обучения по дисциплине (соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы)
Целью изучения учебной дисциплины «История, культура и организация услуг питания в мире» является формирование у студентов комплекса знаний традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий

В результате изучения дисциплины студенты должны уметь решать следующие основные задачи:

- Освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
- Ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира;
- Изучение истории застольного этикета и его особенностей у народов мира;
- Исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира.
- Понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими и европейскими, традициям питания;
- Определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта
- Применение комплекса знаний при разработке турпакетов;
- Обоснование использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;
- Воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «История, культура и организация услуг питания в мире» относится к обязательным дисциплинам вариативной части профессионального цикла ОП направления подготовки 43.03.02 «Туризм» очной формы.

Предметом изучения дисциплины является культура питания, история ее развития в регионах мира и организация общественного питания для туристов и экскурсантов.

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

При изучении дисциплины «История, культура и организация услуг питания в мире» требуются знания и умения, полученные при изучении общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, таких как: «История (отечественная история)», «История туризма», «Философия» «Экономика», а также дисциплин «Основы туризоведения», «География туризма», «Культура здоровья», «Природные туристические ресурсы мира» «Организация деятельности предприятий туристической индустрии» и «Связь с общественностью в туризме», «Историко-культурные ресурсы мира».

2.2. Дисциплины и/или практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:

Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины «История культуры и организация питания в мире» необходимы обучающимся для освоения таких дисциплин, как: «Религия в туризме», «Туристско-рекреационное проектирование», «Туроперейтинг», «Организация туристических путешествий», «Международный туризм», «Страноведение на английском языке» и «Экскурсоведение на английском языке», изучаемых в 7 и 8 семестрах соответственно.

3. Объем дисциплины в кредитах (зачетных единицах) с указанием количества академических часов, выделенных на аудиторную (по видам учебных занятий) и самостоятельную работу студента

(для очной и заочной форм обучения заполняются отдельно)

	Зачетные единицы (кредиты ECTS)	Всего часов		Форма обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	
		0	3	Очная	Заочная
				Семестр № 5	Семестр №
Общая трудоемкость	2	72	-	Количество часов на вид работы:	
Виды учебной работы, из них:					
Аудиторные занятия (всего)				36	
В том числе:					
Лекции				18	
Семинарские занятия / Практические занятия				18	
Самостоятельная работа (всего)				36	
Промежуточная аттестация					
В том числе:					
Зачет				зачет	

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

4.1. Разделы (темы) дисциплины с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела, темы дисциплины	Виды учебной работы (бюджет времени) (вносятся данные по реализуемым формам)									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Раздел 1. Культура питания как неотъемлемая часть общественной жизни										
Тема 1.1.. Предмет, цель и задачи дисциплины	2		2	4	8					
Тема 1.2. История и этапы развития традиций питания	2		2	4	8					
Тема 1.3. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания	2		2	4	8					

Тема 1.4. Культура питания и традиции славянских народов	2		2	4	8					
Тема 1.5 Традиции и культура питания народов Европы и Америки	2		2	4	8					
Тема 1.6 Традиции питания в Арабских странах и странах АТР	2		2	4	8					
Тема 1.7 Напитки и национальные традиции.	2		2	4	8					
Тема 1.8. Туризм и национальные традиции питания	2		2	4	8					
Тема 1.9. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	2		2	4	8					
Итого по разделу:	18		18	36	72					

4.2. Содержание разделов дисциплины:

Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание разделов дисциплины	Содержание семинарских занятий			
				Кол-во часов	
		0	3		
1	2	3	4	5	
Раздел 1 Культура питания как неотъемлемая часть общественной жизни					
Тема 1.1. Введение. Предмет, цель, задачи дисциплины	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры Методические подходы к изучению мировых традиций и культур Питание как главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	Семинарское занятие 1		2	
		1. Предмет, цель и задачи дисциплины			
		2. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем			

		3. Методы и задачи дисциплины «Традиции и культура питания народов мира».		
Тема 1.2. История и этапы развития традиций питания	Принципы формирования национальных традиций и культур питания Традиции потребления пищи и питание и их отражение в мировой литературе и живописи Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др. Динамика традиций потребления пищи и питания и их отражение в мировой литературе и живописи.	Семинарское занятие №2	2	
		1. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире		
		2. Традиции потребления продуктов питания в средние века, в современном мире		
		3. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира		
Тема 1.3. Влияние мировых религий на формирование традиций и культур питания	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира. Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве: Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. Виды вегетарианства. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Буддизм, синтоизм и питание.	Семинарское занятие №3	2	
		1. Климато-географические и природные условия – основа формирования традиций питания		
		2. Медико-биологические аспекты питания во время постов. . Вегетарианство – особая система питания. Виды вегетарианства.		
		3. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания		
Тема 1.4.	Особенности формирования	Семинарское занятие № 4	2	

<p>Культура питания и традиции славянских народов</p>	<p>традиций и культуры питания народов России. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси. Национальные традиции потребления пищи и питания народов стран Балтии (Литва, Латвия, Эстония)</p>	<p>1. Национальный ассортимент блюд славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария)</p>		
<p>Тема 1.5. Традиции и культура питания народов Европы и Америки</p>	<p>Традиции и культура питания народов Европы Особенности формирования культуры питания стран Нового света</p>	<p>Семинарское занятие № 5</p>	<p>2</p>	
		<p>1. Общие принципы формирования кухни. Национальные кулинарные символы</p>		
		<p>2. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы</p>		
		<p>3. Национальные кулинарные символы народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Америки Особенности пищевого набора и национальные особенности приготовления и подачи еды и напитков у народов Америки.</p>		
<p>Тема 1.6. Традиции питания</p>	<p>Особенности традиций и культур питания народов стран АТР Традиции и культура</p>	<p>Семинарское занятие № 6</p>	<p>2</p>	
		<p>1. Общие принципы формирования пищевых</p>		

в Арабских странах и странах АТР	питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия. Развитие кулинарного искусства в странах АТР (Китай, Корея, Япония).	обрядов		
Тема 1.7. Напитки и национальные традиции.	Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Крепкие напитки. Традиции и культура потребления напитков. Национальные традиции и потребления напитков	Семинарское занятие № 7	2	2
		1. Роль напитков в культурах питания народов мира.		
		2. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира.		
Тема 1.8. Туризм и национальные традиции питания	Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций в питании. Этнические нормы и традиции за столом	Семинарское занятие № 8	2	
		1. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней.		
		2. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. 3. Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейный столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и т. д.).		
Тема 1.9. Питание – компонент общечеловеческой 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	Семинарское занятие № 9	2	
		1. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.		

	взаимосвязь.	2. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы		
		3. Основные компоненты материальной культуры: религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.		
ВСЕГО			18	2

5. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

В данном разделе приводятся перечни учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся, основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературы, нормативных изданий, необходимых для освоения дисциплины.

Указываются наименование издания, автор, название издательства и год издания. В обязательном порядке указывается режим доступа к электронному учебнику. Список литературы периодически обновляется с учетом развития науки.

5.1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Дубровская Н.И.. Конспект лекций по дисциплине «История культура и организация питания в мире» (в разработке).

2. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 1996. – 541 с

4. Методические рекомендации для проведения семинарских занятий по учебной дисциплине «История культура и организация питания в мире», (в разработке).

5. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «История культура и организация питания в мире» (в разработке)

Перечень контрольных вопросов для самоподготовки.

1. Этикет, прием, вкус, эстетика и их роль в развитии туризма.
2. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
3. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
4. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
5. Православие: сущность, догматы и питание.
6. Иудаизм: сущность, догматы.
7. Исламизм: сущность, догматы и питание.
8. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
9. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
10. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
11. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
12. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и

сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.

13. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.

14. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.

15. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.

16. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.

17. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.

5.2. Перечень основной учебной литературы

Перечень основной литературы.

1. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. – М.: Русская книга, 1996. – 256 с.
2. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 1996. – 451 с.
3. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 1996. – 493 с.
4. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 1996. – 541 с.
5. Смоленский Б.Л., Белова Л.В. Вера и питание: Обряды и народные традиции питания в мировых религиях. – СПб., 1994. – 155 с.

5.3. Перечень дополнительной литературы

1. Арутюнов С.А., Джарылгасинова Р.Ш. Япония: Народ и культура. – М.: Знание, 1991. – 64 с.
2. Лемнис М., Вимри Г. В старопольской кухне и за польским столом. – Польша: Интерпресс, 1992.
3. Мусульманские праздники. – М.: Корона, 1990. – 364 с.
4. Секреты индийской кухни: Кулинарные рецепты древней культуры: Вып.2./ Сост. Н.А. Бахолдин, С.М. Неополитанский. – М.: СП «Старт», 1990. – 44 с.
5. Соловьев Э.Я. Современный этикет и деловой протокол. – М.: Интел Тех, 1993. – 79 с.
6. Традиции в современном обществе. – М.: Наука, 1990. – 246 с.
7. Уусивирата Х. Финская национальная кухня: Пер. с фин. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 72 с.
8. Холопова Т.И., Лебедева М.М. Протокол и этикет для деловых людей. – М.: Анкил, 1994. – 207 с.
9. Эвенгштейн З.М. Еврейская кухня: Кулинария, рациональность, диетика. – М.: Интерпринт, 1994. – 168 с.

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

Интернет ресурсы

1. Географические карты
2. Кулинарная энциклопедия: CD-ROM. Ч.1.: Великобритания: Кирилл и Мефодий, 1998. – 650 MB.
3. Кулинарная энциклопедия: CD-ROM. Ч.2.: Великобритания: Кирилл и Мефодий, 1998. – 650 MB.
4. Туристические центры мира: CD-ROM.
5. Хрестоматия застольного этикета: CD-ROM. – М., 1999.

7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

«Информационные технологии не применяются».

7.1. Перечень информационных технологий (при необходимости)

«Информационные технологии не применяются».

7.2. Перечень программного обеспечения (при необходимости)

«Программное обеспечение не применяется»

7.3. Перечень информационных справочных систем (при необходимости)

«Информационные справочные системы не используются»

8. Фонд оценочных средств для контроля уровня сформированности компетенций

8.1. Виды промежуточной аттестации

При подготовке к семинарским занятиям студент заранее должен ознакомиться с темой семинарского занятия и вопросами, которые будут разбираться на данном занятии. При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется самостоятельно отработать приемы навыки, которые будут переводными или зачетными упражнениями. В данном разделе приведены примерные планы и указания к выполнению самостоятельных работ и литературные источники.

Фонд оценочных средств для текущего контроля, промежуточного и итогового контроля:

Текущий контроль:

1. Опрос.
2. Тестовый контроль.
3. Аналитическая работа.
4. Реферат.
5. Контрольные работы.

Текущий контроль успеваемости позволяет оценить уровень сформированности элементов компетенций (знаний и умений), компетенций с последующим объединением оценок и проводится в форме устного опроса (фронтальный, индивидуальный, комплексный), письменной проверки (ответы на вопросы, тестовые задания), включая задания для самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины в форме зачета, позволяет оценить уровень сформированности компетенций и может осуществляться по результатам текущего контроля и итоговой контрольной работы, тестовых заданий и т.п.

8.2. Показатели и критерии оценки результатов освоения дисциплины

Средним баллом за дисциплину является средний балл за текущую учебную деятельность.

Механизм конвертации результатов изучения студентом дисциплины в оценки по государственной шкале и шкале ECTS представлен в таблице.

Средний балл по дисциплине (текущая успеваемость)	Отношение полученного студентом среднего балла по дисциплине к максимально возможной	Оценка по государственной шкале	Оценка по шкале ECTS	Определение

	величине этого показателя			
4,5 – 5,0	90% – 100%	5	A	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей (до 10%)
4,0 – 4,49	80% – 89%	4	B	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 20%)
3,75 – 3,99	75% – 79%	4	C	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 25%)
3,25 – 3,74	65% – 74%	3	D	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков (до 35%)
3,0 – 3,24	60% – 64%	3	E	достаточно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии, но со значительным количеством недостатков (до 40%)
до 3,0	35% – 59%	2	FX	неудовлетворительно с возможностью повторной сдачи (ошибок свыше 40%)
	0 – 34%	2	F	неудовлетворительно – надо поработать над тем, как получить положительную оценку (ошибок свыше 65%)

8.3. Критерии оценки работы студента

При усвоении каждой темы за текущую учебную деятельность студента выставляются оценки по 5-балльной (государственной) шкале. Оценка за каждое задание в процессе текущей учебной деятельности определяется на основе процентного отношения операций, правильно выполненных студентом во время выполнения задания:

- 90-100% – «5»,
- 75-89% – «4»,
- 60-74% – «3»,
- менее 60% – «2».

Если на занятии студент выполняет несколько заданий, оценка за каждое задание выставляется отдельно.

8.3.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

Перечень типовых заданий, необходимых для оценки знаний, умений, навыков включает:

1. Тестовые задания (Выбрать один правильный ответ).
2. Доклады на одну из предлагаемых тем.

Темы докладов:

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

Для наглядности и более полного восприятия аудиторией материала рекомендуется подготовить презентацию доклада.

Презентация оценивается по следующим критериям:

Содержание:

- соответствие слайдов тексту доклада;
- оптимальность текста (отсутствие лишнего текста, представление на слайдах лаконичных формулировок, отражающих структуру доклада, основные выводы работы);
- корректность текста презентации (использование научной терминологии, отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок)

Критерии оценки практических заданий

оценка	критерии
5(отлично)	Практическое задание выполнено правильно, присутствие творческого подхода при выполнении
4 (хорошо)	Практическое задание выполнено правильно
3 (удовлетворительно)	Практическое задание выполнено, но допускались ошибки, не отразившиеся на качестве выпускаемых работ
2 (неудовлетворительно)	Практическое задание не выполнено или допущены ошибки, влияющие на качество работы

Методические указания по выполнению контрольной работы

В ходе выполнения контрольных заданий реализуются следующие учебные цели:

- закрепление полученных студентом теоретических знаний;

- углубление знаний по изучаемой дисциплине;
- формирование навыков исследовательской работы с различными источниками;
- приобретение умения лаконичного письменного изложения своих мыслей научным языком;
- формирование навыков поиска аргументированных доказательств собственной позиции по проблемным вопросам изучаемой дисциплины.

Контрольные задания выполняются после самостоятельного изучения основных положений дисциплины, а так же на основе анализа рекомендованной учебной литературы и нормативно-правового материала. Для более полного и всестороннего раскрытия темы студент может использовать дополнительную литературу, в том числе научную и периодические печатные издания. Контрольная работа состоит из тестовых заданий по основным терминам и понятиям, встречающимся по мере изучения дисциплины, а также ситуационных задач.

8.3.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине осуществляется в ходе текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль организуется в формах:

- устного опроса (фронтальной беседы, индивидуального опроса, докладов);
- контрольных работ;
- проверки письменных заданий (решения практико-ориентированных задач, рефератов);
- тестирования.

Промежуточный контроль осуществляется в форме зачета, который выставляется по результатам текущего контроля и итоговой контрольной работы.

9. Методические рекомендации (указания) для обучающихся по освоению дисциплины

Обучение строится на сочетании семинарских занятий и самостоятельной внеаудиторной работы студентов (СРС). Практические занятия являются аудиторными занятиями, которые предназначены для сочетания теоретического осмысления и активного аудиторного обсуждения разделов дисциплины и обучения решению проблемных вопросов на практике. На семинарских занятиях применяется метод проблемного обучения – рассмотрения вопросов с помощью создания проблемной ситуации и ее решения в рамках поставленной темы.

Все виды аудиторных занятий сочетают образовательную, воспитательную, практическую и методическую функции.

Самостоятельная работа студента является важной компонентой профессиональной подготовки специалистов и включает в себя следующее.

Изучение учебного материала – подготовка конспекта, логической схемы изучаемого материала, выучивания глоссария, изучение алгоритма решения типовых проблем. Занятие проводится в рамках самостоятельной работы студента.

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание реферата. Цель данной работы – осмысление и углубление знаний по данной дисциплине, развитие навыков самостоятельной работы по сбору, систематизации материала, проведению исследования и анализа на примере конкретного региона, города или конкретного предприятия индустрии туризма. Являясь одним из видов научно-исследовательской работы студентов, реферат способствует формированию у студентов аналитического, творческого мышления.

Тема реферата выбирается студентом самостоятельно. Структура работы должна включать введение, основную тематическую часть, выводы и предложения, заключение, библиографический список. Объем реферата – 12 – 15 страниц печатного текста.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ:

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).
2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
3. Кулинарное искусство США, стран Латинской Америки.
4. История развития национальной традиции питания Китая.
5. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
6. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
7. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
8. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
9. История развития очагов народов АТР и ЮВА.
10. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
11. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
12. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
13. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
14. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
15. Традиции и ритуалы русской трапезы.
16. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
17. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
18. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
19. Традиции питания в Греции.
20. Формирование региональных традиций питания в России.
21. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
22. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
23. Национальные праздники Франции и застолье
24. Национальные праздники Италии и застолье.
25. Национальные праздники Германии и застолье.
26. Национальные праздники Китая и их использование в развитии туризма.
27. Национальные праздники Японии и традиции питания.
28. Русская свадьба и застолье (регионы России).

Показатели и критерии оценки реферата

Показатели оценки	Критерии оценки	Баллы (max)
1. Новизна реферата	- актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.	20
2. Степень раскрытия сущности проблемы	Соответствие содержания теме реферата; полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал.	30
3. Обоснованность выбора источника	круг, полнота использования литературных источников по проблеме;	20

	- привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов).	
4. Соблюдение требований к оформлению	правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата.	20
5. Грамотность	отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.	10

Шкалы оценок:

80-100 баллов – оценка «отлично»

60-79 баллов – оценка «хорошо»

30 -59 баллов – оценка «удовлетворительно»

0 -29 баллов – оценка «неудовлетворительно»

Особое место в овладении дисциплины отводится самостоятельной работе студента. Учитывая значительный объем материала дисциплины, помимо аудиторной нагрузки, студенты выполняют некоторые виды работ самостоятельно по указанию преподавателя.

В целях углубления материала отдельных вопросов дисциплины рекомендуется воспользоваться электронным каталогом.

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории. Проектор и компьютер. Дополнительный раздаточный материал к практическим занятиям. Тестовые задания обучающие и контрольные.

11. Иные сведения и (или) материалы: (включаются на основании решения кафедры)

Оформление сведений о дополнении и изменении рабочей программы учебной дисциплины

Рабочие программы учебных дисциплин ежегодно обсуждаются, актуализируются на заседаниях ПМК, рассматриваются на заседаниях кафедр и утверждаются проректором по учебной работе, информация об изменениях отражается в листе сведений о дополнении и изменении рабочей программы учебной дисциплины. В случае существенных изменений программа полностью переоформляется. Обновленный электронный вариант программы размещается на сервере ГОУ ВПО «ДонАУиГС».

Изменения в РПУД могут вноситься в следующих случаях:

- изменение государственных образовательных стандартов или других нормативных документов, в том числе локальных нормативных актов;
- изменение требований работодателей к выпускникам;
- разработка новых методик преподавания и контроля знаний студентов.

Ответственность за актуализацию РПУД несут преподаватели, реализующие дисциплину.

СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НА 20__/20__ УЧЕБНЫЙ ГОД

«Название дисциплины»

Направление подготовки

(профиль/магистерская программа)

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПУД)	
ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПУД)	
УДАЛЕНО (с указанием раздела РПУД)	
Реквизиты протокола заседания кафедры от _____ № _____ дата	