МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Туризм

Год набора на ОПОП
2025

Форма обучения
заочная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Традиции и культура питания народов мира» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 08.06.2017г. №516) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Ден В.Г.

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	0000000000F63770
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

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

Задачи освоения дисциплины:

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

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

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

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД4	Знание	источники, правила и технологий подбора информации для разработки концепции и программы туристского продукта
			РД5	Умение	применять современные технологии при разработке программ и концепций туристский продуктов
			РД6	Навык	формирования программ и концепций туристского продукта и услуг
		ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов	РД7	Знание	принципов и методологии формирования программы обслуживания туристов
			РД8	Умение	составлять программу обслуживания туристов
			РД9	Навык	составления программ обслуживания потребителей

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

Воспитательные задачи	**Формирование ценностей**	**Целевые ориентиры**
Формирование гражданской позиции и патриотизма		

Формирование толерантности и уважения к представителям различных национальностей и культур, проживающих в России	Единство народов России	Доброжелательность и открытость
Формирование духовно-нравственных ценностей		
Развитие культуры здорового образа жизни	Жизнь	Активная жизненная позиция Приверженность здоровому образу жизни
Формирование научного мировоззрения и культуры мышления		
Развитие познавательного интереса и стремления к знаниям	Приоритет духовного над материальным	Уважение к другой культуре Уважение традиций
Формирование коммуникативных навыков и культуры общения		
Воспитание культуры диалога и уважения к мнению других людей	Историческая память и преемственность поколений Единство народов России	Уважение к другой культуре Культурная идентичность

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисицплина "Традиции культура питания народов мира" относится к факультативным дисциплинам (модулям).

3. Объем дисциплины (модуля)

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

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче-ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес-тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
43.03.02 Туризм	ЗФО	Б4.Ф	5	2	9	4	4	0	1	0	63	З

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ЗФО

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

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

№	Название темы		Кол-во часов, отведенное на	Форма

		Код результата обучения	Лек	Практ	Лаб	СРС	текущего контроля
1	Место и роль питания как компонента общечеловеческой культуры и история развития традиций питания	РД4, РД7	2	2	0	10	участие в дискуссии, обсуждение результатов
2	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов	РД4, РД5, РД6, РД7, РД8, РД9	0	0	0	10	опрос
3	Культура и традиции питания славянских народов, народов Европы и АТР	РД4, РД5, РД6, РД7, РД8, РД9	0	0	0	23	тест
4	Особенности формирования традиций и культуры питания народов России	РД4, РД5, РД6, РД7, РД8, РД9	0	0	0	10	опрос
5	Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь	РД4, РД5, РД6, РД7	2	2	0	10	участие в собеседовании, обсуждение, оценка результатов
Итого по таблице			**4**	**4**	**0**	**63**	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ЗФО

Тема 1 Место и роль питания как компонента общечеловеческой культуры и история развития традиций питания.

Содержание темы: Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира». Понятийный аппарат дисциплины. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе и искусстве (Брийа-Саварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А. Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов, Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев, А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов, В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер, П.А. Федотов, Э. Мане). Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

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

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

Тема 2 Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов.

Содержание темы: Климато-географические – основа формирования традиций питания. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания. Краткая характеристика мировых религий. Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа с темой.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

Тема 3 Культура и традиции питания славянских народов, народов Европы и АТР.

Содержание темы: Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов. Роль напитков в культуре питания славянских народов. Традиции и культура потребления напитков. Этнические нормы и традиции за столом. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Приемы, их виды и характеристики. Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акульи плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР. Роль напитков в культуре питания стран АТР. Чай: церемонии и ритуалы. Традиции и культура потребления напитков. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа с темой.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

Тема 4 Особенности формирования традиций и культуры питания народов России.

Содержание темы: Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания. Роль напитков в культуре питания. Традиции и культура потребления напитков. Этнические нормы и традиции за столом. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем. Принципы и правила современного этикета.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа с темой.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

Тема 5 Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь.

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

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практические занятия.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

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

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

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

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

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

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

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

4.Основные компоненты материальной культуры

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

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

7. Современные взгляды на пищу и питание человека.

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

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

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

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

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

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

14.Иноземное влияние на традиции питания.

15. Религия -основополагающий фактор формирования традиций и культуры питания

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

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

18.Обрядовое питание в православие.

19. Пост в православии и его сущность.

20. Особенности питания в католицизме и протестантизме.

21.Иудаизм, его сущность и основные догматы.

22. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.

23. Обрядовое питание в иудаизме.

24.Ислам, базис его учения и основные догматы.

25.Пищевые обряды и традиции питания в исламе.

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

27. Индуизм, его сущность и традиции в питании.

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

29. Формирование традиций и культур питания славянских народов

30.Исторический путь развития традиций питания славянских народов

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

32.Развитие традиций питания русского народа в период

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

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

Краткие методические указания:

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

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

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

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

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

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

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

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

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Аверин, А. Н. Национальные проекты – инструменты достижения национальных целей Российской Федерации : учебное пособие : [16+] / А. Н. Аверин. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 200 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710140 (дата обращения: 20.05.2026). – ISBN 978-5-394-05608-6. – Текст : электронный.
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584690 (дата обращения: 19.05.2026).
3. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513322 (дата обращения: 01.03.2023).

4. Дранкевич, О. Г. Культура питания и кухни народов мира : учебно-методическое пособие / О. Г. Дранкевич. — Минск : БГУФК, 2023. — 175 с. — ISBN 978-985-569-687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404978 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Палий, И. Г. История религий мира : учебник / И.Г. Палий, О.А. Богданова, В.Ю. Васечко [и др.] ; под общ. ред. д-ра филос. наук, проф. И.Г. Палий. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2024. — 375 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — https://doi.org/10.12737/20165. - ISBN 978-5-369-01586-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2149625 (дата обращения: 31.05.2026)

7.2 Дополнительная литература

1. Кравченко, Н. В. Технологические основы безопасности продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / Н. В. Кравченко. — Донецк :ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 47 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/427568 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Свита, В. И. Кухни народов мира : лабораторный практикум : учебное пособие / В. И. Свита. – Минск : РИПО, 2023. – 244 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=717833 (дата обращения: 20.05.2026). – Библиогр.: с. 232-233. – ISBN 978-985-895-175-7. – Текст : электронный.

3. Терновая, Л. О. Гастрономическая геополитика : монография / Л.О. Терновая. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 243 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/999872. - ISBN 978-5-16-014689-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2173920 (дата обращения: 31.05.2026)

4. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 163 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016197-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2163207 (дата обращения: 31.05.2026)

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. Библиотека стандартов ГОСТ URL: http://www.gost.ru
2. Научная электронная библиотека – https://elibrary.ru/
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Образовательная платформа "ЮРАЙТ" - Режим доступа: https://urait.ru/
5. Профессиональная база данных: "Открытая база ГОСТов"/ Режим доступа: http://standartgost.ru/, свободный
6. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
7. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
8. Электронно-библиотечная система "УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН"
9. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: http://oaji.net/
10. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: https://www.prlib.ru/
11. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Компьютеры
- Проектор
- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная
- Мультимедийный проектор CASIO (Япония)

Программное обеспечение:

- Adobe Reader
- Adobe Reader 10 Russian
- Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian
- Microsoft Office Standard 2007 Russian
- PDF Converter
- PDF Creator
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

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

ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Туризм

Год набора на ОПОП
2025

Форма обучения
заочная

Владивосток 2026

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий
		ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов

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

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ПКВ-1 «Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД 4	Знание	источники, правила и технологий подбора информации для разработки концепции и программы туристского продукта	верно использует информацию, учитывая особенности формальных и неформальных отношений
	РД 5	Умение	применять современные технологии при разработке программ и концепций туристский продуктов	верно применяет современные технологии при разработке программ и концепций туристский продуктов
	РД 6	Навык	формирования программ и концепций туристского продукта и услуг	формирует программы и концепции туристского продукта и услуг
ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов	РД 7	Знание	принципов и методологии формирования программы обслуживания туристов	знает принципы и методологию формирования программы обслуживания
	РД 8	Умение	составлять программу обслуживания туристов	самостоятельно составляет программы обслуживания туристов
	РД 9	Навык	составления программ обслуживания потребителей	самостоятельно составляет программы обслуживания

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Заочная форма обучения				
РД4	Знание : источники, правила и технологий подбора информации для разработки концепции и программы туристского продукта	1.1. Место и роль питания как компонента общечеловеческой культуры и история развития традиций питания	Опрос	Тест
		1.2. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов	Опрос	Тест
		1.3. Культура и традиции питания славянских народов, народов Европы и АТР	Опрос	Тест
		1.4. Особенности формирования традиций и культуры питания народов России	Опрос	Тест
		1.5. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь	Опрос	Тест
РД5	Умение : применять современные технологии при разработке программ и концепций туристский продуктов	1.2. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов	Доклад, сообщение	Проект
		1.3. Культура и традиции питания славянских народов, народов Европы и АТР	Доклад, сообщение	Проект
		1.4. Особенности формирования традиций и культуры питания народов России	Доклад, сообщение	Проект
		1.5. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь	Доклад, сообщение	Проект
РД6	Навык : формирования программ и концепций туристского продукта и услуг	1.2. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.3. Культура и традиции питания славянских народов, народов Европы и АТР	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.4. Особенности формирования традиций и культуры питания народов России	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.5. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа

РД7	Знание : принципов и методологии формирования программы обслуживания туристов	1.1. Место и роль питания как компонента общечеловеческой культуры и история развития традиций питания	Опрос	Тест
		1.2. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов	Опрос	Тест
		1.3. Культура и традиции питания славянских народов, народов Европы и АТР	Опрос	Тест
		1.4. Особенности формирования традиций и культуры питания народов России	Опрос	Тест
		1.5. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь	Опрос	Тест
РД8	Умение : составлять программу обслуживания туристов	1.2. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов	Реферат	Проект
		1.3. Культура и традиции питания славянских народов, народов Европы и АТР	Реферат	Проект
		1.4. Особенности формирования традиций и культуры питания народов России	Реферат	Проект
РД9	Навык : составления программ обслуживания потребителей	1.2. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.3. Культура и традиции питания славянских народов, народов Европы и АТР	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.4. Особенности формирования традиций и культуры питания народов России	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство							
	Опрос	Проект	Реферат	Тест	Доклад	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа	Итого
Лекции	5				5			10
Практические занятия	5				5	15		25
Самостоятельная работа		10	10					20

Промежуточная аттестация		5		20			20	50
Итого	10	15	10	20	10	15	20	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 Пример разноуровневых задач и заданий

Задания по составлению глоссария

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

Вариант 1

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

Вариант 2

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

Вариант 3

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

Краткие методические указания

Требования к оформлению глоссария по теме:

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

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	15	В словаре представлены все термины,

		содержание словарных статей представлено развернуто, доступно для читателя, приведены примеры, свидетельствующие о владении студентом современным инструмен тарием по данной проблематике.
4	10	В словаре представлено менее 50% терминов содержание словарных статей представлено развернуто, доступно для читателя, приведены примеры, свидетельствующие об общем владении ситуацией студентом.
3	5	В словаре представлены менее 40% терминов, содержание словарных статей представлено кратко, доступно для читателя, но не приведены примеры.
2	2	В словаре представлены менее 30% терминов, содержание словарных статей представлено кратко, понимание читателя затруднено, не приведены примеры.
1	0	Задание не выполнено

5.2 Примерные темы для опроса

1) Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.

2) Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.

3) Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.

4) Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма.

5) История и этапы развития традиций питания.

6) Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.

7) Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.

8) Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI-XIX вв.).

9) Христианство, его сущность, догматы и основные направления.

10) Православие: сущность, догматы и питание.

11) Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.

12) Иудаизм: сущность, догматы.

13) Основные принципы питания иудеев.

14) Обрядовое питание в иудаизме.

15) Исламизм: сущность, догматы и питание.

16) Обрядовое питание в исламизме.

17) Этика питания мусульман.

18) Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.

19) Индуизм и питание.

20) Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.

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

22) Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.

23) Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.

24) История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.

25) Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.

26) Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенов.

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

28) Факторы формирования французской традиции питания.

29) Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.

30) Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.

31) Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.

32) История формирования традиций питания Италии.

33) Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.

34) Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.

35) Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.

36) Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.

37) Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.

38) Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.

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

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

41) Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.

42) Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.

43) Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.

44) Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.

45) Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.

46) Современные тенденции в питании японцев.

47) Основные признаки индийской культуры питания.

48) Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда

49) культуре питания индусов.

50) Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.

51) Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.

52) Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.

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

54) Вина стран мира и их характеристика.

55) Чай и его исторические корни.

56) История проникновения чая на территорию России.

57) Национальные традиции приготовления и подачи чая.

58) Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.

59) Национальные традиции варки и подачи кофе.

60) Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.

61) Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.

62) Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.

63) Французская система застолья и ее характеристика.

64) Приемы: виды, характеристика.

65) Принципы подачи и потребления хлеба, паштета, салата, сыра.

66) Принципы подачи и потребления фруктов, ягод.

67) Принципы подачи и потребления бутербродов, яиц, блинов, рыбных и мясных блюд.

68) Принципы подачи и потребления икры, омаров, крабов, лягушачьих ножек, мидий, раков.

69) Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.

70) Виды меню и их характеристика.

71) Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.

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

73) Гастрономические туры – основа сохранения традиций народов мира.

74) Кулинарные фестивали.

75) Посты в мировых религиях и их сущность.

Краткие методические указания

Вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Ответ показывает прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.
4	8	Ответ, обнаруживающий прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна–две неточности в ответе.
3	6	Ответ, свидетельствующий в основном о знании содержания изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.
2	4	Ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыкам и анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не выполнялось.

5.3 Темы групповых и/или индивидуальных проектов

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

1) Обычаи и обряды празднования Масленицы.

2) Пасха – праздник любви Бога и человека.

3) Русская свадьба и застолье (регионы России).

4) Хина Мацури – праздник девочек.

5) Рождество Христово.

6) Традиции чаепития стран мира.

7) Рош-Хашана – еврейский Новый год.

8) Новый год – в традициях народов мира.

9) Японские традиции питания в праздники.

10) Великий пост в православии.

11) Презентация ресторана «Русские традиции».

12) Проект «Русское гостеприимство».

13) Ритуалы в праздновании православной Пасхи.

14) Национальные праздники стран мира и традиции питания (Европа, Америка, Азиатско-Тихоокеанский регион, Юго-Восточная Азия, Ближний Восток, Африка).

Примерный план:

Введение.

1. Праздники – стержень японского образа жизни

1.1.Праздник и их роль в жизни народа

1.2. Система японских праздников

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

2. Традиции и культура питания в Японии

2.1 Основа японской кухни

2.2 Эстетика японской культуры питания

2.3 Сервировка праздничного стола и застольный этикет

2.4 Ритуал чайной церемонии

3. Сценарий презентации

Заключение

Список использованных источников

Краткие методические указания

Выполнение проекта позволяет проверить качество освоения учебной дисциплины.

Необходимо разделиться на группы, выполнить поставленные условия. Представить проект в виде текстового файла с учетом всех указанных пунктов и презентационным материалом. Объем работы от 30 страниц. Оригинальность работы составляет не менее 50%.

При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	15	Студент отлично раскрыл вопросы и аргументировал их. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового ха рактера. Презентация содержит от 15 слайдов. Фактических ошибок, связанных с понимани ем проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
4	12	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложе ния; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Презентация содержит менее 15 слайдов, допущены ошибки в тексте или не уделено внимание эстетическому оформлению.
3	10	Стдуент проводит довольно самостоятельный анализ основных смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретические обоснования выбранной темы. Прив лечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в с мысле или содержании проблемы. Презентация состоит из менее, чем 10 слайдов, ошибки в оформлении работы.
2	8	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст б ез каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая сос тавляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрыва емой проблемы.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст б ез каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание н е выполнялось.

5.4 Перечень тем рефератов

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

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

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

4.Основные компоненты материальной культуры

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

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

7. Современные взгляды на пищу и питание человека.

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

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

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

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

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

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

14.Иноземное влияние на традиции питания.

15. Религия -основополагающий фактор формирования традиций и культуры питания

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

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

18.Обрядовое питание в православие.

19. Пост в православии и его сущность.

20. Особенности питания в католицизме и протестантизме.

21.Иудаизм, его сущность и основные догматы.

22. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.

23. Обрядовое питание в иудаизме.

24.Ислам, базис его учения и основные догматы.

25.Пищевые обряды и традиции питания в исламе.

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

27. Индуизм, его сущность и традиции в питании.

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

29. Формирование традиций и культур питания славянских народов

30.Исторический путь развития традиций питания славянских народов

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

32.Развитие традиций питания русского народа в период

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

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

Краткие методические указания

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

Студенту предлагается из представленного списка тематики рефератов выбрать одну и раскрыть результаты исследуемой проблемы. Реферат предоставляется преподавателю на проверку согласно графику защит, установленного преподавателей в

начале изучения дисциплины. Работа оформляется согласно правилам СТО. Объем реферата 15-20 стр. Оригинальность составляет не менее 50%.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Студент отлично раскрыл вопросы и аргументировал их. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового ха рактера. Презентация содержит от 15 слайдов. Фактических ошибок, связанных с понимани ем проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
4	8	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложе ния; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Презентация содержит менее 15 слайдов, допущены ошибки в тексте или не уделено внимание эстетическому оформлению.
3	6	Студент проводит довольно самостоятельный анализ основных смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретические обоснования выбранной темы. Прив лечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в с мысле или содержании проблемы. Презентация состоит из менее, чем 10 слайдов, ошибки в оформлении работы.
2	3	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст б ез каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая сос тавляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрыва емой проблемы.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст б ез каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание н е выполнялось.

5.5 Перечень тем докладов, сообщений

1.Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.

2 Основные факторы, формирующие основу национальной кухни

3. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность. Требования к

пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи.

4.Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека, суточная потребность, содержание в пищевых

продуктах, пути сохранения при кулинарной обработке продуктов.

5. Что такое обмен веществ и энергетический баланса

6. Принципы рационального питания и их характеристика.

7.Понятие кулинарной продукции и ее классификация.

8.Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов.

9. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, и традиции стран

центральной Европы.

10. Опишите особенности традиций немецкой кухни.

11. Опишите особенности традиций французской кухни.

12. Опишите особенности традиций английской кухни.

13. Опишите особенности традиций итальянской кухни.

14. Опишите особенности традиций австрийской кухни.

15. Опишите особенности традиций польской кухни.

16. Опишите особенности традиций испанской кухни.

17. Особенности оформления и подачи блюд и напитков стран Ближнего Востока.

18. Традиции, режимы питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения стран

Ближнего Востока.

19. Назовите особенности традиций арабской кухни.

20. Назовите особенности традиций израильской кухни.

21. Назовите особенности традиций иранской кухни.
22. Назовите особенности традиций ливанской кухни.
23. Назовите особенности традиций иракской кухни
24.Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения
2. Особенности оформления и подачи блюд и напитков стран Африки.
25. Опишите особенности традиций алжирской кухни. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения
26.Опишите особенности традиций тунисской кухни. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения
27. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания стран Северной и Южной Америки.
28. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Северной и Южной Америки
29. Опишите особенности традиций американской кухни. Особенности оформления и
подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания
30. Назовите особенности традиций бразильской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания
31. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания стран Азии.
32. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Южной Азии
33. Назовите особенности традиций китайской кухни.
34. Опишите особенности традиций индийской кухни.
35. Опишите особенности традиций японской кухни.
36. Назовите особенности традиций корейской кухни.

Краткие методические указания

Работа над докладом-презентацией включает отработку навыков ораторства и умения организовать и проводить диспут, в ходе работы по презентации доклада, отрабатывается умение ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей, а также самостоятельно обобщить материал и сделать выводы в заключении.

Доклад - это сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материл, проиллюстрировать примерами, развивать навыки самостоятельной работы с научной литературой, познавательный интерес к научному познанию.

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint (не более 20 слайдов).

При подготовке доклада и презентации рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценки	Баллы	Описание
5	10	Студент отлично раскрыл вопросы и аргументировал их. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового харак тера. Презентация содержит от 15 слайдов. Фактических ошибок, связанных с пониманием п роблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
4	7	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложен ия; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Дл я аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Фактических оши бок, связанных с пониманием проблемы, нет. Презентация содержит менее 15 слайдов, допу щены ошибки в тексте или не уделено внимание эстетическому оформлению.
3	5	Студент проводит довольно самостоятельный анализ основных смысловых составляющих пр облемы; понимает базовые основы и теоретические обоснования выбранной темы. Привлече ны основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в смысле или содержании проблемы. Презентация состоит из менее, чем 10 слайдов, ошибки в оформл ении работы.

2	3	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составл яющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не вы полнялось.

5.6 Примеры тестовых заданий

1. В какой стране мира население имеет наибольшие проблемы с алиментарным ожирением:

1. Дания
2. Гондурас
3. США
4. ЮАР
5. Индия
6. Китай

2. Какая современная религия существенно ограничивает употребление алкогольных напитков:

1. Буддизм
2. Протестантство
3. Мусульманство
4. Католицизм
5. Православие
6. Индуизм

3. Назовите родину наиболее распространенных мифов о питании:

1. Египет
2. Древний Вавилон
3. Персия
4. Греция
5. Китай
6. Страны ближнего Востока

4. Какой ингредиент определяет приятную «горчинку» пива:

1. Вода
2. Спирт
3. Углекислый газ
4. Экстрактивные вещества
5. Хмель
6. Пивные дрожжи

5. Кто из известных ученых России (СССР) считал питание «древней связью,соединяющей все живые существа»:

1. И. Мечников
2. А. Несмеянов
3. И. Павлов
4. А. Покровский
5. Н. Морозов
6. В. Шатерников

6. Кто из писателей великой русской литературы осудил «черты легкомысленного неутолимого едока»:

1. Л. Толстой
2. А. Чехов
3. Ф. Достоевский
4. Н. Гоголь

5. А. Толстой
6. В. Некрасов

7. В какой стране рыба и морепродукты являются доминирующим:

1. США
2. Великобритания
3. Италия
4. Германия
5. Япония
6. Польша

8. Укажите, какая из перечисленных конфессий соблюдает жесткий пост после захода солнца и до его восхода:

1. Буддизм
2. Католицизм
3. Православие
4. Ислам
5. Индуизм
6. Протестантство

9. В какой из перечисленных стран искусство лечебного питания достигло своего расцвета до нашей эры, а его принципы дошли до наших дней:

1. Монголия
2. Греция
3. Древний Рим
4. Китай
5. Египет
6. Страны ближнего Востока

10. Кулинарные предпочтения туристов из США:

1. Ледяная вода в графине
2. Отфильтрованный кофе
3. Тосты к любому блюду
4. Пиво без хмеля
5. Холодный чай
6. Хот – доги и гамбургеры

11. Выстроить в верной последовательности культурно-исторические эпохи

1. Древний Восток;
2. Античность;
3. Средневековье ;
4. Новое время.

12. Традиции питания связаны

1. этикетом;
2. географическим положением ;
3. родовой принадлежностью ;
4. религиозной принадлежностью.

13. Какая из мировых культур утвердила тезис: «Мы есть то, что мы едим»?

1. буддийская;
2. иудейская ;
3. христианская;
4. мусульманская?

14. В каком жанре живописи отражен основной пищевой набор региона?

1. пейзаж;
2. исторический жанр;
3. натюрморт;
4. ведута

15. В традиции какой религии «сухой закон» является нормой?

1. Буддизм;
2. Христианство;
3. Ислам;
4. Иудаизм.

16. Первый искусственный материал, изобретенный человечеством для изготовления посуды – это…

1. целлюлоза ;
2. мельхиор ;
3. огнеупорная глина ;
4. полиэтилен.

17. На каком произведении русской живописи представлено сакральное вкушение пищи?

1. Леонардо да Винчи «Тайная вечеря» ;
2. Андрей Рублев «Троица» ;
3. Павел Федотов «Завтрак аристократа» ;
4. Василий Перов «Чаепитие в Мытищах» ;

18. Обязательная составляющая меню масляной недели на Руси:

1. масло;
2. блины ;
3. пироги;
4. пасха.

19. Пасхе на Руси предшествовал:

1. великий пост;
2. масленая неделя;
3. рождественский пост ;
4. карнавал;

20. Популярный слабоалкогольный напиток Средневековой Руси:

1. медовуха;
2. сбитень;
3. студень;
4. кока-кола.

21. Основное сырье кулинарной традиции славянских народов:

1. морепродукты;
2. крупы ;
3. фрукты ;
4. дичь.

22. Пост в православии и его сущность:

1. похудение;
2. воздержание ;
3. очищение души и тела ;
4. Омоложение.

22. К какой группе пряностей относится тмин:

1. цветочной;
2. коровой;
3. листовой;
4. семенной

23. Какую пряность употребляют для окрашивания сыров, масел и других продуктов в желтый цвет:

1. шафран;
2. горчицу;
3. кардамон

24. К какой группе пряностей относится лавровый лист:

1. цветочной;
2. коровой;
3. листовой;
4. корневой?

25. Это пряность представляет собой высушенные после провяливания недозрелыеплоды (стручки) тропической орхидеи.

1. кардамон;
2. ваниль;
3. бадьян.

26. Какой номер имеет молотая соль с самыми мелкими кристаллами:

1. № 1;
2. № 2;
3. № 0?

27. Столовый уксус содержит_____% уксусной кислоты.

1. от 12 до 15%;
2. от 3 до 9%;
2. до 30%.

28. Для чего вырабатывают йодированную соль:

1. для расширения ассортимента;
2. для предупреждения заболевания щитовидной железы?

29. Какие минеральные воды можно использовать в качестве столового напитка ежедневно:

1. столовые;
2. лечебно-столовые;
3. лечебные?

30. Важнейший инструмент чайной церемонии в России:

1. стакан
2. самовар
3. подстаканник
4. блюдце

31. В каком произведении русской живописи представлено традиционное русское чаепитие?

1. П. Федотов «Завтрак аристократа»
2. В. Перов «Чаепитие в Мытищах»
3. Н. Богданов-Бельский «Новые хозяева»
4. Б. Кустодиев «Купчиха за чаем»

32.Традиция чайной церемонии впервые появилась в:

1. Татарстане
2. Иране
3. Японии
4. Китае

33. Законодательницей европейского застольного этикета стала:

1. Франция
2. Англия
3. Россия
4. Китай

34. Появление вилки в застольном этикете Европы связано с:

1. археологической находкой – трезубец как атрибут Посейдона;
2. традицией кузнечного ремесла;
3. модой на кружевные воротники;
4. открытием Америки.

35. Бог – покровитель виноделия древних греков:
1. Зевс
2. Дионис
3. Аполлон
4. Бахус

36. Основной статьей экспорта Древней Греции было:
1. вино
2. оливковое масло
3. мед
4. пшеница

37. Морепродукты составляют основу пищевого набора:
1. Японии
2. России
3. Китая
4. Монголии

38. Обязательная составляющая меню английского завтрака:
1. овсяная каша
2. пудинг
3. круасан
4. кофе

39. Чем продиктована традиция вегетарианства в Индии?
1. отсутствием условий хранения мяса
2. климатическими условиями
3. обилием растительной пищи
4. религиозным аспектом

40. Национальный алкогольный напиток Шотландии:
1. квас
2. глинтвейн
3. эль
4. виски

41. Национальное блюдо Испании:
1. спагетти
2. пицца
3. суши
4. паэлья

42. Родина шоколада:
1. Африка
2. Франция
3. Южная Америка
4. Бельгия

43. Национальным блюдом Италии является:
1. птица
2. пицца
2. паста
4. хаггис

44. Самым популярным блюдом Средней Азии является:
1. гамбургер
2. ростбиф
3. борщ
4. плов

45. Самый популярный ресторан быстрого питания второй половины 20 века:
1. Макдональдс

2. Бистро
3. Бургер Кинг
4. KFC

46. Главная статья сельскохозяйственного экспорта Китая:

1. рис
2. гречка
3. соя
4. зеленый чай

47. Самый заметный кулинарный след войны 1812 года:

1. торт Наполеон
2. салат Цезарь
3. салат Оливье
4. круасан

48. Родиной соевого соуса является:

1. Корея
2. Китай
3. Монголия
4. Япония

49. Основное сырье кулинарной традиции Японии:

1. морепродукты
2. крупы
3. мясо
4. дичь

50. Какие вещества чая обусловливают его тонизирующее действие на организм человека:

1. витамины;
2. дубильные вещества;
3. кофеин;
4. сахара

51. Во время этой операции идут сложные биохимические процессы, в результате чего чайный лист приобретает характерные вкус и аромат, коричневый или медно-красный цвет.

1. завяливание;
2. ферментация;
3. сушка;
4. скручивание.

52. Это самый дешевый вид растворимого кофе. После стадии очистки кофе обжаривают, дробят и под давлением извлекают растворимые вещества. После обработки молотого кофе его охлаждают и фильтруют, избавляясь от нерастворимых и смолистых веществ. Затем сушат горячим паром и охлаждают.

1. порошковый;
2. гранулированный;
3. сублимированный.

53.Какие изделия относят к ликероводочным изделиям:

1. настойки горькие;
2. вермуты, наливки;
3. аперитивы, шампанское?

54. Укажите вина, полученные полным сбраживанием сахара.

1. сухие;
2. полусухие;
3. полусладкие;
4. сладкие.

55. Какие изделия относят к безалкогольным напиткам:

1. настойки горькие;
2. вермуты, наливки;
3. аперитивы, шампанское;
4. нектары.

56. Какое натуральное вино содержит менее 1% сахара:

1. сухое;
1. полусухое;
3. полусладкое?

57. Какие вещества придают чаю терпкий вкус и красноватый цвет настоя:

1. алкалоиды;
2. гликозиды;
3. дубильные вещества;
4. эфирные масла.

58. Назовите Родину кофейного дерева:

1. Бразилия;
2. Англия;
3. Эфиопия

59. Как называется крепкий алкогольный напиток, получаемый перегонкой сброженного зернового сусла (на основе риса, кукурузы, сухого ячменного солода) и выдержкой сырого спирта в обожженных изнутри дубовых бочках:

1. коньяк;
2. бренди;
3. ром;
4. виски;

д. текила?

60. Какова продолжительность выдержки в дубовых бочках старых коньяков:

1. не менее 5 лет;
2. не менее 8 лет;
3. не менее 10 лет;
4. не менее 20 лет?

Краткие методические указания

Вопросы теста позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	из общего числа вопросов тестируемого модуля правильные ответы даны на 96-100% вопро сов
4	10	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 75-95% правильных ответов
3	8	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 50-74% правильных ответов
2	6	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 50 % правильных ответов
1	0	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 30 % правильных ответов

5.7 Примеры заданий для выполнения контрольных работ

Задание 1.Составить меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам). Работа со сборником рецептур, технико-технологическим картам.

Задание 2. Разработать рекомендации питания бизнесменов и туристов с учетом национальных особенностей, которые помогут в решении актуальной проблемы – питания иностранного гостя в ресторане при гостинице.

Задание 3. Составить меню на один день для туристов из разных стран мира с учетом национальных особенностей и их традиций (по выбору), включая основные приемы пищи (завтрак, обед, ужин) и 1-2 перекуса. Работа со сборниками рецептов.

Краткие методические указания

Задание позволяет проверить умения применения теоретических знаний и практических навыков.

Необходимо выполнить задание письменно, учитывая условия задачи. При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Ответ показывает прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отлича ется глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объ яснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументиро ванные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и п оследовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области .
4	15	Ответ, обнаруживающий прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; уме ние объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргу ментированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичн ость и последовательность ответа. Однако допускается одна–две неточности в ответе.
3	10	Ответ, свидетельствующий в основном о знании содержания изучаемой предметной области, отл ичающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов т еории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением м онологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошиб ок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другим и аспектами изучаемой области.
2	6	Ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся нег лубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыкам и анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без как их бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не выполнял ось.