

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»  
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
В.В. Палаткин  
04.04.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой педагогических  
практик и сервисных индустрий

\_\_\_\_\_  
А.С. Джангазиева  
04.04.2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ЭТНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Составитель **Джумагалиева Г.Р., канд.психол.н., доцент  
кафедры ППСИ**

Согласовано с работодателями: **Губа А.Е., генеральный директор ООО  
«Комбинат общественного питания»  
Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT  
Отель Астрахань**

Направление подготовки **43.04.03. ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

Направленность (профиль) ОПОП **«РЕСТОРАННЫЙ И ИВЕНТ-СЕРВИС»**

Квалификация (степень) **магистр**

Форма обучения **очная**

Год приема **2024**

Курс **1 (по очной форме)**

Семестр(ы) **2 (по очной форме)**

Астрахань– 2024 г.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Этнические особенности гостеприимства» являются знакомство студентов с этнической культурой и этнической историей народов, способностью к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

1.2. Задачи освоения дисциплины:

- изучить использовать основы знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности, работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Этнические особенности гостеприимства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.Д.05.02) программы подготовки магистров очного отделения по направлению 43.04.03. Гостиничное дело. Профиль «Ресторанный и ивент-сервис», и осваивается во 2 семестре.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:

- «Менеджмент организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса»

- «Межкультурные коммуникации в гостиничной деятельности»

Знания:

специфики межкультурных коммуникаций и делового этикета в сфере продвижения и реализации туристского продукта;

Умения:

выявлять особенности потребителей, партнеров и конкурентов с целью организации эффективной коммуникации в процессе продвижения и реализации туристского продукта;

Навыки и (или) опыт деятельности:

навыками межкультурной коммуникации в процессе продвижения и реализации туристского продукта.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- «Управление качеством услуг в сфере гостеприимства»

- «Инновационные досуговые технологии в ресторанном сервисе».

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) универсальных (УК):

УК-5 - Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

в) профессиональных (ПК):

ПК-1 - Способен обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети, а также владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети.

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине
-----------------	--	---

	компетенции	Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
УК-5	<p>УК-5.1 Знать: национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные принципы межкультурного взаимодействия</p> <p>УК-5.2 Уметь: соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; создавать благоприятную среду для межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p> <p>УК-5.3 Владеть: навыками создания благоприятной среды для межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>	<p>Особенности различных культур и народов, принципы межкультурного взаимодействия, этические нормы и права, основы социального взаимодействия в межкультурном пространстве</p>	<p>анализировать и соблюдать нормы и традиции различных культур в процессе межкультурного взаимодействия; создавать и обеспечивать среду для социального взаимодействия</p>	<p>Создания благоприятной среды для межкультурного взаимодействия с учетом норм и особенностей национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей</p>
ПК-1	<p>ИПК-1.1 Знать: способы получения различной информации о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети,</p> <p>ИПК-1.2 Уметь: обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети</p> <p>ИПК-1.3 Владеть: методиками стратегического и ситуационного анализа и</p>	<p>Факторов и условий внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети</p>	<p>обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети для повышения качества профессиональной деятельности</p>	<p>Навыками анализа и оценки деятельности и гостинично-ресторанной сети</p>

	оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети			
--	---	--	--	--

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

**Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения**

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2
Объем дисциплины в академических часах	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	20
- занятия лекционного типа, в том числе:	-
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	20
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	52
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	зачет – 2 семестр

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины**

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
<b>Семестр 2.</b>										
Тема 1. «Народная культура и национальные традиции»			4					10	14	Фронтальный опрос Эссе
Тема 2. «Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства»			4					10	14	Фронтальный опрос Реферат
Тема 3. « Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира»			4					10	14	Фронтальный опрос Тест
Тема 4. «Особенности гостеприимства и питания народов России».			4					10	14	Фронтальный опрос Контрольная работа

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.						СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]	
	Л		ПЗ		ЛР					КР / КП
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
<b>Семестр 2.</b>										
Тема 5. «Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве»			4				12	16	Коллоквиум	
<b>Консультации</b>										
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>									<b>Зачет</b>	
<b>ИТОГО за семестр:</b>			20				52	72	<i>зачет</i>	
<b>Итого за весь период</b>			20				52	72	<i>зачет</i>	

**Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций**

Разделы, тема дисциплины	Кол- во часов	Код компетенции		
		УК-5	ПК-1	общее количество компетенций
Тема 1. «Народная культура и национальные традиции»	14	+	+	2
Тема 2. «Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства»	14	+	+	2
Тема 3. « Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира»	14	+	+	2
Тема 4. «Особенности гостеприимства и питания народов России».	14	+	+	2
Тема 5. «Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве»	16	+	+	2
<i>Итого</i>	72	5	5	10

### **Краткое содержание каждой темы дисциплины**

#### **Тема 1. Народная культура и национальные традиции**

Роль культурного наследия в жизни человечества и историческом бытии народа. Традиция как необходимое условие существования истории и культуры народа.

#### **Тема 2. Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства.**

Исторический опыт формирования индустрии гостеприимства. Роль международного туризма в возникновении индустрии гостеприимства. Возникновение и развитие индустрии гостеприимства. Роль международного туризма в возникновении индустрии гостеприимства.

#### **Тема 3. Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира.**

Национальные особенности питания и гостеприимства в разных странах: Европа, Азия, Северная и Южная Америка, Африка, Австралия и Океания. Быт и культура народов различных стран, особенности национальной кухни, традиции гостеприимства. Национальные

кулинарные символы народов мира. Страны студенты выбирают самостоятельно. Характерные черты индустрии гостеприимства в рассматриваемой стране. Тенденции, проблемы и перспективы индустрии гостеприимства. Традиции приема гостей.

#### **Тема 4. Особенности гостеприимства и питания народов России.**

Национальные особенности питания и гостеприимства в разных регионах России: быт и культура, особенности кухни, традиции гостеприимства. Национальные кулинарные символы. Народности студенты выбирают самостоятельно. Характерные черты индустрии гостеприимства в рассматриваемой стране. Тенденции, проблемы и перспективы индустрии гостеприимства. Традиции приема гостей.

#### **Тема 5. Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве.**

Разработка международных стандартов в сфере сервиса: современные проблемы. Основные факторы развития индустрии гостеприимства – внешние и внутренние. Программы Халаль Friendly и China Friendly. Внешние факторы развития индустрии гостеприимства. Внутренние факторы развития индустрии гостеприимства.

### **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине**

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует

дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

## 5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «**Этнические особенности гостеприимства**» составляет 52 часа.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения творческих заданий. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков по профориентационной работе; действиями по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся для очной формы обучения**

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
История гостеприимства (Античность, Средние века, Новое время, Новейшее время)	<b>10</b>	письменное домашнее задание
Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства	<b>10</b>	письменное домашнее задание
Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира	<b>10</b>	письменное домашнее задание
Особенности гостеприимства и питания народов России.	<b>10</b>	письменное домашнее задание
Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве	<b>12</b>	письменное домашнее задание

## 5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно.

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

*Требования к составлению реферата*

Реферирование, или составление реферата - это краткое изложение содержания теоретического материала. Реферат должен быть написан научным языком. Структура реферата: название реферата; основная идея или суть, основные аспекты теории или концепции, вывод. Средний объем реферата – от 500 до 2500 печатных знаков.

*Требования к составлению доклада:*

Доклад - публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему.

Общая структура доклада вступление, основная часть и заключение.

Вступление. Формулировка темы доклада, Актуальность выбранной темы, Анализ литературных источников.

Основная часть. Состоит из нескольких разделов, постепенно раскрывающих тему. Возможно использование иллюстрации (графики, диаграммы, фотографии, карты, рисунки) Изложение материала должно быть связным, последовательным, доказательным. Способ изложения материала для выступления должен носить конспективный или тезисный характер.

Заключение. Подводятся итоги, формулируются главные выводы, подчеркивается значение рассмотренной проблемы, предлагаются самые важные практические рекомендации.

Требования к оформлению доклада. Объем машинописного текста доклада должен быть рассчитан на произнесение доклада в течение 7 -10 минут (3-5 машинописных листа текста с докладом).

#### *Требования к написанию эссе*

В задании приводится некое утверждение. Нужно написать сочинение-рассуждение, в котором выражается собственное мнение автора касательно данного утверждения.

Эссе должно состоять минимум из 180 и максимум из 275 слов. Если написано меньше 180 слов, то задание проверке не подлежит и оценивается в 0 баллов. Если написано больше 275 слов, то «проверке подлежит только та часть работы, которая соответствует требуемому объёму». Текст организован максимально правильно, т.е. высказывание логично, структура текста соответствует предложенному плану; средства логической связи использованы правильно; текст разделён на абзацы.

Эссе должно быть чётко структурировано и включать в себя следующие части (каждая начинается с нового абзаца):

1. Вступление. Здесь необходимо обозначить проблему, указанную в задании. Важно перефразировать её, а не переписать слово в слово. Также следует дополнить этот тезис небольшим комментарием-пояснением. Закончить вступление можно риторическим вопросом.

2. Выражение собственного мнения. В данном абзаце необходимо тезисно отразить личное отношение автора к данной проблеме и подкрепить его 2-3 развернутыми аргументами. Важно, чтобы доводы были убедительными, ёмкими и логичными. Аргументы вводятся с помощью универсальных слов-связок и фраз.

3. Выражение противоположного мнения. Третий абзац эссе должен содержать точку зрения оппонента. Этот тезис также необходимо подкрепить 1-2 аргументами. Важно, чтобы аргументов у оппонента было на 1 меньше (т.е., если во 2-м абзаце у автора три аргумента, в 3-м должно быть два), потому что цель автора – доказать собственную правоту.

4. Несогласие с мнением оппонентов. Здесь следует опровергнуть мнение оппонента, выразить несогласие автора и подкрепить его 1-2 контраргументами (2 аргумента оппонента = 2 контраргумента автора).

5. Заключение. Последний абзац должен содержать обобщенный вывод касательно обсуждаемого вопроса, который также дополняется комментарием. Можно использовать универсальную фразу, которая заставит читателя задуматься над проблемой.

#### *Требования к ведению конспектирования материала*

Это сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

Последовательность составления конспекта: внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;

- выделите главное, составьте план;
- кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
- законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
- грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного.

## 6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

### 6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: кейс - задачи, практические работы, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

**Таблица 5 – Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий**

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Народная культура и национальные традиции»	<i>Не предусмотрено</i>	Фронтальный опрос Эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. «Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства»	<i>Не предусмотрено</i>	Фронтальный опрос Реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. « Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира»	<i>Не предусмотрено</i>	Фронтальный опрос Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. «Особенности гостеприимства и питания народов России».	<i>Не предусмотрено</i>	Фронтальный опрос Контрольная работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. «Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве»	<i>Не предусмотрено</i>	Коллоквиум	<i>Не предусмотрено</i>

### 6.2. Информационные технологии

Информационные технологии, используемые при реализации различных видов учебной и внеучебной работы:

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование информационного сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.);
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е.

информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Цифровое обучение») или иных информационных систем, сервисов имесенджеров.

### 6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

#### 6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
VLC Player	Медиапроигрыватель
Far Manager	Файловый менеджер
WinDjView	Программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu
MATLAB R2014a	Пакет прикладных программ для решения задач технических вычислений
Oracle SQL Developer	Среда разработки
IBM SPSS Statistics 21	Программа для статистической обработки данных

#### 6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<a href="http://dlib.eastview.com">Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com</a> <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» <a href="https://library.asu.edu.ru/catalog/">https://library.asu.edu.ru/catalog/</a>
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» <a href="https://journal.asu.edu.ru/">https://journal.asu.edu.ru/</a>
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из

*Наименование современных профессиональных баз данных,  
информационных справочных систем*

книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <http://mars.arbicon.ru>

Справочная правовая система КонсультантПлюс.

Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <http://www.consultant.ru>

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **7.1. Паспорт фонда оценочных средств.**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Этнические особенности гостеприимства» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

**Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств**

№ п/п	Контролируемый раздел, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции (компетенций)	Наименование оценочного средства
1.	Темы 1-4	УК-5, ПК-1	Фронтальный опрос
2.	Тема 1	УК-5, ПК-1	Эссе
3.	Тема 4	УК-5, ПК-1	Контрольная работа
4.	Тема 3	УК-5, ПК-1	Тест
5.	Тема 2	УК-5, ПК-1	Реферат
6.	Тема 5	УК-5, ПК-1	Коллоквиум

### **7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

**Таблица 7 – Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное

Шкала оценивания	Критерии оценивания
«хорошо»	изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

**Таблица 8 – Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

### **7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

#### **Тема 1. «Народная культура и национальные традиции»**

##### **Устный опрос:**

1. Факторы формирования режима питания русского крестьянина.
2. Обычаи татарского народа.
3. Традиции Азербайджана
4. Обряды и традиций в православии

##### **Эссе:**

- Роль культурного наследия в жизни человечества и историческом бытии народа.
- Традиция как необходимое условие существования истории и культуры народа.

#### **Тема 2. «Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства»**

##### **Устный опрос:**

1. Исторический опыт формирования индустрии гостеприимства.
2. Роль международного туризма в возникновении индустрии гостеприимства.
3. Возникновение и развитие индустрии гостеприимства.
4. Роль международного туризма в возникновении индустрии гостеприимства.

##### **Реферат:**

1. Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.

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

### **Тема 3. «Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира»**

#### **Устный опрос:**

1. Национальные особенности питания и гостеприимства в разных странах: Европа, Азия, Северная и Южная Америка, Африка, Австралия и Океания.
2. Быт и культура народов различных стран, особенности национальной кухни, традиции гостеприимства.
3. Национальные кулинарные символы народов мира (Страны студенты выбирают самостоятельно).
4. Характерные черты индустрии гостеприимства в рассматриваемой стране.
5. Тенденции, проблемы и перспективы индустрии гостеприимства.
6. Традиции приема гостей.

#### **Тест.**

1. Раньше во время зимнего и летнего солнцеворотов, в дни весеннего и осеннего равноденствия гасили все огни и древним способом (трением дерева об дерево) возжигали новый. Теперь же эта традиция перешла на:
  - а) Троицу б) Пасху в) Ивана Купала
2. К обрядам относится:
  - а) посещение школы б) завтрак в) ритуальные угощения
3. Традиционно установившийся порядок поведения, основанный на привычках, унаследованных от предшественников, переходящих от одного поколения к другому:
  - а) торжества б) обычаи в) праздники
4. Какой главный праздник у татарского и башкирского народов?
  - а) Сабантуй б) Навруз Байрам в) Саламат
5. Древние славяне обращались к богу солнца Ярилу с просьбой послать богатый урожай:
  - а) масленица б) прощенное Воскресенье в) святочные гадания

### **Тема 4. «Особенности гостеприимства и питания народов России».**

#### **Устный опрос:**

1. Национальные особенности питания и гостеприимства в разных регионах России: быт и культура, особенности кухни, традиции гостеприимства.
2. Национальные кулинарные символы.
3. Характерные черты индустрии гостеприимства в рассматриваемой стране.
4. Тенденции, проблемы и перспективы индустрии гостеприимства.

#### **Контрольная работа.**

1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. Традиции и культура питания народов стран СНГ.

- 2 Традиции и культура питания народов Европы.
- 3 Традиции и культура питания в арабских странах.
- 4 Традиции и культура питания в африканских странах.
- 5 Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.
- 6 Традиции и культура питания народов Азии.
- 7 Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.

### **Тема 5. «Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве»**

#### **Коллоквиум.**

1. Каковы цели и задачи изучаемой дисциплины?
2. Какую роль играет дисциплина «Этнические особенности гостеприимства» в формировании специалиста гостиничного ресторанного сервиса?
3. Дать определение этноса как фактора социокультурной общности.
4. Традиции питания и национальные блюда славянских народов
5. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).
6. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.

#### **Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет:**

1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Взаимосвязь основных компонентов материальной культуры (питания, этикета, традиций, культуры, религии, здоровья нации).
3. Подходы к изучению мировых традиций и культур питания народов мира.
4. История и этапы развития питания народов мира
5. Традиции питания в Древнем Риме, в средние века, в наши дни.
6. Взаимосвязь изящных искусств, пищи, ритуальных трапез.
7. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания народов мира.
8. Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания, обряды в Православии.
9. Пищевые обряды и традиции в иудаизме.
10. Пища и питание в праздники и посты у славянских народов.
11. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме
12. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.
13. Медико-биологические аспекты питания во время постов.
14. Вегетарианство – основная система питания в Индии.
15. Социально-экономические, религиозные, морально-этические, историко-биологические, медицинские причины вегетарианства. Виды вегетарианства.
16. Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.
17. Влияние природных, социальных, экономических факторов на формирование традиций кухонь народов мира.
18. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов мира Латинской Америки.
19. Общие принципы формирования кухни стран Балтийского региона. Национальные блюда прибалтийских народов.
20. Национальные особенности питания народов Европы.
21. Национальные особенности питания народов США, стран Латинской Америки. Общие и отличительные черты.
22. Влияние природных, социальных, экономических факторов на формирование традиций в питании. Взаимовлияние традиций потребления продуктов питания.
23. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.

24. Традиции и культура питания народов стран АТР.  
 25. Развитие кулинарного искусства в странах АТР. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.

**Таблица 9 – Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов**

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
<b>Код и наименование проверяемой компетенции</b>				
УК-5 - Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия				
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	К обрядам относится: а) посещение школы б) завтрак в) ритуальные угощения	В	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Раньше во время зимнего и летнего солнцеворотов, в дни весеннего и осеннего равноденствия гасили все огни и древним способом (трением дерева об дерево) возжигали новый. Теперь же эта традиция перешла на: а) Троицу б) Пасху в) Ивана Купала	Б	1
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	На Руси в течение долгого времени существовало три календаря. Назовите один из них: а) народный б) основной в) второстепенный	А	1
4.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Какой главный праздник у татарского и башкирского народов? а) Сабантуй б) Навруз Байрам в) Саламат	А  <b>Сабантуй считается главным праздником у татар и башкир, потому что он знаменует окончание весенних полевых работ. Это ежегодный народный праздник, который обычно отмечается в июне.</b>  Истоки празднования уходят в глубокую древность и связаны с аграрным культом. Первоначальная цель	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			обряд заключалась в задабривании духов плодородия ради получения хорошего урожая. Это подтверждается и названием праздника — «сабантуй» с тюркских языков переводится как «свадьба (торжество) плуга».	
5.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Традиции и ритуалы связаны не только с определенными ..., но и со значимыми событиями в жизни каждого человека: а) праздниками б) датами в) днями	А	1
6.	Задание открытого типа (с обоснованием ответа)	Продолжите фразу: Народная культура – это	многовековой концентрированный опыт народа, материализованный в предметах искусства, труда и быта: это традиции, обряды, обычаи, верования; это мировоззренческие, нравственные и эстетические ценности, определяющие лицо нации, ее самобытность, уникальность, ее социальную и духовную особенность.	8
7.	Задание открытого типа (с обоснованием ответа)	«Гостеприимство всегда оценивалось, прежде всего, хлебосольством. Гостя в старину полагалось напоить и накормить досыта». Про традиции какого народа идет речь?	Русского народа	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
8.	Задание открытого типа (с обоснованием ответа)	Раскройте суть психологического и социокультурного аспектов адаптации к чужой культуре.	<b>Психологический аспект</b> адаптации к чужой культуре заключается в достижении психологической удовлетворённости в рамках чужой культуры. <b>Социокультурный аспект</b> адаптации к чужой культуре заключается в умении свободно ориентироваться в новой культуре, успешно решать повседневные проблемы в семье, быту, на работе.	5
9.	Задание открытого типа (с обоснованием ответа)	Перечислите основные проблемы (трудности) межкультурных коммуникаций	Предположение о сходстве. Языковые различия. Ложная невербальная интерпретация. Предубеждения и стереотипы. Желание оценить. Повышенное беспокойство или стресс. Проблема миграции.	5
10.	Задание открытого типа (с обоснованием ответа)	Определите, о каком качестве говорится в определении _____ - это уважение, принятие и правильное понимание богатого многообразия культур мира, форм самовыражения и способов проявления человеческой индивидуальности (ЮНЕСКО, 1995).	Толерантность (Декларация принципов толерантности, принятая ЮНЕСКО 16 ноября 1995 г.)	3

**Код и наименование проверяемой компетенции**

ПК-1 - Способен обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети, а также владеть методиками

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети				
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какая конструкция в старину занимала главное место в жилищах русских людей? а) Резной сундук б) Русская печь в) Деревянная лавка	б	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Самый важный день масленицы: а) прощенный Вторник б) прощенное Воскресенье в) прощенная Суббота	б	1
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Хостелл – это: а) студенческое общежитие б) публичный дом в) низкокатегорийная гостиница г) заведение типа бара д) служебное помещение отеля	а	1
4.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	При размещении мусульманина или буддиста в гостинице, подбирается номер с выходом окон на: а) запад б) восток в) северо-восток г) юго-запад	Б Если гость мусульманин или буддист, то подбирается номер с выходом окон на восток, так как каждодневную молитву мусульмане (а это 5 раз в день) произносят лицом на восток, в сторону Мекки.	1
5.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какая система классификации гостиниц внедрена в России: а) система звезд б) система букв в) система баллов г) система разрядов д) система «корон»	а	1
6.	Задание открытого типа (с обоснованием ответа)	Назовите традиционную особенность национальных блюд Грузии, Армении и	В традиционных рецептах этих стран применяется много овощей, зелени,	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		Азербайджана	приправ, мяса и обязательно красное вино.	
7.	Задание открытого типа (с обоснованием ответа)	Этот праздник пришел на Русь из Византии вместе с крещением в конце X века. С тех пор по всей России широко, красиво и торжественно отмечают этот христианский праздник. О каком празднике идет речь?	Пасха	3
8.	Задание открытого типа (с обоснованием ответа)	Какова главная цель Европейского застолья?	дружеское общение	3
9.	Задание открытого типа (с обоснованием ответа)	Какие блюда не следует предлагать туристам из арабских стран исходя из особенностей питания?	блюда из свинины, ржаной хлеб, разваренные картофель и овощи	3
10.	Задание открытого типа (с обоснованием ответа)	Особенность подачи чая в Египте?	Наливают чай не просто до краев, а пока напиток не начнет переливаться за края на чайное блюдце.	3

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

#### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

**Таблица 10 – Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине**

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
<b>Основной блок</b>				
1.	Ответ на занятии	5/10	50	по календарно-тематическому плану
2.	Контрольная работа	1/20	20	
3.	Эссе	1/5	5	
4.	Реферат	1/5	5	
5.	Тест	1/1-10	10	
<b>Всего</b>			<b>90</b>	-
<b>Блок бонусов</b>				
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не	<b>10</b>	по календарно-тематическому

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
		более 4		плану
5.2	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
5.4	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
<b>ИТОГО</b>			<b>100</b>	-

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1. Основная литература**

1. Организационное поведение : рек. ... в качестве учебника для студентов вузов, ... по направлению подгот. 38.03.03 "Управление персоналом" (квалификация (степень) "бакалавр") / О.К. Минева [и др.]. - М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 252, [4] с. : ил. - (Высш. школа: Бакалавриат. М-во образования и науки РФ. ФГАУ "Федеральный ин-т развития образования"). - ISBN 978-5-98281-399-6 (Альфа-М); 978-5-16-009829-6 (ИНФРА-М): 388-41 : 388-41.

2. Григорьев, С.И. Социальная работа с молодежью: основные направления и современные формы : рек. УМО по образованию в области социальной работы качестве учеб. пособ. для студентов ВУЗов, обучающихся по специальности "Социальная работа". - М. : Кнорус, 2011. - 216 с. - ISBN 978-5-406-00232-2: 80-00 : 80-00.

3. Романов К.М., Психологическая культура личности. Учебное пособие / Романов К.М. - М. : Когито-Центр, 2015. - 314 с. - ISBN 978-5-89353-450-4 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785893534504.html>

### **8.2. Дополнительная литература**

1.Медведева, Г.П. Этические основы социальной работы : учеб. для студентов учреждений ВПО. - 3-е изд. ; перераб. и доп. - М. : Академия, 2012. - 285, [3] с. - (Высшее проф. образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-7695-8380-3: 433-40, 273-00 : 433-40, 273-00.

### **8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины**

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

## **10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).