

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

«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой педагогических  
практик и сервисных индустрий  
А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Этнические особенности гостеприимства»**

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Составитель(и)                                | <b>Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий<br/>Палагина М.Ю. ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий<br/>Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань;<br/>Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»<br/>43.03.03 Гостиничное дело</b> |
| Согласовано с работодателями:                 | <b>Гостеприимство и ресторанный сервис</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Направление подготовки / специальность        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Направленность (профиль) / специализация ОПОП |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Квалификация (степень)                        | <b>бакалавр</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Форма обучения                                | <b>очная</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Год приёма                                    | <b>2025</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Курс                                          | <b>3 (по очной форме)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Семестр(ы)                                    | <b>5,6 (по очной форме)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. **Целями освоения дисциплины «Этнические особенности гостеприимства» является:** освоение обучающимися этических основ, форм и сфер делового общения с деловыми и официальными лицами и зарубежными (и общественными) партнерами в рамках делового протокола, этических норм, требований этикета, сложившихся на основе исторической практики и отчасти закрепленных в нормативных документах и международных конвенциях

1.2. **Задачи освоения дисциплины «Этнические особенности гостеприимства»:** рассмотреть структуру и ареалы распространения в современном мире основных современных религий и конфессиональных групп; - указать на социальные, культурологические, этические и другие сходства и отличия сходства представителей религиозных групп и конфессий.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. **Учебная дисциплина (модуль) «Этнические особенности гостеприимства»** относится к части, *формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 5,6 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «**Этнические особенности гостеприимства**» являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. **Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):**

- «*Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания*» (наименование предшествующей(их) учебной(ых) дисциплин(ы) (модуля))

*Знания: основных управленческих теорий.*

*Умения: использовать методы управления в ресторанном сервисе; Навыки и (или) опыт деятельности: владеть профессиональными навыками для осуществления управления ресторанным сервисом*

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

- «*Основы анимации в ресторанном сервисе*»

- «*Организация услуг питания в гостиничных комплексах*»

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

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

а) *Универсальной компетенции (УК):*

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

**Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения**

| Код компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                       | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                                                                                            | Знать (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Уметь (2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Владеть (3)                                                                                                                                                                                                                                                  |
| УК-5            | УК-5.1.<br>Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений | Основные события и их влияние на Россию (например, две мировые войны, холодная война). Влияние колониализма и деколонизации на социокультурные группы. Социокультурные традиции: Разнообразие культурных практик и обычаев в разных регионах России и мира. Роль языка, искусства, обрядов в формировании идентичности. | Анализ социокультурных различий: Умение выявлять и описывать особенности различных социальных групп. Способность сопоставлять культурные практики и ценности. Критическое мышление: Оценка источников информации и аргументации. Умение видеть взаимосвязи между историческими событиями и современными социокультурными процессами. | Владение методами анализа данных (как количественными, так и качественными). Умение работать с первичными и вторичными источниками информации. Способность применять теоретические знания на практике в контексте анализа текущих социокультурных процессов. |
|                 | УК-5.2.<br>Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Отечества                                                                                                                             | Влияние религии и философии на формирование культурных норм и ценностей. Современные вызовы и изменения в социокультурных традициях. Нормативные акты, касающиеся охраны культурного наследия и поддержки социокультурных инициатив.                                                                                    | Способность анализировать исторические события и их влияние на современность. Умение сопоставлять различные социокультурные традиции и выявлять их особенности. Умение оценивать значимость исторического наследия для формирования культурной идентичности.                                                                         | Владение навыками межкультурной коммуникации для взаимодействия с представителями различных социокультурных групп. Умение аргументированно выражать свою точку зрения, уважая мнения других. Владение методами исследования исторического и                  |

| Код компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                   | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                        | Знать (1)                                                                                                                                                                                                                                                      | Уметь (2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Владеть (3)                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                 |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                | Способность критически подходить к интерпретации исторических событий.                                                                                                                                                                                                                                    | культурного наследия                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                 | УК-5.3.<br>Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции | Основные характеристики различных культур, включая традиции, обычаи, ценности и нормы поведения.<br>Влияние социокультурных факторов на коммуникацию и взаимодействие в профессиональной среде.<br>Принципы инклюзивности и разнообразия в рабочем коллективе. | Умение адаптировать свой стиль общения в зависимости от культурных особенностей собеседника.<br>Способность использовать различные коммуникационные стратегии для достижения взаимопонимания.<br>Умение активно слушать собеседника и задавать уточняющие вопросы для лучшего понимания его точки зрения. | Владение навыками эффективного общения, включая вербальные и невербальные средства.<br>Умение вести переговоры с учетом культурных различий и специфики участников.<br>Владение знаниями о культурных различиях и умение применять их на практике для улучшения взаимодействия. |

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3,2 зачетные единицы (180 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

**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                                        | 3,2                      |
| Объем дисциплины в академических часах                                      | 180                      |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.): | 64                       |
| - занятия лекционного типа, в том числе:                                    | 32                       |

| Вид учебной и внеучебной работы                                                  | для очной формы обучения                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| - практическая подготовка (если предусмотрена)                                   | -                                                           |
| - занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе: | 32                                                          |
| - практическая подготовка (если предусмотрена)                                   | -                                                           |
| - консультация (предэкзаменационная)                                             | -                                                           |
| - промежуточная аттестация по дисциплине                                         | -                                                           |
| Самостоятельная работа обучающихся (час.)                                        | 116                                                         |
| Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)         | Зачет –<br>5 семестр<br>Дифференцированный зачет- 6 семестр |

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)**

| Раздел, тема дисциплины (модуля)                                                | 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 5.</b>                                                               |                         |           |    |           |    |           |         |          |             |                                                                                     |
| Тема 1.<br>«Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.» | 4                       | -         | 4  | -         | -  | -         | -       | 14       | 23          | Эссе                                                                                |
| Тема 2.<br>«Традиции и культура питания народов стран СНГ»                      | 4                       | -         | 4  | -         | -  | -         | -       | 14       | 23          | Эссе, тест.                                                                         |
| Тема 3.<br>«Традиции и культура питания народов Европы.»                        | 4                       | -         | 4  | -         | -  | -         | -       | 15       | 22          | Тест, реферат                                                                       |
| Тема 4.<br>«Традиции и культура питания в Африканских странах»                  | 4                       | -         | 4  | -         | -  | -         | -       | 15       | 22          | Тест, реферат                                                                       |
| Тема 5.<br>«Традиции и культура питания в Африканских                           | 4                       | -         | 4  | -         | -  | -         | -       | 14       | 23          | Эссе, тест.                                                                         |

| Раздел, тема дисциплины<br>(модуля)                                                                 | Контактная работа, час. |                 |           |                 |          |                 |                       | СР,<br>час. | Итого часов | Форма<br>текущего<br>контроля<br>успеваемости,<br>форма<br>промежуточной<br>аттестации<br>[по<br>семестрам<br>] |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------|-----------------|----------|-----------------|-----------------------|-------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     | Л                       |                 | ПЗ        |                 | ЛР       |                 | К<br>Р<br>/<br>К<br>П |             |             |                                                                                                                 |
|                                                                                                     | Л                       | В<br>т.ч.<br>ПП | ПЗ        | В<br>т.ч.<br>ПП | ЛР       | В<br>т.ч.<br>ПП |                       |             |             |                                                                                                                 |
| странах.»                                                                                           |                         |                 |           |                 |          |                 |                       |             |             |                                                                                                                 |
| <b>Итого за семестр:</b>                                                                            | <b>20</b>               | <b>-</b>        | <b>20</b> | <b>-</b>        | <b>-</b> | <b>-</b>        | <b>-</b>              | <b>72</b>   | <b>113</b>  | <b>Зачет</b>                                                                                                    |
| <b>Семестр 6.</b>                                                                                   |                         |                 |           |                 |          |                 |                       |             |             |                                                                                                                 |
| Тема 6.<br>«Традиции и культура<br>питания<br>народов Северной,<br>Центральной и Южной<br>Америки.» | <b>4</b>                | <b>-</b>        | <b>4</b>  | <b>-</b>        | <b>-</b> | <b>-</b>        | <b>-</b>              | <b>14</b>   | <b>23</b>   | Тест.                                                                                                           |
| Тема 7.<br>«Традиции и культура<br>питания народов Азии.»                                           | <b>4</b>                | <b>-</b>        | <b>4</b>  | <b>-</b>        | <b>-</b> | <b>-</b>        | <b>-</b>              | <b>15</b>   | <b>22</b>   | Реферат,<br>тест                                                                                                |
| Тема 8.<br>«Традиции и<br>культура питания<br>народов Австралии и<br>Океании.»                      | <b>4</b>                | <b>-</b>        | <b>4</b>  | <b>-</b>        | <b>-</b> | <b>-</b>        | <b>-</b>              | <b>15</b>   | <b>22</b>   | Тест, Эссе                                                                                                      |
| <b>Контроль промежуточной<br/>аттестации</b>                                                        |                         |                 |           |                 |          |                 |                       |             |             | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b>                                                                             |
| <b>ИТОГО за семестр:</b>                                                                            | <b>12</b>               | <b>-</b>        | <b>12</b> | <b>-</b>        | <b>-</b> | <b>-</b>        | <b>-</b>              | <b>44</b>   | <b>67</b>   |                                                                                                                 |
| <b>Итого за весь период</b>                                                                         | <b>32</b>               | <b>-</b>        | <b>32</b> | <b>-</b>        | <b>-</b> | <b>-</b>        | <b>-</b>              | <b>116</b>  | <b>180</b>  |                                                                                                                 |

**Таблица 3. Матрица соотношения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций**

| Раздел, тема<br>дисциплины (модуля)                                                   | Кол-во<br>часов | Код компетенции |  |  |  | Общее<br>количество<br>компетенций |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|--|--|--|------------------------------------|
|                                                                                       |                 | УК-5            |  |  |  |                                    |
| Тема 1.<br>«Методические подходы к<br>изучению мировых традиций<br>культуры питания.» | 23              | +               |  |  |  | 1                                  |
| Тема 2.<br>«Традиции и культура<br>питания народов стран СНГ»                         | 23              | +               |  |  |  | 1                                  |
| Тема 3.<br>«Традиции и культура                                                       | 22              | +               |  |  |  | 1                                  |

| Раздел, тема дисциплины (модуля)                                                        | Кол-во часов | Код компетенции |  |  |  | Общее количество компетенций |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|--|--|--|------------------------------|
|                                                                                         |              | УК-5            |  |  |  |                              |
| питания народов Европы.»                                                                |              |                 |  |  |  |                              |
| Тема 4.<br>«Традиции и культура питания в Африканских странах»                          | 22           | +               |  |  |  | 1                            |
| Тема 5.<br>«Традиции и культура питания в Африканских странах.»                         | 23           | +               |  |  |  | 1                            |
| Тема 6.<br>«Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.» | 23           | +               |  |  |  | 1                            |
| Тема 7.<br>«Традиции и культура питания народов Азии.»                                  | 22           | +               |  |  |  | 1                            |
| Тема 8.<br>«Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.»                   | 22           | +               |  |  |  | 1                            |
| <b>Итого</b>                                                                            | <b>180</b>   |                 |  |  |  |                              |

### Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

#### **Тема 1. «Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.»**

Питание народа, его кухня – важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры.

#### **Тема 2. «Традиции и культура питания народов стран СНГ»**

Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности.

#### **Тема 3. «Традиции и культура питания народов Европы.»**

История и этапы развития питания. Принципы формирования национальных традиций и культур питания.

#### **Тема 4. «Традиции и культура питания в Арабских странах.»**

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

#### **Тема 5. «Традиции и культура питания в Африканских странах.»**

Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания.

#### **Тема 6. «Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.»**

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

#### **Тема 7. «Традиции и культура питания народов Азии»**

Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:

- экономические особенности страны;
- географическое расположение и климатические условия страны;
- исторические причины;
- религиозные и старинные обычаи;
- этногенез;
- набор исходных продуктов и их сочетание;
- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;
- использование специй, приправ, соусов;
- режимы питания.

#### **Тема 8. «Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.»**

Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира. Системы питания различных народов мира.

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

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

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

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 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию

преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

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 116 часа.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий 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 | Форма работы  |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| Тема 1.<br>«Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.» | <b>14</b>    | Эссе          |
| Тема 2.<br>«Традиции и культура питания народов стран СНГ»                      | <b>14</b>    | Эссе, тест.   |
| Тема 3.<br>«Традиции и культура питания народов Европы.»                        | <b>15</b>    | Тест, реферат |
| Тема 4.<br>«Традиции и культура питания в                                       | <b>15</b>    | Тест, реферат |

|                                                                                         |           |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|
| Африканских странах»                                                                    |           |               |
| Тема 5.<br>«Традиции и культура питания в Африканских странах.»                         | <b>14</b> | Эссе, тест.   |
| Тема 6.<br>«Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.» | <b>14</b> | Тест.         |
| Тема 7.<br>«Традиции и культура питания народов Азии.»                                  | <b>15</b> | Реферат, тест |
| Тема 8.<br>«Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.»                   | <b>15</b> | Тест, Эссе    |

### **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 творческим заданиям и проектам**

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

#### **Требования к проведению кейс - задачи**

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

### **Порядок проведения тестирования**

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

### **Подготовка к зачету**

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

## **6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

### **6.1. Образовательные технологии**

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

**Интерактивная лекция.** Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

**Интерактивный семинар.** Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

**Образовательные технологии семинара:** групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

**Коллоквиум.** Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

**Диспут.** Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

**Тестирование.** Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

**Контрольная работа:** письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

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

| Раздел, тема | Форма учебного занятия |
|--------------|------------------------|
|--------------|------------------------|

| дисциплины (модуля)                                                                     | Лекция                 | Практическое занятие, семинар  | Лабораторная работа     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Тема 1.<br>«Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.»         | <i>Лекция-диалог</i>   | <i>Практическая подготовка</i> | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 2.<br>«Традиции и культура питания народов стран СНГ»                              | <i>Обзорная лекция</i> | <i>Практическая подготовка</i> | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 3.<br>«Традиции и культура питания народов Европы.»                                | <i>Лекция-диалог</i>   | <i>Практическая подготовка</i> | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 4.<br>«Традиции и культура питания в Африканских странах»                          | <i>Обзорная лекция</i> | <i>Практическая подготовка</i> | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 5.<br>«Традиции и культура питания в Африканских странах.»                         | <i>Лекция-диалог</i>   | <i>Практическая подготовка</i> | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 6.<br>«Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.» | <i>Обзорная лекция</i> | <i>Практическая подготовка</i> | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 7.<br>«Традиции и культура питания народов Азии.»                                  | <i>Лекция-диалог</i>   | <i>Практическая подготовка</i> | <i>Не предусмотрено</i> |
| Тема 8.<br>«Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.»                   | <i>Обзорная лекция</i> | <i>Практическая подготовка</i> | <i>Не предусмотрено</i> |

## **6.2. Информационные технологии**

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов 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 «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

## **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<br>LMS Moodle | Виртуальная обучающая среда                    |
| Microsoft Office 2013                           | Пакет офисных программ                         |
| OpenOffice                                      | Пакет офисных программ                         |
| 7-zip                                           | Архиватор                                      |
| Microsoft Windows 7 Professional                | Операционная система                           |
| Kaspersky Endpoint Security                     | Средство антивирусной защиты                   |
| Mozilla FireFox                                 | Браузер                                        |
| Google Chrome                                   | Браузер                                        |
| Opera                                           | Браузер                                        |

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

| <i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» <a href="http://dlib.eastview.com">http://dlib.eastview.com</a> Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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 книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <a href="http://mars.arbicon.ru">http://mars.arbicon.ru</a>          |
| Справочная правовая система КонсультантПлюс.<br>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. <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> |

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «**Этические 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 (модулей) 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**

| Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)                                         | Код контролируемой компетенции | Наименование оценочного средства |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Тема 1.<br>«Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.»         | УК-5                           | Эссе                             |
| Тема 2.<br>«Традиции и культура питания народов стран СНГ»                              | УК-5                           | Эссе, тест.                      |
| Тема 3.<br>«Традиции и культура питания народов Европы.»                                | УК-5                           | Тест, реферат                    |
| Тема 4.<br>«Традиции и культура питания в Африканских странах»                          | УК-5                           | Тест, реферат                    |
| Тема 5.<br>«Традиции и культура питания в Африканских странах.»                         | УК-5                           | Эссе, тест.                      |
| Тема 6.<br>«Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.» | УК-5                           | Тест.                            |
| Тема 7.<br>«Традиции и культура питания народов Азии.»                                  | УК-5                           | Реферат, тест                    |
| Тема 8.<br>«Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.»                   | УК-5                           | Тест, Эссе                       |

## 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<br>«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<br>«хорошо»              | демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя                                        |
| 3<br>«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<br>«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<br>«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<br>«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<br>«удовлетворительно»   | демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов                                                                           |
| 2<br>«неудовлетворительно» | не способен правильно выполнить задания                                                                                                                                                                                                                                              |

### 7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

#### Тема 1. «Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.»

##### Примерный перечень тем для эссе

1. Историческое развитие кулинарных традиций различных народов мира.
2. Влияние географических и климатических условий на формирование национальных кухонь.
3. Религиозные аспекты в культуре питания разных стран.
4. Традиции застолья и праздничной кухни в различных культурах.
5. Эволюция гастрономической моды: от древности до современности.

#### Тема 2. «Традиции и культура питания народов стран СНГ»

##### Примерный перечень тем для эссе

1. Кулинарное наследие как часть культурного наследия человечества.
2. Сравнительный анализ методов приготовления пищи в традиционных кухнях Европы и Азии.
3. Современные тенденции в изучении и популяризации мировой кулинарии.
4. Этнографические исследования в области культуры питания.
5. Значение кулинарного туризма в сохранении и распространении культурных традиций питания.

#### Тема 3. «Традиции и культура питания народов Европы.»

##### Примерный перечень тестовых заданий

#### 1. Основные продукты питания в традиционной кухне Франции:

- a) Сыр, вино, багет
- b) Паста, пицца, оливковое масло
- c) Картофель, капуста, колбаса

Ответ: а) Сыр, вино, багет

#### 2. Какое блюдо является символом итальянской кухни?

- a) Паэлья
- b) Лазанья
- c) Суши

**Ответ:** b) Лазанья

### **3. Что такое "tapas" в испанской кухне?**

- a) Десерт
- b) Закуска
- c) Суп

**Ответ:** b) Закуска

### **4. Какой продукт считается основным в немецкой кухне?**

- a) Картофель
- b) Макароны
- c) Рис

**Ответ:** a) Картофель

### **5. Какие блюда традиционно подают на Рождество в Великобритании?**

- a) Индейка, пудинг, клюквенный соус
- b) Гусь, картофельное пюре, горчица
- c) Баранина, рис, соевый соус

**Ответ:** a) Индейка, пудинг, клюквенный соус

## **Тема 4. «Традиции и культура питания в Арабских странах.»** **Примерный перечень тестовых заданий**

### **1. Какая страна известна своими сырами?**

- a) Италия
- b) Франция
- c) Германия

**Ответ:** b) Франция

### **2. Какое национальное блюдо Польши?**

- a) Борщ
- b) Бигос
- c) Пельмени

**Ответ:** b) Бигос

### **3. Какое блюдо является традиционным для Греции?**

- a) Долма
- b) Мусака
- c) Фалафель

**Ответ:** b) Мусака

### **4. В какой стране популярны рыбные блюда, такие как гравлакс и лютефиск?**

- a) Швеция
- b) Норвегия
- c) Дания

**Ответ:** b) Норвегия

**5. Какое блюдо является одним из символов венгерской кухни?**

- a) Паприкаш
- b) Шницель
- c) Рататуй

**Ответ:** a) Паприкаш

**Тема 5. «Традиции и культура питания в Африканских странах»**

**Примерный перечень тем для эссе**

1. Какое значение национальная кухня имеет в развитии национальной культуры народов.
2. Какие гастрономические привычки, пристрастия и характерные особенности национальной кухни разных народов.
3. Какие факторы формируют основу национальной кухни. Приведите примеры.
4. Какое влияние на жизнедеятельность человека оказывает количество, качество, ассортимент пищи, своевременность и регулярность приема.
5. Какие принципы рационального питания Вы знаете.
6. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека. Какие пути их сохранения вы знаете?
7. Какие основные положения нетрадиционных систем питания.
8. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.

**Тема 6. «Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки»**

**Примерный перечень тестовых заданий**

**1. Какое блюдо является символом русской кухни?**

- a) Плов
- b) Борщ
- c) Лапша

**Ответ:** b) Борщ

**2. Как называется традиционный ирландский завтрак?**

- a) Full English Breakfast
- b) Full Irish Breakfast
- c) Continental Breakfast

**Ответ:** b) Full Irish Breakfast

**3. Какое блюдо является популярным в Португалии?**

- a) Паштел-де-ната (Pastel de nata)
- b) Тако
- c) Кебаб

**Ответ:** а) Паштел-де-ната (Pastel de nata)

**4. Какое блюдо часто ассоциируется с Нидерландами?**

- а) Стамппот (Stamppot)
- б) Спагетти Болоньезе
- в) Йоркширский пудинг

**Ответ:** а) Стамппот (Stamppot)

**5. Какое блюдо является национальным в Швейцарии?**

- а) Фондю
- б) Гуляш
- в) Пицца

**Ответ:** а) Фондю

**Тема 7. «Традиции и культура питания народов Азии»**

**Примерный перечень тем для рефератов**

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

**Тема 8. «Традиции и культура питания народов Австралии и Океании.»**

**Примерный перечень тестовых заданий**

**1. Какое блюдо является типичным для Австрии?**

- а) Шницель
- б) Цимес
- в) Курник

**Ответ:** а) Шницель

**2. Какое блюдо является известным в Бельгии?**

- а) Вафли
- б) Крем-брюле
- в) Круассаны

**Ответ:** а) Вафли

### 3. Какое блюдо является характерным для Дании?

- a) Смёрребрёд (Smørrebrød)
- b) Чизкейк
- c) Хумус

**Ответ:** а) Смёрребрёд (Smørrebrød)

### 4. Какое блюдо является традиционным в Румынии?

- a) Мамалыга
- b) Паштет
- c) Суфле

**Ответ:** а) Мамалыга

### 5. Какое блюдо является символическим для Испании?

- a) Паэлья
- b) Рамен
- c) Буррито

**Ответ:** а) Паэлья

#### 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.

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

| № п/п                                                                                                                        | Тип задания       | Формулировка задания | Правильный ответ | Время выполнения (в минутах) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|------------------|------------------------------|
| УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |                   |                      |                  |                              |
| 1.                                                                                                                           | Задание закрытого | <b>1. Основные</b>   | А                | 2                            |

| № п/п | Тип задания                                                                               | Формулировка задания                                                                                                                                                                   | Правильный ответ                      | Время выполнения (в минутах) |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|
|       | типа                                                                                      | <b>продукты питания в традиционной кухне Франции:</b><br>а) Сыр, вино, багет<br>б) Паста, пицца, оливковое масло<br>с) Картофель, капуста, колбаса                                     |                                       |                              |
| 2.    |                                                                                           | <b>2. Какое блюдо является символом итальянской кухни?</b><br>а) Паэлья<br>б) Лазанья<br>с) Суши                                                                                       | В                                     | 2                            |
| 3.    |                                                                                           | <b>3. Что такое "tapas" в испанской кухне?</b><br>а) Десерт<br>б) Закуска<br>с) Суп                                                                                                    | В                                     | 2                            |
| 4.    |                                                                                           | <b>4. Какой продукт считается основным в немецкой кухне?</b><br>а) Картофель<br>б) Макароны<br>с) Рис                                                                                  | А                                     | 2                            |
| 5.    | Задание комбинированного типа<br>(с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора) | <b>5. Какие блюда традиционно подают на Рождество в Великобритании?</b><br>а) Индейка, пудинг, клюквенный соус<br>б) Гусь, картофельное пюре, горчица<br>с) Баранина, рис, соевый соус | А<br>Индейка, пудинг, клюквенный соус | 2                            |
| 6.    | Задание открытого типа                                                                    | <b>1. Какая страна известна своими сырами?</b>                                                                                                                                         | Франция                               | 3-5                          |
| 7.    |                                                                                           | <b>2. Какое национальное блюдо Польши?</b>                                                                                                                                             | Бигос                                 | 3-5                          |
| 8.    |                                                                                           | <b>3. Какое блюдо является традиционным для Греции?</b>                                                                                                                                | Мусака                                | 3-5                          |
| 9.    |                                                                                           | <b>4. В какой стране популярны рыбные блюда, такие как гравлакс и лютефиск?</b>                                                                                                        | Норвегия                              | 3-5                          |

| № п/п | Тип задания | Формулировка задания                                              | Правильный ответ | Время выполнения (в минутах) |
|-------|-------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| 10.   |             | <b>5. Какое блюдо является одним из символов венгерской кухни</b> | Паприкаш         | 3-5                          |

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

#### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

**Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)**

| № п/п                | Контролируемые мероприятия                                                                            | Количество мероприятий / баллы         | Максимальное количество баллов | Срок представления |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| <b>Основной блок</b> |                                                                                                       |                                        |                                |                    |
| 1.                   | <i>Ответ на занятии</i>                                                                               | 8/2,5                                  | 20                             |                    |
| 2.                   | <i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i> | 3/2                                    | 6                              |                    |
| 3.                   | Коллоквиум                                                                                            | 1/1                                    | 1                              |                    |
| 4.                   | Активное участие в диспуте                                                                            | 1/1                                    | 1                              |                    |
| 5.                   | Тестирование                                                                                          | 1/0,5 балла за каждый правильный ответ | 5                              |                    |
| 6.                   | Контрольная работа                                                                                    | до 2 баллов за работу                  | 2                              |                    |
| 7.                   | Командный проект                                                                                      | 1/5                                    | 5                              |                    |
| <b>Всего</b>         |                                                                                                       |                                        | <b>90</b>                      | -                  |
| <b>Блок бонусов</b>  |                                                                                                       |                                        |                                |                    |
| 8.                   | <i>Посещение занятий</i>                                                                              | 2,5                                    | 2,5                            |                    |
| 9.                   | <i>Своевременное выполнение всех заданий</i>                                                          | 3                                      | 3                              |                    |
| 10.                  | Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов                               | 9/0,5                                  | 4,5                            |                    |
| <b>Всего</b>         |                                                                                                       |                                        | <b>10</b>                      | -                  |
| <b>Итого</b>         |                                                                                                       |                                        | <b>100</b>                     |                    |

**Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)**

| Показатель                          | Балл |
|-------------------------------------|------|
| <i>Опоздание на занятие</i>         | -1   |
| <i>Нарушение учебной дисциплины</i> | -1   |

| Показатель                                      | Балл |
|-------------------------------------------------|------|
| <i>Неготовность к занятию</i>                   | -3   |
| <i>Пропуск занятия без уважительной причины</i> | -2   |

**Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)**

| Сумма баллов | Оценка по 4-балльной шкале |
|--------------|----------------------------|
| 90–100       | 5 (отлично)                |
| 85–89        | 4 (хорошо)                 |
| 75–84        |                            |
| 70–74        |                            |
| 65–69        | 3 (удовлетворительно)      |
| 60–64        |                            |
| Ниже 60      | 2 (неудовлетворительно)    |

При реализации дисциплины (модуля) 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 (МОДУЛЯ)**

### **8.1. Основная литература.**

1. Соколова, Мария Валентиновна. История туризма: Доп. УМО РФ в качестве учеб. пособ. для вузов по спец. "Социально-культурный сервис и туризм". - М.: Мастерство, 2002. - 352 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-294-00111-X: 99-30: 99-30.
2. Александрова, Анна Юрьевна. Международный туризм: доп. М-вом образования РФ в качестве учеб.пособ. для вузов. - М.: Аспект Пресс, 2001. - 464 с. - ISBN 5-7567-0139-7: 80-80, 116-28, 121-58: 80-80, 116-28, 121-58.
3. Бардин, К.В. Азбука туризма: Пособ. для руководителей тур. походов в школе. - М.: Просвещение, 1973. - 175 с. - 0-27.
4. Быстров, С.А. Туризм: макроэкономика и микроэкономика. - М.-СПб: Издательский дом Герда, 2007. - 464 с. + 1 CD. - ISBN 978-5-94125-133-9: 157-50: 157-50.

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Ополченев И.И., Управление качеством в сфере услуг: учебник / И. И. Ополченев. - М.: Советский спорт, 2008. - 246 с. (Профессиональное туристское образование) - ISBN 978-5-9718-0331-7 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>.
2. Туризм и рекреация: методические подходы и практические решения: материалы Первого Международного научно-практ. семинара, посвященного 450-летию г. Астрахань. 15-16 мая 2008 г. / сост.: И.В. Бузякова, В.В. Занозин. - Астрахань: Астраханский ун-т, 2008. - 192 с. - (Федеральное агентство по образованию. Администрация Астраханской обл. Ин-т географии РАН. МГУ им. М.В. Ломоносова. АГУ. Российская международная академия туризма. Гос. природный заповедник "Богдинско-Баскунчакский"). - ISBN 978-5-9926-0120-6: 130-00: 130-00.
3. Региональная специфика и российский опыт развития бизнеса и экономики: материалы VI Междунар. науч. конф. (г. Астрахань, апр. 2015 г.) / под науч. ред. Р.И. Акмаевой.

- Астрахань: Астраханский ун-т, 2015. - 245 с. - (М-во образования и науки РФ. АГУ). - ISBN 978-5-9926-0852-6: б.ц: б.ц.

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

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL:

<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>.

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

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

Рабочая программа дисциплины (модуля) 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).