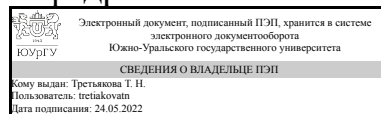


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



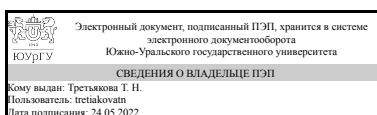
Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.20.02 Гастрономические традиции мира  
для направления 43.03.03 Гостиничное дело  
уровень Бакалавриат  
профиль подготовки Гостиничная деятельность  
форма обучения очная  
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

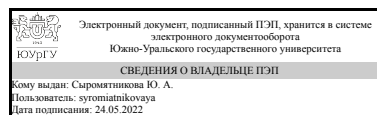
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,  
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,  
к.пед.н., доцент



Ю. А. Сыромятникова

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины — формирование представлений об этнокультурных особенностях народов мира; о традициях, обычаях и обрядах гостеприимства на различных этапах исторического развития; а также теоретическое и практическое освоение студентами основного комплекса обрядов и традиций гостеприимства народов мира. Задачи: - овладение теоретическими категориями курса: «традиция», «традиционная культура», «обычай», «обряд» (ритуал, церемониал), «праздник»; - знание классификации обрядов (церемоний и ритуалов) в системе гостеприимства разных народов; - формирование понимания места обрядов и традиций народов мира в социальных и культурных коммуникациях; - овладение навыками практического использования знания традиций и ритуалов гостеприимства в профессиональной деятельности.

## Краткое содержание дисциплины

Традиции гостеприимства народов мира являются средоточием и формой выражения их коллективного опыта, значимых ценностей, культуры. Празднично-ритуальная культура, церемониальная сфера деятельности нацелены на воспроизводство специфики человеческих сообществ, аккумуляцию и передачу новым поколениям духовных ценностей и опыта, моделей индивидуальной и коллективной деятельности, способствуют регулированию социальных связей и отношений. Это определяет практическую значимость курса, овладение материалом которого призвано обеспечить повышение эффективности профессиональной деятельности и межкультурной коммуникации, опирающейся на знание традиций, ценностей, ритуалов и церемоний различных народов и культур мира.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)                                                                         | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                    | Знает: национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира<br>Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира<br>Имеет практический опыт: изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры |
| УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | Знает: традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира<br>Умеет: формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира<br>Имеет практический опыт: составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира                    |

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нет                                                           | Философия,<br>Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства,<br>Конфликтология,<br>Менеджмент,<br>Мировая культура и искусство,<br>Организация культурно-досуговой деятельности,<br>Мировое гостиничное хозяйство,<br>Психодиагностика,<br>Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства,<br>Социология,<br>Имидж санаторно-курортных комплексов,<br>Историко-культурное наследие региона,<br>Культурология,<br>Управление персоналом в гостиничном бизнесе,<br>Политология,<br>Страноведение,<br>Речевая коммуникация,<br>Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями,<br>Мировая индустрия владения отдыхом,<br>Психология,<br>История,<br>Фирменный стиль гостиничного предприятия,<br>Международный туризм,<br>Производственная практика, сервисная практика (4 семестр),<br>Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр) |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы            | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|-------------------------------|-------------|------------------------------------|
|                               |             | Номер семестра                     |
|                               |             | 1                                  |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108         | 108                                |
| Аудиторные занятия:           | 48          | 48                                 |

|                                                                            |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Лекции (Л)                                                                 | 32    | 32    |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 16    | 16    |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 0     | 0     |
| Самостоятельная работа (СРС)                                               | 53,75 | 53,75 |
| с применением дистанционных образовательных технологий                     | 0     |       |
| Подготовка к практическим занятиям                                         | 32    | 32    |
| Подготовка к контрольной работе                                            | 21,75 | 21.75 |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 6,25  | 6,25  |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -     | зачет |

## 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины                                  | Объем аудиторных занятий по видам в часах |    |    |    |
|-----------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----|----|----|
|           |                                                                   | Всего                                     | Л  | ПЗ | ЛР |
| 1         | Методические подходы к изучению мировых гастрономических традиций | 16                                        | 12 | 4  | 0  |
| 2         | Традиции и культура питания народов мира                          | 32                                        | 20 | 12 | 0  |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия                                                                                                                            | Кол-во часов |
|----------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1        | 1         | Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры.                                                                                            | 2            |
| 2        | 1         | Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. История и этапы развития гастрономических традиций                                                | 2            |
| 3        | 1         | Принципы формирования национальных традиций и гастрономических традиций. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов | 2            |
| 4        | 1         | Влияние мировых религий на формирование и становление гастрономических традиций                                                                                                    | 2            |
| 5        | 1         | Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира                                                                                                   | 2            |
| 6        | 1         | Основные факторы, формирующие основу национальной кухни и гастрономических традиций.                                                                                               | 2            |
| 7        | 2         | Системы питания различных народов мира. Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека.                                                  | 2            |
| 8        | 2         | Гастрономические традиции и культура питания народов России                                                                                                                        | 2            |
| 9        | 2         | Гастрономические традиции и культура питания народов стран СНГ.                                                                                                                    | 2            |
| 10       | 2         | Гастрономические традиции и культура питания народов Европы                                                                                                                        | 2            |
| 11       | 2         | Гастрономические традиции и культура питания в арабских странах                                                                                                                    | 2            |
| 12       | 2         | Традиции и культура питания в африканских странах                                                                                                                                  | 2            |
| 13       | 2         | Гастрономические традиции и культура питания народов Северной и Центральной Америки                                                                                                | 2            |
| 14       | 2         | Гастрономические традиции Латинской Америки и Вест-Индии                                                                                                                           | 2            |
| 15       | 2         | Гастрономические традиции и культура питания народов Юго-Восточной                                                                                                                 | 2            |

|    |   |                                                                          |   |
|----|---|--------------------------------------------------------------------------|---|
|    |   | Азии                                                                     |   |
| 16 | 2 | Гастрономические традиции и культура питания народов Австралии и Океании | 2 |

## 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара                                                                                                                                               | Кол-во часов |
|-----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1         | 1         | Гастрономические привычки, пристрастия и характерные особенности национальной кухни разных народов                                                                                                                | 2            |
| 2         | 1         | Культура питания и гастрономические традиции в произведениях русских и европейских писателей                                                                                                                      | 2            |
| 3         | 2         | Национальные особенности культуры питания в России 1. Национальная посуда в России 2. Особенности кухни в России 3. Правила подачи блюд в русской традиции 4. Правила питья чая в России                          | 2            |
| 4         | 2         | Национальные особенности услуг питания в Италии 1. Особенности итальянской кухни. 2. Основной набор продуктов в итальянской кухне.                                                                                | 2            |
| 5         | 2         | Национальные особенности культуры питания во Франции 1. Особенности французской кухни 2. Правила подачи блюд во Франции 3. Основной набор продуктов во французской кухне                                          | 2            |
| 6         | 2         | Национальные особенности культуры питания в Америке 1. Основной набор продуктов в гастрономических традиций стран Америки 2. Особенности гастрономических традиций стран Америки 3. Правила подачи блюд в Америке | 2            |
| 7         | 2         | Национальные особенности культуры питания в Индии 1. Индийская посуда 2. Гастрономические традиции индийской кухни 3. Правила приема пищи в Индии. Индийские угощения к чаю.                                      | 2            |
| 8         | 2         | Гастрономические особенности культуры питания в Японии 1. Посуда в Японии 2 Правила подачи блюд в Японии 3. Чайная церемония в Японии                                                                             | 2            |

## 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

## 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС                     |                                                                                                                                                                      |         |              |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| Подвид СРС                         | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс                                                                                           | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка к практическим занятиям | Евсеев, В. А. Этнология и социальная антропология : учебное пособие для вузов / В. А. Евсеев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. | 1       | 32           |
| Подготовка к контрольной работе    | Этнология (этнография): учебник для вузов / В. А. Козьмин [и др.] ; под редакцией В. А. Козьмина, В. С. Бузина. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 438 с.            | 1       | 21,75        |

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия                                                                                     | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Учитывается в ПА |
|------|----------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1    | 1        | Текущий контроль | Сочинение-эссе на тему "Культура питания и гастрономические традиции в произведениях русских и европейских писателей" | 1   | 50         | Сочинение-эссе оценивается, исходя из следующих критериев:<br>1) соблюдение обозначенного плана - 5 баллов;<br>2) раскрытие содержания каждого из 5 пунктов плана - 2 балла, максимальная оценка - 10 баллов;<br>3) наличие выводов и их полнота - 5 баллов;<br>4) уровень оригинальности текста определяется с помощью системы Антиплагиат, максимальная оценка за оригинальность текста - 10 баллов;<br>5) использование в тексте работы цитат из художественных произведений, характеризующих культуру питания и их авторское понимание - 10 баллов;<br>6) грамотность и отсутствие опечаток - 5 баллов;<br>7) соблюдение срока выполнения задания - 5 баллов. | зачет            |
| 2    | 1        | Текущий контроль | Гастрономические традиции народов России                                                                              | 1   | 10         | Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий традиции гостеприимства выбранного народа, иллюстративный материал подобран тщательно и уместно; структура работы выдержана и каждый пункт плана раскрыт и не содержит ошибок; присутствуют содержательные выводы в заключении;<br>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика изложения не нарушена; в оформлении присутствуют небольшие погрешности, но иллюстрации подобраны грамотно и безошибочно; выводы в заключении выполнены                                                                          | зачет            |

|   |   |                  |                                                                                  |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
|---|---|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|   |   |                  |                                                                                  |   |    | <p>формально;<br/>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат погрешности; в оформлении присутствуют ошибки, в том числе в иллюстративном материале; выводы отсутствуют;</p> <p>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки как в содержании, так и в оформлении; отсутствует авторская работа с текстом; бездумное копирование текстов из различных источников; структура не раскрыта, либо раскрыта не полностью; грамматические ошибки и опечатки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |
| 3 | 1 | Текущий контроль | Подготовка мультимедийной презентации "Гастрономические традиции народов Европы" | 1 | 10 | <p>Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий традиции гостеприимства выбранного народа, иллюстративный материал подобран тщательно и уместно; структура работы выдержана и каждый пункт плана раскрыт и не содержит ошибок; присутствуют содержательные выводы в заключении;</p> <p>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика изложения не нарушена; в оформлении присутствуют небольшие погрешности, но иллюстрации подобраны грамотно и безошибочно; выводы в заключении выполнены формально;</p> <p>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат погрешности; в оформлении присутствуют ошибки, в том числе в иллюстративном материале; выводы отсутствуют;</p> <p>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки как в содержании, так и в оформлении; отсутствует авторская работа с текстом; бездумное копирование текстов из различных источников; структура не раскрыта, либо раскрыта не полностью; грамматические ошибки и опечатки</p> | зачет |
| 4 | 1 | Текущий          | Подготовка                                                                       | 1 | 10 | Отлично (8,5-10) - работа выполнена                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | зачет |

|   |   |                  |                                                                                      |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
|---|---|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|   |   | контроль         | мультимедийной презентации<br>"Гастрономические традиции народов Азии"               |   | на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий традиции гостеприимства выбранного народа, иллюстративный материал подобран тщательно и уместно; структура работы выдержана и каждый пункт плана раскрыт и не содержит ошибок; присутствуют содержательные выводы в заключении;<br>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика изложения не нарушена; в оформлении присутствуют небольшие погрешности, но иллюстрации подобраны грамотно и безошибочно; выводы в заключении выполнены формально;<br>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат погрешности; в оформлении присутствуют ошибки, в том числе в иллюстративном материале; выводы отсутствуют;<br>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки как в содержании, так и в оформлении; отсутствует авторская работа с текстом; бездумное копирование текстов из различных источников; структура не раскрыта, либо раскрыта не полностью; грамматические ошибки и опечатки |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
| 5 | 1 | Текущий контроль | Подготовка мультимедийной презентации<br>"Гастрономические традиции народов Америки" | 1 | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий традиции гостеприимства выбранного народа, иллюстративный материал подобран тщательно и уместно; структура работы выдержана и каждый пункт плана раскрыт и не содержит ошибок; присутствуют содержательные выводы в заключении;<br>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика изложения не нарушена; в оформлении присутствуют небольшие погрешности, но иллюстрации подобраны грамотно и безошибочно; выводы в заключении выполнены формально; | зачет |

|   |   |                  |                                                                                  |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
|---|---|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|   |   |                  |                                                                                  |   |    | <p>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат погрешности; в оформлении присутствуют ошибки, в том числе в иллюстративном материале; выводы отсутствуют;</p> <p>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки как в содержании, так и в оформлении; отсутствует авторская работа с текстом; бездумное копирование текстов из различных источников; структура не раскрыта, либо раскрыта не полностью; грамматические ошибки и опечатки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
| 6 | 1 | Текущий контроль | Подготовка мультимедийной презентации "Гастрономические традиции народов Африки" | 1 | 10 | <p>Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий традиции гостеприимства выбранного народа, иллюстративный материал подобран тщательно и уместно; структура работы выдержана и каждый пункт плана раскрыт и не содержит ошибок; присутствуют содержательные выводы в заключении;</p> <p>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика изложения не нарушена; в оформлении присутствуют небольшие погрешности, но иллюстрации подобраны грамотно и безошибочно; выводы в заключении выполнены формально;</p> <p>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат погрешности; в оформлении присутствуют ошибки, в том числе в иллюстративном материале; выводы отсутствуют;</p> <p>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки как в содержании, так и в оформлении; отсутствует авторская работа с текстом; бездумное копирование текстов из различных источников; структура не раскрыта, либо раскрыта не полностью; грамматические ошибки и опечатки</p> | зачет |
| 7 | 1 | Промежуточная    | Контрольная работа "Составление                                                  | - | 50 | Контрольная работа оценивается по следующим критериям:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | зачет |

|  |  |            |                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--|--|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | аттестация | программы этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира" |  | 1) географическая характеристика страны - 5 баллов; 2) этнический состав страны - 5 баллов; 3) антропологические признаки населения - 5 баллов; 4) традиции гостеприимства, принятые в стране - 5 баллов; 5) религиозные ограничения и правила - 5 баллов; 6) речевые формулы и ритуалы приветствия гостей, характерные для этой страны - 5 баллов; 7) речевые формулы и ритуалы прощания гостей, характерные для этой страны - 5 баллов; 8) программа обслуживания гостей, прибывших из выбранной страны - 10 баллов |  |
|--|--|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| зачет                        | К зачету допускаются студенты, выполнившие все контрольно-рейтинговые мероприятия и набравшие не менее 60% рейтинга. Общий рейтинг студента формируется, исходя из выполненных заданий текущего контроля и промежуточной аттестации. При выполнении всех заданий текущего контроля и наборе более 90% рейтинга, студент получает возможность не проходить контрольное мероприятие и зачет таким студентам выставляется по результатам текущего контроля | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                                       | № KM |   |   |   |   |   |   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|---|---|---|---|
|             |                                                                                                                                           | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| УК-3        | Знает: национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира                                                   | +    |   | + |   |   |   | + |
| УК-3        | Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира                   |      | + |   | + | + |   |   |
| УК-3        | Имеет практический опыт: изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры | +    | + | + | + | + | + | + |
| УК-5        | Знает: традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира                                                          | +    | + |   | + | + | + |   |
| УК-5        | Умеет: формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира                            |      |   |   |   |   |   | + |
| УК-5        | Имеет практический опыт: составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира    |      | + |   |   |   |   | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

## Печатная учебно-методическая документация

### а) основная литература:

1. Садохин, А. П. Этнология [Текст] учебник для вузов по гуманитар. специальностям и направлениям А. П. Садохин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Гардарики, 2008. - 287 с.

### б) дополнительная литература:

1. Уокер, Д. Р. Введение в гостеприимство [Текст] учеб. Д. Р. Уокер ; пер. с англ. Н. Н. Михайлова. - М.: ЮНИТИ, 1999. - 463 с.

### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Грамматика гостеприимства

### из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Грамматика гостеприимства

## Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы      | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---|---------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Основная литература | Образовательная платформа Юрайт          | Евсеев, В. А. Этнология и социальная антропология : учебное пособие для вузов / В. А. Евсеев. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11545-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <a href="https://urait.ru/bcode/476150">https://urait.ru/bcode/476150</a>                                       |
| 2 | Основная литература | Образовательная платформа Юрайт          | Лобжанидзе, А. А. Этногеография и география религий : учебник и практикум для вузов / А. А. Лобжанидзе, С. А. Горохов, Д. В. Заяц. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08273-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <a href="https://urait.ru/bcode/471720">https://urait.ru/bcode/471720</a> |

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий       | № ауд.   | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий   |
|-------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачет, диф. зачет | 504 (7Р) | 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. |

|  |  |                                       |
|--|--|---------------------------------------|
|  |  | Рабочее место преподавателя - 1 место |
|--|--|---------------------------------------|