

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



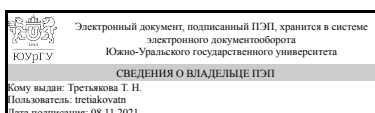
В. В. Эрлих

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 заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

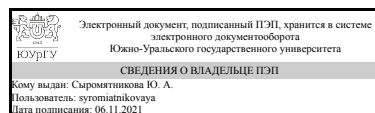
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

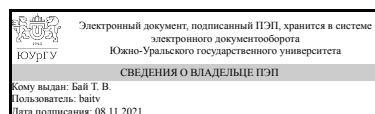
Разработчик программы,
к.пед.н., доцент (кн)



Ю. А. Сыромятникова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

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 Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира 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 Умеет: формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира Имеет практический опыт: навыками 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	Имидж санаторно-курортных комплексов, Страноведение, Философия, Речевая коммуникация, Психодиагностика, Управление персоналом в гостиничном бизнесе, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Историко-культурное наследие региона, Политология, История, Организация культурно-досуговой деятельности, Социология, Психология, Мировая индустрия владения отдыхом, Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства, Конфликтология, Мировое гостиничное хозяйство, Культурология, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Менеджмент, Международный туризм, Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями, Мировая культура и искусство, Производственная практика, сервисная практика (6 семестр), Производственная практика, преддипломная практика (10 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., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12

Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Выполнение заданий на портале Электронный ЮУрГУ	50	50
Подготовка к контрольной работе	39,75	39.75
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	2	2	0	0
2	Традиции и культура питания народов мира	10	6	4	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. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. История и этапы развития гастрономических традиций	1
2	1	Принципы формирования национальных традиций и гастрономических традиций. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Влияние мировых религий на формирование и становление гастрономических традиций	1
3	2	Системы питания различных народов мира. Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека.	1
4	2	Гастрономические традиции и культура питания народов России	1
5	2	Гастрономические традиции и культура питания народов стран СНГ.	1
6	2	Гастрономические традиции и культура питания народов Европы	1
7	2	Гастрономические традиции и культура питания в арабских странах	1
8	2	Традиции и культура питания в африканских странах	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	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	1
2	2	Национальные особенности культуры питания во Франции 1. Особенности	1

		французской кухни 2. Правила подачи блюд во Франции 3. Основной набор продуктов во французской кухне	
3	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	1
4	2	Гастрономические особенности культуры питания в Японии 1. Посуда в Японии 2 Правила подачи блюд в Японии 3. Чайная церемония в Японии	1

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
Выполнение заданий на портале Электронный ЮУрГУ	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	50
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	39,75

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	Учи-тыва-ется 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: 1) соблюдение обозначенного плана - 5 баллов; 2) раскрытие содержания каждого из 5 пунктов плана - 2 балла, максимальная оценка - 10 баллов; 3) наличие выводов и их полнота - 5 баллов; 4) уровень оригинальности текста	зачет

					определяется с помощью системы Антиплагиат, максимальная оценка за оригинальность текста - 10 баллов; 5) использование в тексте работы цитат из художественных произведений, характеризующих культуру питания и их авторское понимание - 10 баллов; 6) грамотность и отсутствие опечаток - 5 баллов; 7) соблюдение срока выполнения задания - 5 баллов.		
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; 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; 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; 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	зачет
3	1	Текущий контроль	Подготовка мультимедийной презентации "Гастрономические традиции народов Европы"	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	зачет

					<p>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>		
4	1	Текущий контроль	Подготовка мультимедийной презентации "Гастрономические традиции народов Азии"	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</p>	зачет

						отсутствуют; 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 "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; 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; 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; 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	зачет
6	1	Текущий контроль	Подготовка мультимедийной презентации "Гастрономические традиции народов Африки"	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	зачет

					<p>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>		
7	1	Промежуточная аттестация	Контрольная работа "Составление программы этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира"	1	50	<p>Контрольная работа оценивается по следующим критериям:</p> <p>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</p>	зачет

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	В соответствии с пп. 2.5, 2.6

	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	Положения
--	--	-----------

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ						
		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: навыками составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира;		+					+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Константинова, С. С. Этнология Конспект лекций С. С. Константинова. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 171 с.
2. 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. Ковалев, В. М. Русская кухня: традиции и обычаи [Текст] В. М. Ковалев, Н. П. Могильный. - М.: Советская Россия, 1990. - 255 с. ил.
2. Туризм, гостеприимство, сервис [Текст] слов.-справ.: учеб. пособие для вузов авт.-сост. Г. А. Аванесова, Л. П. Воронкова, В. И. Маслов, А. И. Фролов ; под ред. Л. П. Воронковой. - М.: Аспект Пресс, 2002. - 365,[2] с.
3. 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	Электронная библиотека 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]. https://urait.ru/bcode/476150
2	Основная литература	Электронная библиотека 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]. https://urait.ru/bcode/471720

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