

# МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный педагогический университет»  
(ФГБОУ ВО «АлтГПУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
проректор по образовательной  
деятельности

\_\_\_\_\_ М.О. Тяпкин

## **Традиции и кухни народов мира** рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Историко-культурного наследия и туризма**

Учебный план СКСиТ43.03.01\_2024.plx  
43.03.01 Сервис

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		зачеты 6
аудиторные занятия	48	
самостоятельная работа	58	

Программу составил(и):

к.и.н., доцент, Грибанова Н.С. \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины

### **Традиции и кухни народов мира**

разработана на основании ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана 43.03.01 Сервис (Уровень: бакалавриат; квалификация: бакалавр), утвержденного Учёным советом ФГБОУ ВО «АлтГПУ» от 25.03.2024, протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

### **Историко-культурного наследия и туризма**

Протокол № 7 от 25.02.2024 20:00:00 г.

Срок действия программы: 20242029 уч.г.

Зав. кафедрой Контев Аркадий Васильевич

### **Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	18 2/6			
Неделя	18 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	24	24	24	24
Практические	24	24	24	24
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

**1.1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1.1.1	овладение студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.
-------	--

**1.2. ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1.2.1	- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
1.2.2	- приобретение практических навыков составления меню;
1.2.3	- приготовление кулинарной продукции различных стран и регионов мира.
1.2.4	- умение работать со статистической информацией при осуществлении рыночных исследований с использованием современного программного обеспечения

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В.ДВ.01
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
2.1.1	История туризма и гостеприимства	
2.1.2	География международного туризма	
2.1.3	Охрана природного и культурного наследия	
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
2.2.1	Туристско-рекреационное проектирование	
2.2.2	Развитие мировых курортов	
2.2.3	Страноведение	
2.2.4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

<b>УК-5.1:</b>	находит и использует необходимую для саморазвития информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
<b>УК-5.2:</b>	демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения
<b>УК-5.3:</b>	умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
<b>ПК-1.1:</b>	Выбирает материальные ресурсы, оборудование для осуществления сервисной и туристической деятельности, в том числе на основе современных информационно-коммуникационных технологий
<b>ПК-1.2:</b>	Организует продажу туристского продукта и сервисных услуг
<b>ПК-1.3:</b>	Ведет переговоры с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации сервисных услуг и туристских продуктов

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	статистические и другие методы осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности при проведении исследований туристских ресурсов и проектировании туристского продукта
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	применять современные методы информационных и геоинформационных технологий для изучения влияния географических факторов на развитие туристско-рекреационной деятельности.
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	эффективного информационного поиска в глобальных информационных сетях, на порталах и стендах международных выставок.

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

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
-------------	---	----------------	-------	-------------	------------

<b>Раздел 1. ТРАДИЦИИ И КУХНИ НАРОДОВ МИРА</b>					
1.1	Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов /Лек/	6	6	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1
1.2	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, /Ср/	6	20	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1
1.3	Основы рационального питания /Пр/	6	6	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1
1.4	Основы технологии приготовления кулинарной продукции /Лек/	6	6	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1
1.5	Кухни народов стран Центральной, Западной, Южной и Восточной Европы; Скандинавии. /Пр/	6	6	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1
1.6	Кухни народов стран Ближнего Востока /Лек/	6	6	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1
1.7	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. /Ср/	6	20	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1
1.8	Кухня народов стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко /Пр/	6	6	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1
1.9	Кухни народов стран Северной и Южной Америки /Лек/	6	6	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1
1.10	Кухни народов стран Южной и Восточной Азии /Пр/	6	6	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1

1.11	<p>Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус.</p> <p>Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.</p> <p>/Ср/</p>	6	18	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1
------	--	---	----	---	--

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Перечень индикаторов достижения компетенций, форм контроля и оценочных средств

УК-5.1: находит и использует необходимую для саморазвития информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

УК-5.2: демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения

УК-5.3: умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

ПК-1.1: Выбирает материальные ресурсы, оборудование для осуществления сервисной и туристической деятельности, в том числе на основе современных информационно-коммуникационных технологий

ПК-1.2: Организует продажу туристского продукта и сервисных услуг

ПК-1.3: Ведет переговоры с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации сервисных услуг и туристских продуктов

Вопросы для самоконтроля  
 Вопросы к семинарским занятиям  
 Тестовые задания  
 Доклады, сообщения  
 Портфолио  
 Вопросы к зачету

### 5.2. Технологическая карта достижения индикаторов

УК-5.1: находит и использует необходимую для саморазвития информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

УК-5.2: демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения

УК-5.3: умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

ПК-1.1: Выбирает материальные ресурсы, оборудование для осуществления сервисной и туристической деятельности, в том числе на основе современных информационно-коммуникационных технологий

ПК-1.2: Организует продажу туристского продукта и сервисных услуг

ПК-1.3: Ведет переговоры с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации сервисных услуг и туристских продуктов

Вопросы для самоконтроля 15 б.  
 Вопросы к семинарским занятиям 40 б.  
 Тестовые задания 10 б.  
 Доклады, сообщения 10 б.  
 Портфолио 5 б.  
 Вопросы к зачету 20 б.

### 5.3. Формы контроля и оценочные средства

3.1. Вопросы по темам семинарских занятий:

Тема 1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов

1. Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство

приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности.

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

3. 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 2. Основы рационального питания.

1. Понятие обмена веществ. Энергетический баланс. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность. Требования к пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи.

2. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека, суточная потребность, содержание в пищевых продуктах, пути сохранения при кулинарной обработке продуктов.

3. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе крови и т.д.

Тема 3. Основы технологии приготовления кулинарной продукции.

1. Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус.

2. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира.

3. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.

Тема 4. Кухни народов стран Центральной, Западной, Южной и Восточной Европы; Скандинавии.

1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Центральной Европы (Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия): холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые блюда, десерты, кондитерские изделия, напитки (безалкогольные и алкогольные), особенности оформления и подачи блюд и напитков.

2. Особенности национальной кухни стран Западной Европы: Франции, Голландии, Великобритании.

3. Кулинарные традиции стран Южной Европы: Италии, Испании, Португалии.

4. Кухня стран Восточной Европы: СНГ, Польша.

5. Специфика питания балканских народов: болгар, румын, греков.

6. Особенности меню скандинавов: датчан, шведов, норвежцев, исландцев.

Тема 5. Кухни народов стран Ближнего Востока (Ливан, Израиль, Иран, Ирак).

1. Особенности традиций арабской кухни.

2. Традиции израильской кухни.

3. Иранская и иракская кухни.

4. Отличительные особенности ливанской кухни.

Тема 6. Кухня народов стран Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко.

1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.

2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.

3. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 7. Кухни народов стран Северной и Южной Америки.

1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения в США и Канаде.

2. Особенности мексиканской кухни.

3. Специфика питания южноамериканцев: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили.

Тема 8. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии.

1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения китайцев, корейцев, японцев.

2. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения в странах Южной Азии: Индии, Шри-Ланке.

3. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения в Таиланде, Вьетнаме, Бирме.

3.2. Примеры тестовых заданий:

Тест 1. Назовите самый популярный сорт риса для ризотто?

1 – арборио 2 – басмати 3 – паэлья 4 – камолино

Тест 2. Что такое Барбареско?

1 – салат 2 – вино 3 – паста 4 – вермут

Тест 3. Определите что это? "...—типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо города», именно ее, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе. Одна из разновидностей - пиццокери.

1 – Пенне 2 – Тальятелле 3 - Лингуине 4 – Фарфалле

Тест 4. Выбрать правильный ответ: Пельмени и вареники готовят из теста: 1 – пресного

2 – дрожжевого 3 – сдобного 4 – слоеного

Тест 5. Название какого итальянского блюда переводится как "прыгни в рот!"?

1 – Сальтимбокка 2 – Оссобуко 3 – Фламенкин

Тест 6. Как переводится название пасты "фарфалле"?

1 – перышки 2 – Бабочки 3 – ракушки 4 – близнецы

Тест 7. Основное предназначение маринованного имбиря

1 – разделять вкусы разных суши и роллов 2 - освежать полость рта после острых спайс-суши или после васаби 3 - разнообразить вкусы суши и роллов 4 - поддерживать аппетит во время еды 5 -обеззараживать рыбу

Тест 8 Какие водоросли используют для приготовления риса?

1 – Нори 2 – Вакаме 3 – Конбу 4 – Хияше вакаме

Тест 9. Выбрать правильный ответ: Мясные котлеты с начинкой – это: 1 -котлета отбивная

2 – зразы 3 – шницель 4 – рагу 5 – антрекот

Тест 10. Выбрать правильный ответ: Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это: 1 –поджарка 2 – бифштекс

3 –азу 4 – лангеты

### 3.3. Примерные вопросы для самоконтроля:

1. Охарактеризуйте роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.

2. Как влияют на жизнедеятельность человека количество, качество, ассортимент пищи, своевременность и регулярность приема.

3. Опишите формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.

4. Назовите основные факторы, формирующие основу национальной кухни.

5. Что такое обмен веществ и энергетический баланс.

6. Назовите принципы рационального питания и их характеристика.

7. Каково значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения

8. Приведите классификацию кулинарной продукции и дайте понятие качества.

9. Назовите способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.

10. Опишите особенности традиций немецкой кухни.

11. Опишите особенности традиций французской кухни.

12. Опишите особенности традиций английской кухни.

13. Опишите особенности традиций итальянской кухни.

14. Опишите особенности традиций австрийской кухни.

15. Опишите особенности традиций польской кухни.

16. Опишите особенности традиций испанской кухни.

17. Назовите особенности традиций арабской кухни.

18. Перечислите особенности традиций израильской кухни.

19. Назовите особенности традиций иранской кухни.

20. Назовите особенности традиций ливанской кухни.

21. Охарактеризуйте особенности традиций иракской кухни

22. Назовите особенности традиций китайской кухни.

23. Опишите особенности традиций индийской кухни.

24. Опишите особенности традиций японской кухни.

25. Выделите особенности традиций корейской кухни.

### 3.4. Портфолио:

– участие студентов в конференциях, семинарах, мероприятиях по проблемам развития мировых курортов

### 3.5. Примерные темы докладов и сообщений:

1. Значение холодных блюд и закусок, их классификация.

2. Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи.

3. Условия и сроки хранения, организация рабочих мест.

4. Бульоны -мясной, рыбный, грибной технология их приготовления.

5. Приготовление домашней лапши (тукмас с говядиной), тукмаса с пельменями и томатом, с жареным мясом, с катыком технология их приготовления и подача.

6. Суп с клецками, суп гороховый из голов, суп с тыквой и пшеном, рисовый суп с вяленым гусем, суп из свежего гороха, технология их приготовления, рецептуры, норма отпуска, правила подачи, требования к качеству.

7. Блюда из овощей, их ассортимент, технология приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация

8. Вторые блюда из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы, технология их приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

9. Вторые блюда из отварного и тушеного мяса, их ассортимент, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

10. Вторые блюда из жареного мяса, технология их приготовления, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

11. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.

12. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и

регулярность приема.

13. Место кукурузы в приготовлении блюд румынской кухни.
14. Ассортимент и характеристика приготовления блюд из рыбы в польской кухне.
15. Особенности приготовления первых блюд во Франции
16. Наиболее популярные блюда в Италии.
17. Приготовление изделий из муки: банница, баклава, реване.
18. Ассортимент сладких блюд, которые готовят в Венгрии.
19. Технология приготовления мучных кулинарных изделий в Швеции.
20. Особенности традиций китайской кухни.
21. Особенности традиций индийской кухни.
22. Особенности традиций японской кухни.
23. Назовите особенности традиций корейской кухни.
24. Особенности традиций мексиканской кухни.
25. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания.

3.6. Вопросы к зачету:

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
3. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
4. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
5. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
6. Принципы рационального питания и их характеристика.
7. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
8. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
9. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
10. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
11. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».
12. Особенности традиций немецкой кухни.
13. Особенности традиций французской кухни.
14. Особенности традиций английской кухни.
15. Особенности традиций итальянской кухни.
16. Особенности традиций австрийской кухни.
17. Особенности традиций польской кухни.
18. Особенности традиций испанской кухни.
19. Особенности традиций финской кухни.
20. Особенности традиций американской кухни.
21. Особенности традиций греческой кухни.
22. Особенности традиций болгарской кухни.
23. Особенности традиций арабской кухни.
24. Особенности традиций израильской кухни.
25. Особенности традиций китайской кухни.
26. Особенности традиций индийской кухни.
27. Особенности традиций австралийской кухни.
28. Особенности традиций югославской кухни.
29. Особенности традиций турецкой кухни.
30. Особенности традиций корейской кухни.
31. Особенности традиций азербайджанской кухни
32. Особенности традиций узбекской кухни.
33. Особенности традиций казахской кухни.
34. Особенности традиций армянской кухни.
35. Особенности традиций таджикской кухни.
36. Особенности традиций грузинской кухни.
37. Особенности традиций туркменской кухни.
38. Особенности традиций украинской кухни.
39. Особенности традиций белорусской кухни.
40. Особенности традиций тайской кухни.
41. Особенности традиций литовской кухни.
42. Особенности традиций японской кухни.
43. Особенности традиций мексиканской кухни.
44. Особенности традиций эстонской кухни.
45. Особенности традиций молдавской кухни.
46. Особенности традиций русской кухни.
47. Особенности традиций киргизской кухни.
48. Особенности традиций венгерской кухни.

49.	Особенности традиций шведской кухни.
50.	Особенности традиций норвежской кухни.
51.	Особенности традиций датской кухни.
52.	Особенности традиций румынской кухни.
53.	Особенности традиций чешской кухни.
54.	Особенности традиций вьетнамской кухни.
55.	Особенности традиций иранской кухни.

#### **5.4. Оценка результатов обучения в соответствии с индикаторами достижения компетенций**

УК-5.1: находит и использует необходимую для саморазвития информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

УК-5.2: демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения

УК-5.3: умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

ПК-1.1: Выбирает материальные ресурсы, оборудование для осуществления сервисной и туристической деятельности, в том числе на основе современных информационно-коммуникационных технологий

ПК-1.2: Организует продажу туристского продукта и сервисных услуг

ПК-1.3: Ведет переговоры с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации сервисных услуг и туристских продуктов

Удовл. Пороговый уровень: Слабо знает статистические и другие методы осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности при проведении исследований туристских ресурсов и проектировании туристского продукта.

Неуверенно применяет современные методы информационных и геоинформационных технологий для изучения влияния географических факторов на развитие туристско-рекреационной деятельности.

Слабо владеет навыками эффективного информационного поиска в глобальных информационных сетях, на порталах и стендах международных выставок.

Хорошо. Базовый уровень: В основном знает статистические и другие методы осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности при проведении исследований туристских ресурсов и проектировании туристского продукта.

Умеет применять современные методы информационных и геоинформационных технологий для изучения влияния географических факторов на развитие туристско-рекреационной деятельности.

Обладает навыками эффективного информационного поиска в глобальных информационных сетях, на порталах и стендах международных выставок.

Отлично. Высокий уровень: Твердо знает статистические и другие методы осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности при проведении исследований туристских ресурсов и проектировании туристского продукта.

Уверенно применяет современные методы информационных и геоинформационных технологий для изучения влияния географических факторов на развитие туристско-рекреационной деятельности.

Хорошо владеет навыками эффективного информационного поиска в глобальных информационных сетях, на порталах и стендах международных выставок.

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **6.1. Рекомендуемая литература**

#### **6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Издание	Экз.
Л1.1	А. А. Лобжанидзе, Д. В. Заяц	Этнокультурные регионы мира: учебное пособие — Москва : Прометей : МПГУ, 2013 — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/18640">http://www.iprbookshop.ru/18640</a>	9999
Л1.2	А. П. Садохин, Т. Г. Грушевицкая	Основы этнологии: учебное пособие для вузов — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017 — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/81523.html">http://www.iprbookshop.ru/81523.html</a>	9999
Л1.3	[авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова]	Кухня народов мира: учебное пособие — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/66079.html">http://www.iprbookshop.ru/66079.html</a>	9999

#### **6.1.2. Дополнительная литература**

	Авторы, составители	Издание	Экз.
Л2.1	Е. П. Борзова, И. И. Бурдукова	Культура и политические системы стран Востока: учебное пособие — Санкт-Петербург : Издательство СПбКО, 2008 — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/11266">http://www.iprbookshop.ru/11266</a>	9999

	Авторы, составители	Издание	Экз.
Л2.2	Ю. Л. Кужель, А. О. Яворская, Т. Т. Христов	Страноведение – ОАЭ, Япония, Китай: учебное пособие — Москва : Книгодел : МАТГ□, 2013 — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/3774">http://www.iprbookshop.ru/3774</a>	9999
Л2.3	Е. Л. Драчева, А. О. Яворская, Т. Т. Христов	Страноведение – Испания, Кипр, Турция, Египет: учебное пособие для студентов вузов — Москва : Книгодел : МАТГ□, 2013 — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/3787">http://www.iprbookshop.ru/3787</a>	9999
Л2.4	Е. Л. Драчева, А. О. Яворская, Т. Т. Христов	Страноведение – Италия, Германия, Финляндия: учебное пособие для студентов вузов — Москва : Книгодел, МАТГ□, 2013 — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/3788">http://www.iprbookshop.ru/3788</a>	9999
Л2.5	[сост. В. В. Марченко, А. М. Данилов, Н. В. Судакова, Ж. В. Бучахчан]	Кухня народов Кавказа: практикум — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/66077.html">http://www.iprbookshop.ru/66077.html</a>	9999

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Кухни народов мира: история, традиции и рецепты
----	---

### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	1. Пакет Microsoft Office.
6.3.1.2	2. Пакет LibreOffice.
6.3.1.3	3. Пакет OpenOffice.org.
6.3.1.4	4. Операционная система семейства Windows.
6.3.1.5	5. Операционная система Linux.
6.3.1.6	6. Интернет браузер.
6.3.1.7	7. Программа для просмотра электронных документов формата pdf, djvu.
6.3.1.8	8. Медиа проигрыватель.
6.3.1.9	9. Программа 7zip 10. Пакет Kaspersky Endpoint Security 10 for Windows 11. Редактор изображений Gimp.

### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Президентская библиотека имени Б. Н. Ельцина
6.3.2.2	Сетевая электронная библиотека педагогических вузов // Электронно-библиотечная система Лань / Издательство Лань
6.3.2.3	Национальная электронная библиотека : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека
6.3.2.4	Межрегиональная аналитическая роспись статей : поиск статей в российской периодике (МАРС) / АРБИКОН
6.3.2.5	МЭБ. Межвузовская электронная библиотека / Новосибирский государственный педагогический университет
6.3.2.6	Электронная библиотека НПБ / Алтайский государственный педагогический университет, Научно-педагогическая библиотека
6.3.2.7	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека
6.3.2.8	Цифровой образовательный ресурс IPR Smart / Ай Пи Ар Медиа

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	1. Оборудованные учебные аудитории, в том числе с использованием видеопроектора и подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета.
7.2	2. Аудитории для самостоятельной работы с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета.
7.3	3. Компьютерный класс с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета.
7.4	4. Аудио, -видеоаппаратура.
7.5	5. Учебно-наглядное оборудование: учебные карты.

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Успешное овладение основными знаниями по «Традиции и кухни народов мира» возможно лишь при регулярной, систематической работе студентов. При этом чрезвычайно важно сочетать разные виды учебной деятельности. Для студентов рекомендуется систематическое посещение, прослушивание и конспектирование лекций, подготовка к семинарским занятиям, рациональная организация самостоятельной работы, а также посещение в случае необходимости

консультаций. По окончании учебных занятий, предусмотренных расписанием, следует просмотреть все записи, сделанные на лекциях и семинарах. Таким образом, учебный материал поэтапно аккумулируется и формируется общий фон исторического процесса изучаемого периода.

Основной задачей семинарских занятий является развитие навыков работы с историческими источниками и литературой.

При подготовке к семинарским занятиям можно придерживаться следующей последовательности действий:

Изучение исследовательской литературы по вопросам семинара. В плане каждого семинарского занятия предусмотрена основная и дополнительная литература. Предполагается, что к каждому семинарскому занятию студент должен обязательно ознакомиться с работами обязательного списка и использовать как минимум одну работу из списка дополнительной литературы. При работе со специальной литературой следует внимательно изучить историографический обзор, анализ источниковой базы, ознакомиться с содержанием и выводами автора. По окончании этого этапа, рекомендуется обдумать положения, которые, по вашему мнению, являются достоинствами данного исследования, а также те фрагменты, которые требуют более детальной разработки. При работе с исследованиями необходимо делать выписки, составлять конспект для ответа на занятии. Окончательным этапом изучения является осмысление значимости данного исследования для изучения проблемы.

Необходимо отметить, что отдельные вопросы, а в отдельных случаях даже целые темы учебного курса выносятся на самостоятельную работу студента. В данном случае знания студента проверяются тестированием и самостоятельными проверочными работами.

Для успешной сдачи зачёта основным условием является посещение учебных занятий, системность в работе, стремление к расширению круга познания по дисциплине путем изучения специальной литературы, документальных публикаций, работа над тестовыми материалами, которая осуществляется на учебных занятиях, интернет ресурсов. Существенно облегчает подготовку к экзамену наличие вопросов к итоговой проверке

#### Методические рекомендации для обучающихся (с ОВЗ)

Под специальными условиями для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования. Построение образовательного процесса ориентировано на учет индивидуальных возрастных, психофизических особенностей обучающихся, в частности предполагается возможность разработки индивидуальных учебных планов. Реализация индивидуальных учебных планов сопровождается поддержкой тьютора (родителя, взявшего на себя тьюторские функции в процессе обучения, волонтера). Обучающиеся с ОВЗ, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом индивидуальных особенностей и специальных образовательных потребностей конкретного обучающегося. При составлении индивидуального графика обучения для лиц с ОВЗ возможны различные варианты проведения занятий: проведение индивидуальных или групповых занятий с целью устранения сложностей в усвоении лекционного материала, подготовке к семинарским занятиям, выполнению заданий по самостоятельной работе. Для лиц с ОВЗ, по их просьбе, могут быть адаптированы как сами задания, так и формы их выполнения. Выполнение под руководством преподавателя индивидуального проектного задания, позволяющего сочетать теоретические знания и практические навыки; применение мультимедийных технологий в процессе ознакомительных лекций и семинарских занятий, что позволяет экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации преподаватели, в соответствии с потребностями студента, отмеченными в анкете, и рекомендациями специалистов дефектологического профиля, разрабатывает фонды оценочных средств, адаптированные для лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения текущей аттестации для студентов с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки к ответу на экзамене, выполнения задания для самостоятельной работы.

При необходимости студент с ограниченными возможностями здоровья подает письменное заявление о создании для него специальных условий в Учебно-методическое управление Университета с приложением копий документов, подтверждающих статус инвалида или лица с ОВЗ.