

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный педагогический университет»
(ФГБОУ ВО «АлтГПУ»)

**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ МОДУЛЬ
ТРАДИЦИИ И КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Код, направление подготовки
(специальности):
43.03.02. Туризм

Профиль (направленность): Технология и организация экскурсионных услуг	Форма контроля на курсе зачет 4
--	------------------------------------

Квалификация:
бакалавр

Форма обучения:
заочная

Общая трудоемкость (час / з.ед.):
72 / 2

Программу составил (а):

Широков О.В., доцент, канд. ист. наук, доцент

Программа подготовлена на основании учебного плана в составе ОПОП

43.03.02. Туризм: Технология и организация экскурсионных услуг

утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО «АлтГПУ» от «29» марта 2021 г., протокол № 7.

Программа принята:

на заседании кафедры историко-культурного наследия и туризма

Протокол от «26» марта 2021 г. № 8

Зав. кафедрой: Труевцева О.Н., профессор, д-р ист. наук

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: 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.

Задачи: - получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение практических навыков составления меню;
- приготовление кулинарной продукции различных стран и регионов мира.
- умение работать со статистической информацией при осуществлении рыночных исследований с использованием современного программного обеспечения

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Международный рынок туристических экскурсионных услуг

История (история России, всеобщая история)

География туризма

Зарубежное туристское страноведение

2.2. Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Страноведение туризма

Туристско-рекреационное проектирование

Международный туризм

Производственные практики

3. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК-2. Способен находить, анализировать и обрабатывать научную информацию в сфере туризма

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОБУЧАЮЩИМСЯ

Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ИПК-2.1 Проводит исследования туристско-рекреационного потенциала и ресурсов туристских регионов, территорий, зон и комплексов.	Знает: статистические и другие методы осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности при проведении исследований туристских ресурсов и проектировании туристского продукта.
ИПК-2.2 Применяет современные технологии сбора, обработки и анализа информации в сфере туризма.	Умеет: применять современные методы информационных и геоинформационных технологий для изучения влияния географических факторов на развитие туристско-рекреационной деятельности.
ИПК-2.3 Использует методы анализа и прогнозирования развития явлений и процессов в сфере туризма.	Владеет: навыками эффективного информационного поиска в глобальных информационных сетях, на порталах и стендах международных выставок.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВИДОВ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ ПО СЕМЕСТРАМ

Профиль (направленность)	Курс	Всего часов	Количество часов по видам учебной работы					
			Лек.	Практ.	Лаб.	КСР	Сам. работа	Зачет
Технология и организация экскурсионных услуг	4	72	4	4		2	58	4
Итого		72	4	4		2	58	4

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Раздел / Тема	Содержание	Количество часов			
			Лекц.	Практ.	Лаб.	Сам. работа
Курс 4						
1. Традиции и кухни народов мира						
1.1.	Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов	Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. 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	2			7
1.2.	Основы рационального питания	Понятие обмена веществ. Энергетический баланс. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность. Требования к пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека, суточная потребность, содержание в пищевых продуктах, пути сохранения	2			8

		при кулинарной обработке продуктов. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе крови и т.д.				
1.3.	Основы технологии приготовления кулинарной продукции	Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. 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.		1		8
1.4.	Кухни народов стран Центральной, Западной, Южной и Восточной Европы; Скандинавии.	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.		1		7
1.5.	Кухни народов стран Ближнего Востока	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.		1		7
1.6.	Кухня народов стран АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	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.		1		8
1.7.	Кухни народов стран Северной и Южной Америки	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				7

		оформления и подачи блюд и напитков.				
1.8.	Кухни народов стран Южной и Восточной Азии	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.				8
	Зачет					4
	Итого		4	4		64

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ:

Курсовая работа не предусмотрена.

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ: Приложение 1.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:

9.1. Рекомендуемая литература: Приложение 2.

9.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Кухни народов мира: история, традиции и рецепты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://foodandhealth.ru/kuhni/>

Портал для туристов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.turist.ru

Все о странах и туризме. Путеводитель по странам для собирающихся в поездку [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kapitan.ru

Путеводитель по странам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.touroffice.ru

Портал «Глобус» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.globus.ru

9.3. Перечень программного обеспечения:

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

9.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем: Приложение 3

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:

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

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ:

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 занятия. 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 ОБЗ)

Под специальными условиями для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и разви-

тия, 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.

Список литературы

Код: 43.03.02

Образовательная программа: Туризм: Технология и организация экскурсионных услуг

Учебный план: zТуризм43.03.02_2021.plx

Дисциплина: Традиции и кухни народов мира

Кафедра: Историко-культурного наследия и туризма

Тип	Книга	Количество
Основная	Кухня народов мира [Электронный ресурс] : учебное пособие / [авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова]. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/66079.html .	9999
Основная	Лобжанидзе А. А. Этнокультурные регионы мира [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Лобжанидзе, Д. В. Заяц. — Москва: Прометей: МПГУ, 2013. — 240 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/18640 .	9999
Основная	Садохин А. П. Основы этнологии [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / А. П. Садохин, Т. Г. Грушевицкая. — Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 351 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/81523.html .	9999
Дополнительная	Борзова Е. П. Культура и политические системы стран Востока [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. П. Борзова, И. И. Бурдукова. — Санкт-Петербург: Издательство СПбКО, 2008. — 382 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/11266 .	9999
Дополнительная	Драчева Е. Л. Страноведение – Испания, Кипр, Турция, Египет [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов / Е. Л. Драчева, А. О. Яворская, Т. Т. Христов. — Москва: Книгодел: МАТГР, 2013. — 332 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/3787 .	9999
Дополнительная	Драчева Е. Л. Страноведение – Италия, Германия, Финляндия [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов / Е. Л. Драчева, А. О. Яворская, Т. Т. Христов. — Москва: Книгодел, МАТГР, 2013. — 315 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/3788 .	9999
Дополнительная	Кужель Ю. Л. Страноведение – ОАЭ, Япония, Китай [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. Л. Кужель, А. О. Яворская, Т. Т. Христов. — Москва: Книгодел: МАТГР, 2013. — 267 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/3774 .	9999
Дополнительная	Кухня народов Кавказа [Электронный ресурс] : практикум / [сост. В. В. Марченко, А. М. Данилов, Н. В. Судакова, Ж. В. Бучахчан]. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 171 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/66077.html .	9999
Дополнительная	Михайлова Л. Б. Религиозные традиции мира: иудаизм, христианство, ислам [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Б. Михайлова. — Москва: Прометей: МПГУ, 2013. — 288 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/24020 .	9999
Дополнительная	Нации и этносы в современном мире [Электронный ресурс] : словарь-справочник / [М. Н. Росенко и др.] ; отв. ред. М. Н. Росенко. — Санкт-Петербург: Петрополис, 2014. — 174 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/20324 .	9999
Дополнительная	Холодилина Ю. Е. Международный туризм в странах Европейского союза и Америки [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. Е. Холодилина. — Оренбург: ОГУ, 2015. — 133 с. — URL: http://www.iprbookshop.ru/61371.html .	9999