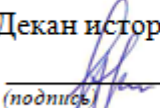


МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Ярославский государственный университет им. П.Г. Демидова

Кафедра регионоведения и туризма

УТВЕРЖДАЮ

Декан исторического факультета

(подпись) Р.М. Фролов

«21» мая 2024 г.

Рабочая программа дисциплины
«Традиции и культура питания народов мира»

Направление подготовки
43.03.02 Туризм

Направленность (профиль)
«Туризм»

Форма обучения
очная

Программа одобрена
на заседании кафедры
от «24» апреля 2024 года, протокол № 8

Программа одобрена НМК
исторического факультета
протокол № 1 от «24» апреля 2024 года

Ярославль

1. Цели освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» является изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

2. Место дисциплины в структуре ОП магистратуры

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» является дисциплиной по выбору и относится к вариативной части блока Б1. Она основывается на знаниях, полученных слушателями в ходе изучения таких дисциплин как: «География туризма», «Религии народов мира», «Обычаи и традиции народов мира», «Международный туризм». Полученные в ходе освоения данной дисциплины теоретические, методологические и методические знания и навыки позволят студентам использовать научные методики и теории в их дальнейшей практической деятельности в сфере туризма.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП магистратуры

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих элементов компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ОП ВО и приобретения следующих знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности:

Формируемая компетенция (код и формулировка)	Индикатор достижения компетенции (код и формулировка)	Перечень планируемых результатов обучения
Универсальные компетенции		
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД_УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на уважительном отношении к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной задачи	Знать - понятийный аппарат культуры питания народов мира, - особенности формирования традиций питания в разных странах, - влияние национальных кухонь на специфику развития гастрономического туризма, - застольный этикет. Уметь - профессионально представить для туристов самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России и зарубежных стран, - разработать меню для иностранных гостей с учетом их национальных и религиозных особенностей. Владеть навыками - навыками поиска, отбора и обобщения информации, - навыками анализа социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий в питании

		народов мира; - навыками творческой работы в коллективе по изучению и презентации гастрономических традиций народов мира - навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей
--	--	--

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 акад.часов.

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины, их содержание	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов, и их трудоемкость (в академических часах)						Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Контактная работа						
			лекции	практические	лабораторные	консультации	аттестационные испытания	самостоятельная работа	
1	Введение в курс «Традиции и культура питания народов мира». Питание как элемент общечеловеческой материальной культуры. Понятие «гастрономическая культура». Факторы формирования культуры питания.	5	4	2		1		2	
2	История и традиции питания. Традиции питания в античную эпоху, в средневековье, новое и новейшее время	5	2	3		1		2	
3	Влияние религии на традиции и культуру питания. Традиции питания в христианстве, буддизме, исламе, иудаизме и индуизме	5	4	4		1		3	Заслушивание и обсуждение докладов
4	Гастрономический туризм. Понятие, виды и сущность. Развитие гастрономического туризма	5	4	5		1		3	Заслушивание и обсуждение докладов

	в мире и в России								
5	История отдельных продуктов питания. Страны, производящие и потребляющие рис и пшеницу. История чая, кофе, шоколада и мороженого	5	6	6		1		3	Заслушивание и обсуждение докладов
6	История столовых приборов. История появления и использования в разных странах ложек, ножей и вилок	5	2	4				3	
7	Кухни народов Европы. Традиции питания в странах Северной, Западной, Южной и Восточной Европы (Дания, Швеция, Финляндия, Великобритания, Франция, Германия, Италия, Испания, Греция).	5	2	5		1		3	Заслушивание и обсуждение докладов
8	Традиции питания в России и Беларуси. История и периодизация русской кухни, ее блюда и особенности этикета. Особенности и традиции питания в Беларуси.	5	4	2		1		3	Заслушивание и обсуждение докладов
9	Особенности азиатской кухни. Традиции питания стран Дальнего Востока (Японии и Китая) и Юго-Восточной Азии (Таиланд, Малайзия, Сингапур). Кулинарное искусство арабских стран. Национальная кухня Турции	5	2	3				3	Заслушивание и обсуждение докладов
10	Традиции питания в США, Канаде и Мексике. Влияние географических и климатических условий, миграционной политики на традиции питания в Северной Америке	5	6	2				4	Написание итоговой контрольной по курсу
							0,3	28,7	зачет
	Всего		36	36		7		29	

5. Образовательные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Чтение лекций с электронными презентациями или слайд-шоу; индивидуальное освоение предложенной научно-исследовательской литературы с последующими тематическими докладами и дискуссией по ним; показ фильмов о традициях кулинарии.

В преподавании курса используются активные и интерактивные технологии проведения занятий в сочетании с активной внеаудиторной работой: посещение кафе и ресторанов с национальными кухнями и участие в мастер-классах.

Лекции. Содержание лекции должно охватывать либо тему в целом, либо ее логически завершённую часть. Последовательность изложения лекционного материала должна по возможности учитывать его востребованность в параллельно выполняемых заданиях. Одновременно для лучшего восприятия лекционного материала используется визуальный материал в виде презентаций Power Point. Это позволяет одновременно задействовать несколько каналов восприятия и за счет постоянного переключения каналов, достичь большей концентрации внимания. Презентации сопровождаются примерами из практики, что способствует лучшему запоминанию материала.

Структурное изложение лекции должно способствовать появлению и постоянному поддержанию интереса к изучаемой теме, что достигается за счет приведения достаточного количества примеров из практики, как положительных, так и отрицательных. Понимание последствий принятых ранее решений в области маркетинга территорий на конкретном примере ведет к появлению мотивации на получение знаний из этой области. По этим причинам логика изложения материала должна быть построена от примеров к теории, а не наоборот. Возможно использование одного примера по всей теме изучения, или нескольких, но в этом случае слушатели чаще запоминают избирательно, в зависимости от нестандартности приведенного случая, что может отрицательно сказаться на комплексном понимании маркетинговых инструментов.

Для контроля понимания материала и используемых методов необходимо в процессе лекции поддерживать обратную связь с аудиторией, построенную различными способами, как в варианте приведения собственных примеров слушателями, что позволяет отследить уровень понимания отдельных теоретических вопросов, так и в варианте вопрос-ответного хода по основным (важным) структурным блокам темы.

Практические занятия включают два типа работ:

- Индивидуальная
- Групповая

Индивидуальная работа строится различными способами, как традиционными, в виде опроса, в случае если есть необходимость проверить уровень подготовки и наличие знаний, для выполнения последующих более практико-ориентированных заданий (кейсы, ситуации и т.п.). Эта оценка позволяет отсеять тех слушателей, кто в групповой работе может либо не приносить никакой ценности для группы, либо наоборот вносить деструктивный элемент в обсуждение за счет низкого (недостаточного) уровня знаний.

Групповая работа подразумевает командное обсуждение кейсов, ситуаций, представленного в последующем в виде краткого отчета и презентации. Проведение занятий в подобной форме предполагает переход от метода накопления знаний к практико-ориентированному обучению студентов. В результате проведения индивидуального анализа, обсуждения в группе, определения проблем, нахождения альтернатив, выбора действий и плана их выполнения студенты получают возможность развивать навыки решения молодежных проблем.

В процессе обучения используются следующие технологии электронного обучения и дистанционные образовательные технологии:

Электронный учебный курс в LMS Электронный университет Moodle ЯрГУ, в котором:

- представлены задания для самостоятельной работы обучающихся по темам дисциплины;
- осуществляется проведение отдельных мероприятий текущего контроля успеваемости студентов;
- представлены тексты лекций по отдельным темам дисциплины;

- представлен список учебной литературы, рекомендуемой для освоения дисциплины;
- имеется список вопросов для проведения промежуточной аттестации.

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе осуществления образовательного процесса используются:

- Российская государственная библиотека. Электронная библиотека - <http://elibrary.rsl.ru/>
- Видеопрограммы: Китайские чаи и чайная церемония. DVD: SovaFilm, 2009; Кулинарная энциклопедия. DVD.: Кирилл и Мефодий, 2006; Кулинарная книга байкеров. Ч. 1. Вьетнам. Турция. DVD: BBC, 2006

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538085> (дата обращения: 11.05.2024).
- Урядова, А.В. Специальные виды туризма: учеб. пособие для студентов по направлению Туризм/ А.В. Урядова, Д.А. Савин; Яросл. Гос. Ун-т им. П.Г. Демидова, Науч.-метод. Совет ун-та. — Ярославль: ЯрГУ, 2013. — 127 с. 77 экз.

Дополнительная литература:

1. Маркарян С.Б. Японская кулинария — объект мирового культурного наследия / С.Б. Маркарян // Ежегодник Япония. — 2018. — Т. 47. С. 149-162. URL: https://elibrary.ru/download/elibrary_36971091_27323739.pdf
2. Новикова М.В. К вопросу об особенностях питания приверженцев различных религиозных течений / М.В. Новикова, Н.Л. Султаева, В.В. Галицкий. URL: https://elibrary.ru/download/elibrary_19014670_20687997.pdf
3. Осипова М.В. Пища и система питания айнов: ее прошлое и настоящее / М.В. Осипова // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. - 2015. - №2. С. 172-177. URL: https://elibrary.ru/download/elibrary_25001737_79411294.pdf
4. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 163 с. URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-422815#page/1>

в) ресурсы сети «Интернет»

- Большая домашняя кулинария: www.supercook.ru
- Павловская А. История и традиции питания народов мира. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=doMXaSn3X1c>
- Кухни народов мира: <http://kuking.net/cuisine.htm>
- Сюткина О., Сюткин П. История русской еды: откуда что пошло. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=0lCCt712kt0>
- Электронная версия журнала «Taste»: http://av.ru/ideas/izdanie_taste/

8. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине включает в свой состав специальные помещения:

-учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий (семинаров); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;

-помещения для самостоятельной работы;

-помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Число посадочных мест в лекционной аудитории больше либо равно списочному составу потока, а в аудитории для практических занятий (семинаров) – списочному составу группы обучающихся.

Автор :

Доцент кафедры регионоведения и туризма

канд. ист. наук

(должность, ученая степень)

(подпись)

Савин Д. А.
(Фамилия И.О.)

**Приложение №1 к рабочей программе дисциплины
«Традиции и культура питания народов мира»**

**Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной аттестации студентов
по дисциплине**

**1. Типовые контрольные задания или иные материалы,
необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,
характеризующих этапы формирования компетенций**

**1.1 Контрольные задания и иные материалы,
используемые в процессе текущей аттестации**

1. Тест о сыре

- 1. Без этого сыра не обойдется итальянский десерт «Тирамису». Как называется мягкий сливочный сыр, который по консистенции ближе к творогу?**
А) Моцарелла Б) Маскарпоне В) Рокфор Г) Бри
- 2. Какой сыр готовят из коровьего, овечьего, часто с добавлением козьего, молока и выдерживают не менее 3 месяцев? Его добавляют в классический рецепт «Греческого салата»**
А) Халлуми Б) Брынза В) Фета Г) Анари
- 3. Какой знаменитый француз назвал деликатесный сыр с плесенью в честь деревни Камамбер?**
А) Наполеон Б) Леон-Поль Фарг В) Александр Дюма-отец Г) Жан-Поль Марат
- 4. Какой сыр в Италии выпускают в двух видах: Dolce (Cremificato) – молодой и сладкий, и зрелый, плотный Piccante? Относится к голубым сырам**
А) Доблю Б) Горгонзола В) Стилтон Г) Рокфор
- 5. На производство какого рассольного сыра в 2011 году Грузия оформила патент?**
А) Чечил Б) Осетинский В) Сулугуни Г) Адыгейский
- 6. В какой сыр англичане добавляют измельченные семена кустарника аннато, чтобы получить фирменный ярко-желтый цвет ароматной мякоти?**
А) Глостер Б) Чеширский В) Ланкастерский Г) Чеддер
- 7. Какая страна стала родиной таких сыров как Эдам, Маасдам и Гауда?**
А) Дания Б) Германия В) Нидерланды Г) Финляндия
- 8. Почему твердый сычужный сыр называют Пошехонским?**
- 9. У какого сыра из нижеперечисленных есть большие дырки?**
А) Филадельфия Б) Эмменталь В) Брюнуст Г) Буррата
- 10. Кусочек какого сыра просил дать ему раскаявшийся пират Бен Ганн, когда его нашли главные герои романа Стивенсона «Остров сокровищ»? Этот же сыр до сих пор принимают в качестве залога в банках на севере Италии**
А) Пекорино Б) Пармезан В) Рикотта Г) Битто
- 11. Откуда родом сыр Эмменталь?**
А) Швейцария Б) Германия В) Франция
- 12. Откуда родом сыр Чеддер?**
А) Англия Б) США В) Ирландия
- 13. Откуда родом сыр Халлуми?**
А) Греция Б) Кипр В) Индия
- 14. Откуда родом сыр Рикотта?**
А) Нидерланды Б) Испания В) Италия

15. Из какого молока производится сыр бри?

А) Из коровьего Б) Из козьего В) Из овечьего

16. Как сыр бри получил свое название?

Он был назван в честь сыровара, впервые приготовившего этот сыр

Это название провинции, в которой его впервые начали делать

В переводе с французского это слово означает «нежный»

17. Сколько недель созревает сыр бри?

А) 2 Б) 3 В) 4

18. Как еще называют сыр бри?

А) Сыром бедняков Б) Женским сыром В) Сыром королей

19. Из какого молока изготавливается сыр рокфор?

А) Из коровьего Б) Из козьего В) Из овечьего

20. Сколько созревает рокфор?

А) 3 недели Б) 2 месяца В) 3 месяца

21. Какой цвет имеют включения плесени в рокфоре?

А) Белого Б) Голубого В) Ярко-оранжевого

22. Какой привкус имеет камамбер?

А) Аммиачный Б) Грибной В) Ореховый

23. С какой целью голубой сыр в процессе приготовления прокалывают массивной иглой?

А) Чтобы привить плесень Б) Чтобы убить плесень

В) Чтобы обеспечить поступление воздуха Г) Чтобы подсушить

24. Какой сыр является наименее калорийным?

А) Свежая моцарелла Б) Эмменталь В) Пармезан Г) Сулугуни

25. Какая группа сыров делается исключительно из сырого молока?

А) Comte, Mahon, Epoisses, Robiola Tres Latte

Б) Cheddar, Reblochon de Savoie, Taleggio, Morbier

В) Parmigiano, Brie de Meaux, Banon, Pleasant Ridge

Г) CStilton, Roquefort, Tarentaise, Queso de la Serena

26. Какое минимальное время требуется для вызревания знаменитого сицилийского «подвешенного» сыра качокавалло?

А) Полгода Б) Одна неделя В) Три месяца Г) Две недели

27. Чем обычная моцарелла отличается от моцареллы для пиццы?

А) В моцарелле для пиццы больше соли

Б) В моцарелле для пиццы большая жирность

В) В моцарелле для пиццы больше влаги, и ее хранят без рассола

Г) Моцарелла для пиццы хранится меньше

28. Откуда родом сыр бофор?

А) Пьемонт (Италия)

Б) Ломбардия (Италия)

В) Фландрия (Бельгия)

Г) Савойя (Франция)

29. Как долго по европейским стандартам нужно выдерживать пармезан, чтобы его допустили в продажу?

А) Не менее 6 месяцев

Б) Не менее 3 месяцев

В) Не менее 12 месяцев

Г) Более 20 месяцев

2. Тест про шоколад

1. Откуда родом шоколад?

А) Перу; Б) Мексика; В) Бразилия

2. Как потребляли шоколад в античные времена?

А) Использовали вместо денег ; Б) Пили; В) Ели

3. Какой континент является рекордсменом по производству какао на данный момент?

А) Африка; Б) Северная Америка; В) Южная Америка

4. Какая страна является лидером в производстве какао?

А) Кот-д Ивуар; Б) Доминиканская Республика; В) Колумбия

5. В какой стране в 1875 г. впервые приготовили молочный шоколад?

А) В Бразилии; Б) Швейцарии; В) Мексике

6. В какой части света потребляется 50% шоколада всего мира?

А) В Европе; Б) Северной Америке; В) Азии

7. Чем отличается горький шоколад от остальных видов шоколада?

А) В нем нет сахара; Б) В нем нет молока; В) В нем нет масла какао

8. Какой город считается шоколадной столицей?

А) Кельн; Б) Брюссель; В) Цюрих

9. Как переводится слово «чоколатль» с языка майя?

А) Горькая вода; Б) Соленая вода; В) Огненная вода

10. Как называется дерево, на котором растут плоды какао?

11. Из чего состоял напиток «чоколатль» у ацтеков?

12. Как расшифровывается профессия «шоколатье»?

13. Назовите имя завоевателя, который первым познакомил европейцев с шоколадом?

14. В каком году был придуман твердый шоколад?

15. В каком году и какой стране был изобретен молочный шоколад?

16. Чем прославился Теодор Фердинанд Эйнем в истории шоколада?

17. Когда отмечается Всемирный день шоколада?

18. Как индейцы пили шоколад?

А) Горячим; Б) Холодным; В) Слегка подогретым

3. Тест про кофе

1. История кофе начинается в:

А) Йемене; Б) Эфиопии; В) Гватемале; Г) Сомали

2. Наиболее ценный вид кофейного дерева:

А) Робуста; Б) Арабика; В) Мокка; Г) Гватемала

3. Кто из российских правителей первым завез кофе в нашу страну?

А) Петр I; Б) Анна Иоанновна; В) Елизавета I; Г) Екатерина II

4. Что означает слово бариста?

5. Чем отличается сорт кофе арабика от другого сорта – робуста?

6. Какая страна считается самым крупным поставщиком кофе?

А) Италия; Б) Эфиопия; В) Колумбия; Г) Бразилия

7. Какая страна – мировой лидер по потреблению кофе?

А) Италия; Б) Франция; В) Финляндия; Г) Бразилия

8. Как готовят кофе по-турецки?

9. В турецких кофейнях часто бывает специально обученный сотрудник, который называется «фалджи». За небольшие деньги он...

1. Научит правильно варить кофе в джезве

2. Выпьет с вами кофе по всем правилам местного этикета

3. Погадает вам на кофейной гуще

10. Существует один способ употребления кофе, который популярен в Эфиопии и Южном Судане. Но в Европе он не прижился до сих пор, хотя в Англию, например, его пытались «импортировать» еще в XIX веке.

1. Они жуют кофейные зерна как жвачку
2. Они варят из него пиво
3. Измельченные кофейные зерна добавляют в мясо как приправу
4. Они заваривают кофейные листья как чай

11. Как называется способ приготовления кофе, когда к эспрессо добавляют некоторое количество горячей воды?

А) Кофе-фраппе; Б) Мокачино; В) Американо

12. Какой из этих кофейных напитков самый крепкий?

А) Классический эспрессо; Б) Ристретто; В) Лунго

13. Чем отличается американо от кофе по-американски?

А) Американо — это горячая вода и эспрессо, а кофе по-американски заваривают в фильтр-кофемашине

Б) Американо готовят путем длительной экстракции, а кофе по-американски — с добавлением корицы

В) Ничем не отличается

14. Для чего к эспрессо подают стакан воды?

1. Чтобы запить эту горечь скорее
2. Вода нужна для того, чтобы очистить вкусовые рецепторы и почувствовать максимум от своего кофе
3. Для того чтобы разбавить крепкий эспрессо водой

15. Что из перечисленного является напитком из кофе и молока с добавлением какао или шоколада?

А) Глясе

Б) Фраппучино

В) Моккачино

16. Чем кофе флэт-уайт отличается от капучино?

А) Флэт-уайт — кофе с добавлением виски. В капучино алкоголь не добавляют.

Б) Флэт-уайт готовят на основе двойного эспрессо, а капучино — одинарного

В) Флэт-уайт — такой же капучино, просто запатентованный Starbucks

17. Название этого напитка произошло от монашеского ордена из-за сходного цвета ряс с цветом напитка. О каком напитке идет речь?

А) Капучино; Б) Фрапучино; В) Латте; Г) Мокачино

18. Френч-пресс это?

А) Метод приготовления кофе путем настаивания и отжима;

Б) Разновидность кофе-машины

В) Способ обжарки кофе

19. Где в Италии открылась первая настоящая кофейня?

А) Рим; Б) Неаполь; В) Венеция; Г) Турин

20. Из какой страны происходит кофе фраппе? Что это за напиток?

21. Как готовится кофе эспрессо?

22. Чем отличаются капучино и латте?

23. Как правильно подают кофе по-венски?

24. Что собой представляет кофе ристретто?

25. Что собой представляет кофе гляссе?

3. Тест о чайных традициях

- 1. Из листьев какого растения изготавливают классические черные и зеленые чай?**
 - а) Кипрей
 - б) Чайное дерево — мелалеука
 - в) Камелия китайская
 - г) Чайная роза
- 2. В какой стране существует шесть традиционных разновидностей чайных церемоний: ночная, на восходе солнца, утренняя, послеобеденная, вечерняя и специальная?**

А) Китай; Б) Корея; В) Таиланд; Г) Япония
- 3. Для какой страны характерна церемония гунфу ча?**

А) Япония; Б) Таиланд; В) Корея; Г) Китай
- 4. Как называется японская чайная церемония?**

А) Гунфу ча; Б) Тя-но-ю; В) Дарджилинг; Г) Мате
- 5. Где проводится японская чайная церемония и сколько она длится?**
- 6. Каковы принципы японской чайной церемонии?**
- 7. Что служит сырьем для производства чая?**
- 8. Какова технологическая классификация видов чая?**
- 9. Какой чай называют желтым?**
- 10. Чем отличается белый чай от зеленого?**
- 11. Что представляют собой улуны?**
- 12. Что такое пуэр? На какие два вида он разделяется и чем они отличаются?**
- 13. В чем особенность связанного чая?**
- 14. Каковы признаки хорошего чая с точки зрения китайцев?**
- 15. Из каких элементов состоит набор посуды для китайской чайной церемонии?**
- 16. Почему чай считается напитком бодрости?**
- 17. Как называются молодые побеги чайного куста, которые собирают для производства чая?**
- 18. На каком этапе производства черного чая он приобретает темный цвет и характерный вкус и аромат?**

А) Завяливание; Б) Скручивание; В) Ферментация; Г) Купаж
- 19. Какой из перечисленных видов чая дает самый ароматный настой?**

а) листовой; б) гранулированный; в) мелкий; г) в пакетиках.
- 20. Какие из перечисленных видов чая ферментацию проходят только частично?**

а) зеленый; б) желтый; в) красный; г) все перечисленные.
- 21. В каком регионе России выращивают чай?**

а) Ставропольский край; б) Ростовская область; в) Краснодарский край; г) Кабардино-Балкария.
- 22. Что есть в традиционном тибетском чае — часуйма — кроме чайных листьев?**

а) масло яка, молоко, соль
б) тибетские травы, ячменная мука, топленое масло
в) молоко, сахар, топленое масло
г) соль, сахар, масло яка
- 23. В какой из этих стран нет традиции чайных церемоний?**

а) Китай; б) Вьетнам; в) Конго; г) США
- 24. Как полагается вести себя на традиционном английском чаепитии five o'clock?**

А) Неторопливо попивая чай, прохаживаться по комнате и свободно, но вежливо общаться с гостями или в кругу семьи

Б) Чаепитие проходит строго в кругу семьи, обсуждаются семейные дела, поэтому вести себя можно как дома

В) Сидеть за столом и общаться на нейтральные темы

Г) Чаепитие проходит в строгом английском молчании, допускаются только разговоры согласно этикету — какой чай вы предпочитаете, нужна ли вам салфетка

25. В какой стране распространены чайханы — чайные комнаты, используемые и для повседневного общения, и для деловых переговоров?

А) Тибет; Б) Узбекистан; В) Монголия; Г) Шри-Ланка

26. Какие из этих чаев относятся к японской чайной традиции?

а) Эрл Грей и Дарджилинг; б) Би ло чунь и Лунь Цзин; в) Ройбуш и Ассам

г) Сенча и Гёкуро

27. В китайской чайной культуре чайная церемония считается своеобразным "актом сплочения" семьи, причем во время чаепития чай должны подавать младшие — старшим (по возрасту или по положению).

Как пьют чай в Китае?

а) Чай пьют горячим в процессе застолья

б) Чай пьют отдельно, горячим, без добавок и закусок

в) Чай пьют и холодным и горячим, обязательно со сладостями

г) Чай пьют холодным, иногда с закусками, но без сахара

28. В каких странах распространен чай мате?

а) Иран и Пакистан; б) Норвегия и Швеция; в) Кения и Египет; г) Аргентина и Бразилия

29. Как пьют чай в США?

А) Чай пьют холодным, но чаще предпочитают кофе или газировку

Б) Пьют в основном зеленый чай, в обед

В) Пьют смесь черного чая и кофе, с сахаром и молоком

Г) Пьют чай вместе с едой, обычно без сахара

30. Что представляет собой национальный египетский чай — каркадэ?

а) Зеленый чай с большим количеством мяты

б) Бедуинский чай на травах, с местной разновидностью лимонника

в) Высушенные лепестки и чашечки цветов суданской розы

г) Высушенные соцветия ромашки

Итоговая контрольная работа

Проверка сформированности УК-5, индикатор ИД-УК-5.3

1. Дайте определение «гастрономической культуры».
2. Что такое «шведский стол» и каковы его особенности?.
3. Что такое фаст-фуд?
4. Что собой представляет греческая таверна?
5. Каковы традиции русской кухни?
6. Назовите наиболее распространенные специи и приправы, которые используют в кулинарии?
7. Как влияет религия ислама на культуру питания мусульман?
8. Каковы каноны питания в буддизме?
9. Что является кошерной пищей в традиционной культуре еврейского народа?
10. В чем специфика китайской кухни? Назовите ее региональные школы.

11. В чем особенность средиземноморской кухни? Какие ингредиенты в ней используют?
12. Дайте характеристику особенностям и ингредиентам кавказской кухни.
13. Назовите основные блюда традиционной кухни Турции.
14. Что собой представляет гастрономический туризм?
15. Перечислите основные блюда французской кухни. Почему она считается эталонной?
16. Назвать страны, славящиеся производством сыров и шоколада.
17. Каковы принципы вегетарианского питания?
18. Каковы особенности японской чайной церемонии?
19. В каких странах рис является основным продуктом питания?

Темы докладов

1. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
2. Рис и его роль в формировании традиций питания народов Юго-восточной Азии.
3. История столовых приборов
4. Школы кулинарного искусства Китая.
5. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
6. Традиционная русская кухня.
7. Традиционная русская чайная церемония.
8. Особенности празднования масленицы
9. Традиции питания в Греции.
10. Культ трапезы в Италии.
11. Традиции кавказской кухни и кавказского гостеприимства.
12. Рождественский стол в Европе (на примере Италии, Германии, Франции).
13. Традиции японской чайной церемонии.
14. Особенности проведения китайской чайной церемонии.
15. Пивной праздник Октоберфест в Германии.
16. Школы кулинарного искусства и особенности обучения в них.
17. Гастрономические туры и гастрономический туризм.
18. Винные туры.
19. Понятие «шведский стол» и его особенности.
20. Особенности питания народов скандинавских стран.
21. Национальная кухня Турции.
22. Традиции питания в арабских странах.
23. Национальная кухня Вьетнама
24. Влияние религии на традиции питания народов мира (христианства, иудаизма, буддизма, индуизма, ислама – на выбор)
25. Фаст-фуд как явление в современной системе питания.
26. Традиции потребления кофе у разных народов.
27. Гастрономические фестивали (на примере разных стран)
28. Традиции празднования Нового года в разных странах.
29. Пиццерии и trattorie как традиционные заведения общественного питания в Италии.
30. Особенности средиземноморской кухни и используемые ингредиенты
31. Португальская кухня
32. Характерные особенности финской кухни
33. Национальная испанская кухня
34. Особенности польской кухни
35. Специфика тайской кухни
36. Традиции монгольской кухни
37. Особенности питания в Малайзии
38. Традиции питания во Вьетнаме
39. Традиции питания в Сингапуре
40. Традиции питания в Южной Америке (Аргентина, Бразилия, Чили, Перу)
41. Традиции питания в Австралии и Океании

1.2 Список вопросов и (или) заданий для проведения промежуточной аттестации

Вопросы по курсу «Традиции и культура питания»:

Проверка сформированности УК-5, индикатор ИД-УК-5.3

1. Питание как элемент общечеловеческой материальной культуры. Понятие «гастрономическая культура».
2. Гастрономический туризм
3. Гастрономические музеи (на примере разных стран)
4. Кулинарные книги и рецепты
5. История питания греков и римлян
6. Традиции питания в эпоху Средневековья
7. Влияние религии ислама на традиции и культуру питания (буддизм, ислам, христианство, иудаизм)
8. История чая
9. Чайная церемония в Японии
10. Чайная церемония в Китае
11. История кофе и кофейен
12. История шоколада
13. История мороженого
14. Русская кухня: основные исторические этапы, характерные блюда (в том числе и Ярославская кухня)
15. Традиции и культура питания в Беларуси
16. Культура питания в скандинавских странах (Норвегия, Дания, Швеция)
17. Кулинарные особенности и основные блюда греческой кухни. Таверны и другие заведения общественного питания в Греции
18. Традиции и культура питания народов Западной Европы. Понятие «средиземноморская кухня»
19. Особенности французской кухни
20. Традиции итальянской кухни
21. Гастрономическая культура в Испании
22. Специфика и особенности немецкой кухни
23. Традиции английской кухни
24. Основные факторы формирования традиций питания в США
25. Особенности арабской кухни. Арабское гостеприимство
26. Турецкая национальная кухня и ее особенности
27. Китайские кулинарные школы
28. Специфика кухни Таиланда
29. Традиции питания и особенности гостеприимства в Японии
30. Традиции питания в Южной Америке (Аргентина, Бразилия)

2. Перечень компетенций, этапы их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

2.1 Шкала оценивания сформированности компетенций и ее описание

Оценивание уровня сформированности компетенций в процессе освоения дисциплины осуществляется по следующей трехуровневой шкале:

Пороговый уровень - предполагает отражение тех ожидаемых результатов, которые определяют минимальный набор знаний и (или) умений и (или) навыков, полученных студентом в результате освоения дисциплины. Пороговый уровень является обязательным уровнем для студента к моменту завершения им освоения данной дисциплины.

Продвинутый уровень - предполагает способность студента использовать знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, полученные при освоении дисциплины, для решения профессиональных задач. Продвинутый уровень превосходит пороговый уровень по нескольким существенным признакам.

Высокий уровень - предполагает способность студента использовать потенциал интегрированных знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, полученных при освоении дисциплины, для творческого решения профессиональных задач и самостоятельного поиска новых подходов в их решении путем комбинирования и использования известных способов решения применительно к конкретным условиям. Высокий уровень превосходит пороговый уровень по всем существенным признакам.

**2.2 Перечень компетенций, этапы их формирования,
описание показателей и критериев оценивания компетенций
на различных этапах их формирования**

Код компетенции	Форма контроля	Этапы формирования (№ темы (раздела))	Показатели оценивания	Шкала и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования		
				Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
Профессиональные компетенции						
ПК-1		1-10	<p>Знать: понятийный аппарат культуры питания народов мира, особенно сти формирования традиций питания в разных странах, влияние национальных кухонь на специфику развития гастрономического туризма, застольный этикет. Уметь: профессионально представить для туристов самобытную культуру питания</p>	<p>Знать: основные термины, особенности влияния различных факторов (природных и исторических) на культуру питания народов. Уметь: анализировать источники информации и готовить информационные сообщения по отдельным темам курса. Владеть: основными методами историко-культурного анализа</p>	<p>Знать: основную терминологию, регионы гастрономического туризма, традиции приема пищи в разных странах; Уметь: представить для туристов культуру питания разных народов; Владеть: навыками оценки гастрономического потенциала разных стран</p>	<p>Знать: терминологию, основную исследовательскую литературу и источники, особенности приема пищи и застольного этикета у разных народов, основной перечень национальных блюд. Уметь: анализировать и прогнозировать перспективы развития гастрономического туризма, составить меню для иностранного гостя с учетом его национальных и религиозных особенностей. Владеть: навыками системной оценки гастрономического потенциала той или иной страны</p>

			<p>этносов, проживающих на территории России и зарубежных стран, разработать меню для иностранных гостей с учетом их национальных и религиозных особенностей.</p> <p>Владеть: навыками поиска, отбора и обобщения информации, приемами компьютерной презентации</p>			
--	--	--	---	--	--	--

3. Методические рекомендации преподавателю по процедуре оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Целью процедуры оценивания является определение степени овладения студентом ожидаемыми результатами обучения (знаниями, умениями, навыками и (или) опытом деятельности).

Процедура оценивания степени овладения студентом ожидаемыми результатами обучения осуществляется с помощью методических материалов, представленных в разделе «Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций»

3.1 Критерии оценивания степени овладения знаниями, умениями, навыками и (или) опытом деятельности, определяющие уровни сформированности компетенций

Пороговый уровень (общие характеристики):

- владение основным объемом знаний по программе дисциплины;
- знание основной терминологии данной области знаний, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы без существенных ошибок;
- владение инструментарием дисциплины, умение его использовать в решении стандартных (типовых) задач;
- способность самостоятельно применять типовые решения в рамках рабочей программы дисциплины;
- усвоение основной литературы, рекомендованной рабочей программой дисциплины;
- знание базовых теорий, концепций и направлений по изучаемой дисциплине;
- самостоятельная работа на практических и лабораторных занятиях, периодическое участие в групповых обсуждениях, достаточный уровень культуры исполнения заданий.

Продвинутый уровень (общие характеристики):

- достаточно полные и систематизированные знания в объеме программы дисциплины;
- использование основной терминологии данной области знаний, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать выводы;
- владение инструментарием дисциплины, умение его использовать в решении учебных и профессиональных задач;
- способность самостоятельно решать сложные задачи (проблемы) в рамках рабочей программы дисциплины;
- усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной рабочей программой дисциплины;
- умение ориентироваться в базовых теориях, концепциях и направлениях по изучаемой дисциплине и давать им сравнительную оценку;
- самостоятельная работа на практических и лабораторных занятиях, участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

Высокий уровень (общие характеристики):

- систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам дисциплины;
- точное использование терминологии данной области знаний, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;

- безупречное владение инструментарием дисциплины, умение его использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач;
- способность самостоятельно и творчески решать сложные задачи (проблемы) в рамках рабочей программы дисциплины;
- полное и глубокое усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной рабочей программой дисциплины;
- умение ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой дисциплине и давать им критическую оценку;
- активная самостоятельная работа на практических и лабораторных занятиях, творческое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

3.2 Описание процедуры выставления оценки

В зависимости от уровня сформированности каждой компетенции по окончании освоения дисциплины студенту выставляется оценка. Для дисциплин, изучаемых в течение нескольких семестров, оценка может выставляться не только по окончании ее освоения, но и в промежуточных семестрах. Вид оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «незачтено») определяется рабочей программой дисциплины в соответствии с учебным планом.

Оценка «зачет» выставляется студенту, у которого каждая компетенция (полностью или частично формируемая данной дисциплиной) сформирована не ниже, чем на пороговом уровне.

Оценка «незачтено» выставляется студенту, у которого хотя бы одна компетенция (полностью или частично формируемая данной дисциплиной) сформирована ниже, чем на пороговом уровне.

Приложение №2 к рабочей программе дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»

Методические указания для студентов по освоению дисциплины

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» формирует теоретико-методологические основы для исследований в сфере туризма. Она содействует формированию знаний, умений и практических навыков, необходимых для комплексных исследований возможностей развития туризма на определенных территориях, а также оценки имеющихся условий и ресурсной базы, выявления потенциала. Целью преподавания дисциплины является изучение регионов туризма, их истории и культуры.

Для выполнения заданий студенты должны знать литературу по курсу, овладеть терминологическим аппаратом, изучить программы туроператоров специализирующихся на гастрономическом туризме. Кроме того, часть занятий проводится внеаудиторно. Посещаются по договоренности заведения общественного питания, где студентам шеф-повара рассказывают о специфике той или иной кухни (итальянской, немецкой, русской) демонстрируют мастер-классы по приготовлению тех или иных блюд.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов по дисциплине

В качестве учебно-методического обеспечения рекомендуется использовать литературу, указанную в разделе № 8 данной рабочей программы.