

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)  
**ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

Направление и направленность (профиль)  
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП  
2024

Форма обучения  
очная

Владивосток 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Традиции и культура региональной кухни» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №970) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

*Ден В.Г., доцент, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса,  
Valeriya.Den14@vvsu.ru*

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 17.04.2024 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina_1575480626
Номер транзакции	0000000000BE7FB2
Владелец	Гомилевская Г.А.

## 1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель дисциплины "Традиции и культура региональной кухни": формирование у студентов комплекса базовых теоретических знаний в области региональной гастрономии, региональной культуры, традиционной специфики, а также практических умений и навыков использования регионального гастрономического компонента в рамках разработки концепций и программ туристского продукта.

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

- формирования у студентов знаний в области региональной культуры питания и гастрономической культуры, региональных видов кухонь, традиций и специфики приготовления, подачи и употребления различных блюд и напитков;
- овладения студентом умений применять теоретические знания и современные технологии в рамках разработки инновационных турпродуктов на основании региональной гастрономической специфики;
- формирования у студентов практических навыков разработки концепций и программ инновационных турпродуктов на основании региональной гастрономической специфики.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД1	Знание	методы и технологии разработки концепций и программ регионального гастрономического турпродукта
			РД2	Умение	применять современные технологии при разработке концепций и программ турпродуктов на основании региональной гастрономической специфики
			РД3	Навык	разработки концепций и программ региональных гастрономических турпродуктов
		ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов	РД4	Знание	теоретических основ формирования программ обслуживания потребителей регионального гастрономического турпродукта
			РД5	Умение	использовать знания о региональных кухнях и гастрономической специфике региона во время обслуживания туристов
			РД6	Навык	составления программ обслуживания потребителей регионального гастрономического турпродукта

## 2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина "Традиции и культура региональной кухни" относится к части, формируемой участниками образовательных отношений для студентов направления 43.03.02.

Туризм, профиля "Управление ресторанным и гостиничным бизнесом".

Актуальность дисциплины обусловлена необходимостью формирования у студентов знаний, умений и навыков в области формирования регионального туристского продукта, в связи с активным развитием внутреннего туризма и растущей популярностью гастрономического туризма и гастрономии, в целом.

Совершенствование знаний, умений, владений в рамках дисциплины направлено на комплексное развитие коммуникативной, информационной, социокультурной, профессиональной и общекультурной компетентности студентов.

### 3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудоемкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.В	2	3	55	18	36	0	1	0	53	Э

### 4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

#### 4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код результата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Питание как важный элемент повседневной национальной культуры и сферы туризма и гостеприимства	РД1, РД2, РД3, РД4	4	6	0	14	опрос, эссе
2	Сущность региональной кухни	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	4	8	0	14	опрос, доклад
3	История и развитие региональных кухонь на Дальнем Востоке России	РД1, РД3, РД4, РД5, РД6	6	12	0	12	опрос, проект
4	Ресурсы формирования и технологии продвижения дальневосточной кухни	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	4	10	0	13	подготовка группового проекта
<b>Итого по таблице</b>			<b>18</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>53</b>	

#### 4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

*Тема 1 Питание как важный элемент повседневной национальной культуры и сферы туризма и гостеприимства.*

Содержание темы: Понятия "повседневность", "повседневная культура", "повседневная культура питания", "культура питания", "гастрономическая культура". Пищевая культура как часть национальной культуры. Современная ситуация культуры питания в России (влияние процессов глобализации, взаимодействие и взаимопроникновение культур). Питание как элемент сферы туризма и гостеприимства. Особенности и проявления.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционные занятия; практические занятия: групповые и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

#### *Тема 2 Сущность региональной кухни.*

Содержание темы: Понятие "регион", "региональная кухня". Сущность региональной кухни. Классификация региональной кухни. Функции региональной кухни. Региональные кухни мира. Культура и традиции питания народов России (исторический дискурс и современное состояние. Региональные кухни России. Специфика приготовления, подачи и употребления различных блюд и напитков.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционные занятия; практические занятия: групповые и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка докладов с презентационными материалами.

#### *Тема 3 История и развитие региональных кухонь на Дальнем Востоке России.*

Содержание темы: Дальний Восток: история заселения и освоения территорий. Коренные народы Дальнего Востока России (состав и характеристика). Культура и традиции питания коренных народов Дальнего Востока России. Понятие "дальневосточная кухня", "тихоокеанская кухня". Современный этап развития региональных кухонь на Дальнем Востоке России на примере Приморского края.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционные занятия; практические занятия: групповые и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

#### *Тема 4 Ресурсы формирования и технологии продвижения дальневосточной кухни.*

Содержание темы: Ресурсы формирования дальневосточной кухни (особенности, характеристики). Технологии формирования дальневосточной кухни. Методы продвижения региональных кухонь. Технологии продвижения региональных кухонь. Развитие бренда "Дальневосточная кухня" на примере Приморского края: миф или реальность. Формирование регионального гастрономического турпродукта.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционные занятия; практические занятия: групповое задание.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

## **5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)**

### **5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по**

## **обеспечению самостоятельной работы**

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные занятия, практические занятия, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, решение разноуровневых задач и заданий, подготовку к защите проекта с презентационными материалами.

Итоговый контроль по данной дисциплине предусматривает обязательную защиту проектов, связанную с использованием гастрономической специфики региона в сопровождении с презентационными материалами.

**Защита проекта** включает представление разработанного проекта с презентационным материалом. Итоговый проект предприятия общественного питания должен быть представлен в виде отчета. Отчет должен содержать главы и подпункты, расчеты и формулы, иллюстрации (картинки, диаграммы) и таблицы. Оформление отчета по СТО ФГБОУ ВО «ВВГУ».

Требования к презентационным материалам: презентация представлена в формате Microsoft Powerpoint (pptx.) или PDF. Количество слайдов не ограничено. Цветовая палитра, оформление на выбор студентам. Обязательно на слайдах: название проекта, описание концепции/идеи, основных пунктов по проекту, выводы и заключение. Время доклада не более 5 минут, без учета вопросов.

Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применил их в ситуационной задаче повышенной сложности и предложил единственно правильное решение

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, тексты ГОСТов, учебные пособия и др., обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций.

## **5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

## **6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков,

а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

## **7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

### **7.1 Основная литература**

1. Забияко, А. А. Язык, культура, литература дальневосточного фронта : учебное пособие / А. А. Забияко. — Благовещенск : АмГУ, 2020. — 272 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156609> (дата обращения: 17.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Капкан, М. В. Культура повседневности : учебное пособие для вузов / М. В. Капкан. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 108 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08422-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539332> (дата обращения: 18.06.2024).

3. Любецкая, Т. Р., Кухни народов мира. Практикум : учебное пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2024. — 221 с. — ISBN 978-5-406-13109-1. — URL: <https://book.ru/book/953671> (дата обращения: 18.06.2024). — Текст : электронный.

### **7.2 Дополнительная литература**

1. Арефьев, А. Л. Социология языка. Языки коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока : монография / А. Л. Арефьев ; под редакцией Г. В. Осипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-10786-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515713> (дата обращения: 18.06.2024).

2. Аржанова, К. А., Продвижение брендов: аналитика, решения, кейсы : монография / К. А. Аржанова, А. И. Еремеева. — Москва : Русайнс, 2022. — 219 с. — ISBN 978-5-466-01493-8. — URL: <https://book.ru/book/945901> (дата обращения: 17.06.2024). — Текст : электронный.

3. Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2023. — 333 с. — ISBN 978-5-406-11429-2. — URL: <https://book.ru/book/949413> (дата обращения: 18.06.2024). — Текст : электронный.

4. Научная электронная библиотека e-library.ru

5. Николайчук, О. А. Дальний Восток России: от депрессивного региона к территории будущего : монография / О.А. Николайчук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 297 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1140664. - ISBN 978-5-16-016413-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1140664> (дата обращения: 01.03.2023). — Режим доступа: по подписке.

6. Пустарнакова, А. А. Этническая структура и этнические процессы : учебное пособие / А. А. Пустарнакова. — Самара : Самарский университет, 2022. — 110 с. — ISBN 978-5-7883-1825-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/336695> (дата обращения: 17.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания : методические указания [Электронный ресурс] , 2021 - 19 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/779320>

### **7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные**

***системы (при необходимости):***

1. Институт истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока ДФОРАН [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://ihaefe.org/>
2. научная электронная библиотека киберленинка. - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/>
5. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
6. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM" - Режим доступа: <https://znanium.com/>
7. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
8. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
9. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>
10. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

**8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения**

Основное оборудование:

- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная
- Мультимедийный проектор Casio XJ-V2
- МФУ Canon MF4410
- МФУ №2 Xerox WC3345

Программное обеспечение:

- Adobe Flash Player
- Adobe Reader
- Microsoft Office Standard 2007 Russian
- PDF Converter

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств  
для проведения текущего контроля  
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

**ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

Направление и направленность (профиль)

43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП  
2024

Форма обучения  
очная

Владивосток 2024

## 1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий
		ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

## 2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

**Компетенция ПКВ-1 «Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий»**

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код результата	Тип результата	Результат	
ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД1	Знание	методы и технологии разработки концепций и программ регионального гастрономического турпродукта	знает методы и технологии разработки концепций и программ регионального гастрономического турпродукта
	РД2	Умение	применять современные технологии при разработке концепций и программ турпродуктов на основании региональной гастрономической специфики	самостоятельно и правильно применяет современные технологии при разработке концепций и программ турпродуктов на основании региональной гастрономической специфики
	РД3	Навык	разработки концепций и программ региональных гастрономических турпродуктов	самостоятельно разрабатывает концепции и программ региональных гастрономических турпродуктов
ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов	РД4	Знание	теоретических основ формирования программ обслуживания потребителей регионального гастрономического турпродукта	владеет теорией в области формирования программ обслуживания потребителей регионального гастрономического турпродукта
	РД5	Умение	использовать знания о региональных кухнях и гастрономической специфике региона во время обслуживания туристов	использует знания о региональных кухнях и гастрономической специфике региона во время обслуживания туристов

	Р Д 6	Н а в ы к	составления программ обслуживания потребителей регионального гастрономического турпродукта	самостоятельно составляет программы обслуживания потребителей регионального гастрономического турпродукта
--	-------------	-----------------------	--	---

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

### 3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
Очная форма обучения				
РД1	Знание : методы и технологии разработки концепций и программ регионального гастрономического турпродукта	1.1. Питание как важный элемент повседневной национальной культуры и сферы туризма и гостеприимства	Опрос	Тест
		1.2. Сущность региональной кухни	Опрос	Тест
		1.3. История и развитие региональных кухонь на Дальнем Востоке России	Опрос	Тест
		1.4. Ресурсы формирования и технологии продвижения дальневосточной кухни	Опрос	Тест
РД2	Умение : применять современные технологии при разработке концепций и программ турпродуктов на основании региональной гастрономической специфики	1.1. Питание как важный элемент повседневной национальной культуры и сферы туризма и гостеприимства	Доклад, сообщение	Научно-исследовательская работа
			Эссе	Научно-исследовательская работа
		1.2. Сущность региональной кухни	Доклад, сообщение	Научно-исследовательская работа
			Эссе	Научно-исследовательская работа
		1.4. Ресурсы формирования и технологии продвижения дальневосточной кухни	Доклад, сообщение	Научно-исследовательская работа
			Эссе	Научно-исследовательская работа
РД3	Навык : разработки концепций и программ региональных гастрономических турпродуктов	1.1. Питание как важный элемент повседневной национальной культуры и сферы туризма и гостеприимства	Разноуровневые задания и задания	Проект
		1.2. Сущность региональной кухни	Разноуровневые задания и задания	Проект

		1.3. История и развитие региональных кухонь на Дальнем Востоке России	Разноуровневые задачи и задания	Проект
		1.4. Ресурсы формирования и технологии продвижения дальневосточной кухни	Разноуровневые задачи и задания	Проект
РД4	Знание : теоретических основ формирования программ обслуживания потребителей регионального гастрономического турпродукта	1.1. Питание как важный элемент повседневной национальной культуры и сферы туризма и гостеприимства	Опрос	Тест
		1.2. Сущность региональной кухни	Опрос	Тест
		1.3. История и развитие региональных кухонь на Дальнем Востоке России	Опрос	Тест
		1.4. Ресурсы формирования и технологии продвижения дальневосточной кухни	Опрос	Тест
РД5	Умение : использовать знания о региональных кухнях и гастрономической специфике региона во время обслуживания туристов	1.2. Сущность региональной кухни	Доклад, сообщение	Научно-исследовательская работа
			Эссе	Научно-исследовательская работа
		1.3. История и развитие региональных кухонь на Дальнем Востоке России	Доклад, сообщение	Научно-исследовательская работа
			Эссе	Научно-исследовательская работа
		1.4. Ресурсы формирования и технологии продвижения дальневосточной кухни	Доклад, сообщение	Научно-исследовательская работа
			Эссе	Научно-исследовательская работа
РД6	Навык : составления программ обслуживания потребителей регионального гастрономического турпродукта	1.2. Сущность региональной кухни	Разноуровневые задачи и задания	Проект
		1.3. История и развитие региональных кухонь на Дальнем Востоке России	Разноуровневые задачи и задания	Проект
		1.4. Ресурсы формирования и технологии продвижения дальневосточной кухни	Разноуровневые задачи и задания	Проект

#### 4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство

	Опрос	Тест	Эссе	Исследование (НИР)	Проект	Разноуровневые задачи и задания	Доклад с презентацией	Итого
Лекции	5					5		10
Практические занятия					10	10	5	25
Самостоятельная работа			10	5		5	5	25
Промежуточная аттестация		20		10	10			40
Итого	5	20	10	15	20	20	10	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

## 5 Примерные оценочные средства

### 5.1 Примерные темы для опроса

1. В чем заключается сущность понятия "повседневность" и как оно связано с региональной гастрономией?

2. Опишите современную ситуацию культуры питания в России

3. Что такое культура питания?

4. Назовите отличие гастрономической культуры от культуры питания.

5. Положение сферы питания в индустрии туризма и гостеприимства.

6. Понятие "регион".

7. Какие кухни можно отнести к "региональным"?

8. Сущность региональной кухни.

9. Классификация региональных кухонь.

10. Назовите региональные кухни России.

11. Опишите историю заселения и освоения территории Дальнего Востока России.

12. Как история заселения и освоения территории отразилась на гастрономической

специфике Дальнего Востока России?

13. Понятие "дальневосточная кухня" и "тихоокеанская кухня".
14. Назовите методы продвижения региональных кухонь.
15. Опишите технологию формирования регионального гастрономического турпродукта.
16. Значение национальной кухни в развитии национальной культуры.
17. Описание гастрономических привычек и характерных особенностей кухонь народов, проживающих в регионах РФ.
18. Принципы рационального питания в системе региональной кухни.
19. Положения традиционных систем питания.
20. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.
21. Факторы формирования региональных кухонь.
22. Перечислите продукты наиболее предпочитаемые для приготовления блюд в бурятской кухне.
23. Перечислите продукты наиболее предпочитаемые для приготовления блюд в якутской кухне.
24. Перечислите основные ингредиенты, используемые в Сахалинской области.
25. Перечислите основные ингредиенты, используемые в Хабаровском крае.
26. Перечислите основные ингредиенты, используемые в Приморском крае.
27. Традиции питания коренных народов Дальнего Востока России.
28. Сущность дальневосточной кухни.
29. Факторы формирования дальневосточной кухни.
30. Назовите характерные особенности кухонь коренных народов.

#### *Краткие методические указания*

Опрос проводится после прослушивания лекции, позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

#### *Шкала оценки*

Оценка	Баллы	Описание
5	5	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	4	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной информацией, оперирует приобретенными знаниями и умениями.
3	3	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	2	Студент обнаружил удовлетворительные знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	1	Студент обнаружил слабые знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет информацией, не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.

## 5.2 Примеры тестовых заданий

Тест "Блюда и регион происхождения"

**1. В каком регионе готовят "фыдджын"?**

- а. в Адыгее
- б. в Дагестане
- в. в Северной Осетии

**2. Из какого региона пришло блюдо "калитки"?**

- а. Ростовская область
- б. Сахалинская область
- в. Алтайский край
- г. Карелия

**3. В какой области готовят "клопсы"?**

- а. в Рязанской области
- б. в Ростовской области
- в. в Астраханской области
- г. в Калининградской области

**4. Для какой кухни традиционно блюдо позы, родственное хинкали и мантам?**

- а. для якутской
- б. для бурятской
- в. для хакасской
- г. для тувинской

**5. "Перепечи" - блюдо какого региона?**

- а. Удмуртии
- б. Республики Коми
- в. Якутии
- г. Тюменской области

**6. В каком регионе могут приготовить шаньги?**

- а. в Волгоградской области
- б. в Вологодской области
- в. в Владимирской области
- г. в Татарстане

**7. Родиной "жарехи з судака" принято считать именно этот регион.**

- а. Калужская область
- б. Астраханская область
- в. Ставропольский край
- г. Тверская область

**8. Родина популярного салата "Индибирка" является...**

- а. Бурятия
- б. Якутия
- в. Еврейский автономный округ
- г. Хабаровский край

**9. Популярный безалкогольный напиток "муселлес", который отчасти заменяет вино жителям**

- а. Республики Адыгея
- б. Республики Башкортостан
- в. Республики Дагестан
- г. Республики Северная Осетия

**10. Дзыкка — это сытное блюдо из сыра и кукурузной муки появилось впервые в кухне**

- а. бурятской
- б. калмыцкой
- в. осетинской

*Краткие методические указания*

Вопросы теста позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

*Шкала оценки*

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент демонстрирует 100% правильных ответов

4	15	Студент демонстрирует от 80 до 100% правильных ответов
3	8	Студент демонстрирует от 60 до 80% правильных ответов
2	5	Студент демонстрирует от 40 до 60% правильных ответов
1	4	Студент демонстрирует от 20 до 40% правильных ответов

### 5.3 Тематика эссе

1. Значение питания в жизни общества
2. Значение питания в сфере туризма и гостеприимства
3. Повседневная культура питания: мое понимание термина
4. Зачем изучать гастрономические особенности народов России
5. Питание как объект культуры повседневности

#### *Краткие методические указания*

Эссе - творческая письменная работа, представляющая собой рассуждение, размышление или объяснение по заданной теме.

#### **Основные требования:**

1. Объем эссе не должен превышать 5 страниц
2. Эссе должно быть коротким и понятным, раскрывать вашу позицию в отношении выдвинутой темы.
3. Эссе должно иметь грамотное композиционное построение, быть логичным, четким по структуре.
4. Эссе должно показывать, что его автор знает и осмысленно использует теоретические понятия, термины, обобщения, мировоззренческие идеи.
5. Эссе должно содержать убедительную аргументацию.

Следует принимать за основу следующую **структуру:**

1. Вступление (актуальность темы)
2. Основная часть (ответ на вопрос, основные моменты, аргументы, описание своей позиции по вопросу)
3. Заключение (резюме главной идеи с основной части).

При написании эссе рекомендуется использовать дополнительную и основную литературу, при цитировании цитат указывать авторство.

#### *Шкала оценки*

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	8	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной информацией, оперирует приобретенными знаниями и умениями.
3	5	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	3	Студент обнаружил удовлетворительные знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	2	Студент обнаружил слабые знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет информацией, не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.

### 5.4 групповое исследование

Подготовка доклада с презентационным материалом по теме "Культура и традиции питания народов России: история и современность"

Выбрать субъект РФ и рассмотреть народы, его населяющие в аспекте

гастрономических предпочтений, традиций и обрядов:

*Краткие методические указания*

Доклады готовятся после прослушивания лекции, позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске информации для доклада рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

*Шкала оценки*

Оценка	Баллы	Описание
5	15	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	10	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной информацией, оперирует приобретенными знаниями и умениями.
3	5	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	3	Студент обнаружил удовлетворительные знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	2	Студент обнаружил слабые знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет информацией, не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.

### 5.5 Темы групповых и/или индивидуальных проектов

**Проект** заключается в разработке турпродукта на основе региональной гастрономической специфики.

На выбор студента основные направления:

- 1) тур;
- 2) экскурсия;
- 3) событийное мероприятие;
- 4) свой вариант.

Структура проекта:

- введение (описание актуальности, идея и сущность проекта)
- основная часть (описание программы мероприятия/тура/экскурсии, отражение организационных, производственных и финансовых аспектов проекта, разработка меню в рамках проекта с учетом региональной кулинарной специфики (обязательно!))
- заключение (описание основных выводов и положений по проекту)

Иллюстративный материал может включать в себя различные схемы, рисунки, таблицы.

Защита проекта сопровождается презентационными материалами, плакатами и т.п.

*Краткие методические указания*

Выполнение проекта предполагает проверку качества освоения теоретического материала, умения и навыки его применения. Задание предусматривает разработку проектов банкетных мероприятий, проводимых банкетной службой ресторана гостиницы по предложенной тематике с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания избранных областей знаний и/или видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целостную и результативную деятельность. При выполнении проекта рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

*Шкала оценки*

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент при защите работы демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой проекта; обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, отлично отвечает на все поставленные вопросы.
4	15	Студент при защите работы в целом демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой проекта; обнаруживает систематическое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, хорошо отвечает на все поставленные вопросы.
3	10	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой проекта; обнаруживает определенное знание материала, использовал основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в недостаточном объеме, слабо отвечает на все поставленные вопросы.
2	5	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой проекта; не использовал дополнительную литературу и другие информационные источники; плохо отвечает на все поставленные вопросы.
1	2	Студент при защите работы демонстрирует неудовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой проекта; плохо владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; не отвечает на все поставленные вопросы.

### 5.6 Пример разноуровневых задач и заданий

1) Отметьте продукты, входящие в блюда «Жижиг-галнаш», «Коми-борщ», «Посикунчики с мясом», «Джомба (Калмыцкий чай)».

Ингредиент	Жижиг-галнаш	Коми-борщ	Посикунчики с мясом	Джомба (Калмыцкий чай)
Говядина				
Вода				
Пастернак				
Перец чили				
Душистый перец горошком				
Гвоздика				
Бадан				
Соль				
Мука пшеничная				
Сливочное масло				
Куриное яйцо				
Молотый белый перец				
Молоко				
Картофель				
Петрушка				
Чеснок				
Свекла				
Репчатый лук				
Морковь				
Дягиль				
Пшено				
Кефир				
Лавровый лист				
Сметана				
Смешанный фарш				
Уксус				
Аир				
Горчица				
Мускатный орех				
Зеленый чай (плиточный)				

## 2) Мастер-класс по приготовлению блюд народов, проживающих в регионах Российской Федерации

Структура:

- выбор народности и подготовка теоретического материала о культуре и кулинарных особенностях;
- выбор блюда для проведения мастер-класса (подготовка материала по истории прохождения, особенностях и вариациях);
- описание программы мастер-класса (продолжительность, необходимый инвентарь и ингредиенты);
- подготовка необходимых ингредиентов;
- проведение мастер-класса;
- дегустация;
- подведение итогов, оценка мастер-класса.

*Краткие методические указания*

Задание позволяет проверить умения применения теоретических знаний на практике.

При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

*Шкала оценки*

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент при защите работы демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой проекта; обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, отлично отвечает на все поставленные вопросы.
4	12	Студент при защите работы в целом демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой проекта; обнаруживает систематическое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, хорошо отвечает на все поставленные вопросы.
3	8	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой проекта; обнаруживает определенное знание материала, использовал основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в недостаточном объеме, слабо отвечает на все поставленные вопросы.
2	5	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой проекта; не использовал дополнительную литературу и другие информационные источники; плохо отвечает на все поставленные вопросы.
1	2	Студент при защите работы демонстрирует неудовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой проекта; плохо владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; не отвечает на все поставленные вопросы.

### 5.7 Перечень тем докладов, сообщений

Задание заключается в подготовке сообщения с презентацией по темам на выбор:

- 1) Питание и здоровье
- 2) Культура и традиции питания в литературных произведениях
- 3) Культура и традиции питания в художественных произведениях
- 4) Культура и традиции питания в кинематографе
- 5) Влияние религии на традиции и культуру питания
- 6) Чайные традиции в питании
- 7) Кофейные традиции в питании

*Краткие методические указания*

Доклад проводится после прослушивания лекции, позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

*Шкала оценки*

Оценка	Баллы	Описание
--------	-------	----------

5	10	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	6	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной информацией, оперирует приобретенными знаниями и умениями.
3	3	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	2	Студент обнаружил удовлетворительные знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	1	Студент обнаружил слабые знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет информацией, не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.