

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.12.2025 14:09:03

Уникальный программный ключ:

e4e919f04dc802624637575c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

Автономная некоммерческая организация
высшего образования
«Институт непрерывного образования»

Рассмотрено

на заседании кафедры естественнонаучных

и общегуманитарных дисциплин

Зав. кафедрой



Трубичин А.С.

3 ноября 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ИНО ВО «ИНО»



Цветлюк Л.С.

3 ноября 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Традиции и кухня народов мира

для направления подготовки

43.03.02 «Туризм», направленность (профиль):

«Технология и организация внутреннего и международного туризма»

Уровень бакалавриата

Квалификация выпускника

Бакалавр

Москва, 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование основ комплексного представления о мировой культуре и традициях гостеприимства в контексте организации туристской и гостинично-ресторанной деятельности с применением комплекса знаний при разработке турпродуктов.

Задачи дисциплины:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира; изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта,
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Традиции и кухня народов мира» в учебном плане отнесена к Обязательной части дисциплин Блока 1 ОПОП, на дисциплину отводится 2 зачетные единицы. Студент, приступающий к изучению дисциплины, должен:

обладать знаниями:

- методы и технологии проектирования деятельности туристского предприятия
- основных способов определения и решения задач в рамках поставленной цели на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
- основные положения нормативно- правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международным правом при осуществлении профессиональной деятельности
- основных методов поиска, критического анализа и обобщения информации в сфере профессиональной деятельности
- принципов системного подхода при решении поставленных задач.

обладать умениями:

- оценивать эффективность планирования по различным направлениям туристской деятельности
- определять пути достижения целей, оптимальные способы решения задач на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
- применять основные положения нормативно- правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международным правом при осуществлении профессиональной деятельности
- представлять знания как систему логически связанных общих и специальных положений науки

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<i>Код компетенции, содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО</i>	<i>Индикатор достижения компетенции</i>	<i>Результаты обучения по дисциплине (модулю)</i>
<p>ПК 3</p> <p>.Способен организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационных технологий при подготовке и проведении экскурсионных программ и туров, с соблюдением норм профессиональной этики по отношению к туристам и коллегам.</p>	<p>ПК-3.1. Знает: способы организации обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, с соблюдением норм профессиональной этики делового общения по отношению к туристам и коллегам.</p>	<p>Знать способы организации обслуживания потребителя на предприятиях туристской сферы с учетом их потребностей и инновационных технологий.</p>
	<p>ПК-3.2. Умеет: организовывать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, с соблюдением норм профессиональной этики делового общения по отношению к туристам и коллегам.</p>	<p>Уметь организовать процесс обслуживания потребителя с учетом потребностей и инновационных технологий.</p>
	<p>ПК-3.3. Владеет: навыками организации процесса обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, а также умением профессионально работать с клиентами и коллегами.</p>	<p>Владеть навыками организации процесса обслуживания потребителей и туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров.</p>

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часов, 2 зачетные единицы

Вид учебной работы	Всего часов	Курс									
		1		2		3		4		5	
Аудиторные занятия (всего)	36							36			
В том числе:											
Лекции	12							12			
Практические занятия (ПЗ)	12							12			
Семинары (С)											
Индивидуальные занятия (ИЗ)	12							12			
Самостоятельная работа (всего)	36							36			
В том числе:											
Курсовой проект (работа)											
Расчетно-графические работы											
Контрольная работа (в виде реферата)											
Вид промежуточной аттестации (зачет)								зачет			
Общая трудоемкость: 72 часа, 2 з.ед.	72, 2 з.ед.							72, 2 з.ед.			

5. Содержание дисциплины

5.1.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Формы используемые компетенции	Образовательные технологии (интерактивные формы проведения занятий)	Оценочные средства
1.	Питание – компонент общечеловеческой культуры. Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.	Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира». Понятийный аппарат дисциплины. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материально	ПК-3	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат

		<p>й культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь. Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций). Философия традиций и культуры питания народов мира.</p>			
2.	<p>История и этапы развития традиций питания. Пища, питание и изящные искусства.</p>	<p>Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии</p>	ПК-3	<p>Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания</p>	Тесты, реферат
		<p>современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др. Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе и искусстве (Брийа-Саварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А. Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов, Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев, А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов, В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер, П.А. Федотов, Э.</p>			

		Мане).			
3.	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов в мире.	<p>Климато-географические – основа формирования традиций питания.</p> <p>Историко - национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.</p>	ПК-3	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат

4.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	<p>Краткая характеристика мировых религий. Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение</p> <p>Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика</p> <p>пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.</p>	ПК-3	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат
5.	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	<p>Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов.</p> <p>Национальный репертуар блюд славянских народов.</p>	ПК-3	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат

6.	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России	<p>Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный.</p> <p>Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления).</p> <p>Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки.</p> <p>Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания</p>	ПК-3	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат
----	---	---	------	--	----------------

7.	Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты . Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.	ПК-3	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат
8.	Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия	Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР.	ПК-3	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат

5.1.2. Самостоятельная работа студентов: указываются виды самостоятельной работы студентов по разделам и темам, а также формы контроля самостоятельной работы обучающихся.

№ п.п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды самостоятельной работы студентов	Формы контроля самостоятельной работы студентов
-------	--	---------------------------------------	---

1.	<p><i>Тема 1 «Питание – компонент общечеловеческой культуры.</i></p> <p><i>Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания»</i> Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций). Философия традиций и культуры питания народов мира.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Изучение литературы по теме. ✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу ✓ Выполнение реферата ✓ Подготовка к практическому занятию 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Заслушивание и обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов
2.	<p><i>Тема 2 «История и этапы развития традиций питания. Пища, питание и изящные искусства»</i></p> <p>Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе и искусстве (Брийа-Саварен, Гримо де ля Рейньера, А.С.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Изучение литературы по теме. ✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу ✓ Выполнение реферата 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Заслушивание и обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов
	<p>Пушкин, П.А. Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов, Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев, А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов, В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер, П.А. Федотов, Э. Мане).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Подготовка к практическому занятию 	
3.	<p><i>Тема 3 «Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира»</i></p> <p>Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Изучение литературы по теме. ✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу ✓ Выполнение реферата ✓ Подготовка к практическому занятию 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Заслушивание и обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов

4.	<p><i>Тема 4 «Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания»</i></p> <p>Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Изучение литературы по теме. ✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу ✓ Выполнение реферата ✓ Подготовка к практическому занятию 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Заслушивание и обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов
5.	<p><i>Тема 5 «Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)»</i></p> <p>Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Изучение литературы по теме. ✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу ✓ Выполнение реферата ✓ Подготовка к практическому занятию 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Заслушивание и обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов
6.	<p><i>Тема 6 «Особенности формирования традиции и культуры питания народов России»</i></p> <p>Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Изучение литературы по теме. ✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу ✓ Выполнение реферата ✓ Подготовка к практическому занятию 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Заслушивание и обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов
7.	<p><i>Тема 7 «Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)»</i></p> <p>Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Изучение литературы по теме. ✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу ✓ Выполнение реферата ✓ Подготовка к 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Заслушивание и обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов
	кулинарные символы народов Европы.	практическому занятию	
8.	<p><i>Тема 8 «Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия»</i></p> <p>Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Изучение литературы по теме. ✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу ✓ Выполнение реферата ✓ Подготовка к практическому занятию 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Заслушивание и обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов

	плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР.		
--	--	--	--

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/ п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Прак т. зан.	Ин д. Зан .	СРС	Кур с. про е кт.	Кон т рол ь	Всег о час.
1.	Питание – компонент общечеловеческой культуры. Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.	2	2	2	2			8
2.	История и этапы развития традиций питания. Пища, питание и изящные искусства.		2	2	2			6
3.	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	2	2	2	2			8
4.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.		2		6			8
5.	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	2	2	2	6			12
6.	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России	2		2	6			10
7.	Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	2		2	6			10
8.	Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия	2	2		6			8
	Контроль (зачет)							

	Bcero	12	12	12	36			72
--	-------	----	----	----	----	--	--	----

6. Индивидуальные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	Питание – компонент общечеловеческой культуры. Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.	Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.	2
2	История и этапы развития традиций питания. Пища, питание и изящные искусства.	Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.	2
3	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	Историко- национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира.	2
4	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	Вегетарианство – особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты.	
5	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций.	2
6	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России	География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья.	2
7	Национальные особенности и традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция,	Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.	2

	Норвегия, Финляндия, Дания)		
8	Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия	Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки.	
	Всего		12

7. Практические занятия (семинары)

№	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость
п/п			ь (час.)
1.	Питание – компонент общечеловеческой культуры. Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.	Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира». Понятийный аппарат дисциплины. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	2
2.	История и этапы развития традиций питания. Пища, питание и изящные искусства.	Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания.	2
3.	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	Климато-географические – основа формирования традиций питания. Историко- национальный, научно- технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания.	2

4.	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	Краткая характеристика мировых религий. Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания.	2
5.	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций.	2
6.	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России	Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско- екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.	
7.	Национальные особенности и традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.	
8.	Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия	Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций.	2
	Всего		12

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно- методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

8.1. Описание оценочных средств текущего контроля успеваемости

Тест

Тест проводится по каждому разделу. Тест состоит из 10 заданий, относящихся к разделу, которые оцениваются в 1 (10 вопросов) балл. По результатам тестирования студент может набрать 10 баллов. Результаты тестирования считаются удовлетворительными, если студент верно выполнил 60% (6 из 10) заданий.

Шкала оценивания результатов теста

Количество выполненных тестов	верно заданий	Количество баллов
1		0,5
2		0,5
3		0,5
4		0,5
5		0,5
6		0,5
7		0,5
8		0,5
9		0,5
10		0,5

Образцы тестовых заданий (примерный)

- Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности
 - традиции
 - *культура
 - быт
 - обычаи
- Культура питания как наука возникла благодаря
 - *росту благосостояния и культуры общества
 - появлению новых технологий
 - модным тенденциям
 - развитию медицины
- Культура питания включает в себя
 - набор пищевого сырья и репертуар блюд
 - специфическую обработку сырья
 - сервировку стола и блюд
 - *все перечисленное
- Обычное протекание жизни в реально-практических формах
 - традиции
 - *быт
 - обычаи
 - обряд

5. Установленный порядок совершения какого-либо обряда

- 1) ритуал
- 2) церемониал
- 3) *церемония
- 4) этикет

6. Общегражданский этикет

- 1) порядок обхождения, установленный при дворах монархов
- 2) правила поведения дипломатов и официальных лиц на различных приемах
- 3) нормы и манеры поведения военнослужащих
- 4) *правила, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом

7. В России первая национальная поваренная книга появилась

- 1) *в начале XIX века
- 2) в XVI веке
- 3) в конце XVII века
- 4) в начале XVIII века

8. В мире первая поваренная книга появилась в

- 1) России
- 2) Италии
- 3) Англии
- 4) *Франции

9. Явления, унаследованные от предыдущих поколений

- 1) обычаи
- 2) *традиции
- 3) обряды
- 4) ритуалы

10. Совокупность органических и неорганических веществ, получаемых организмом из окружающей среды

- 1) питание
- 2) рацион
- 3) *пища
- 4) репертуар блюд

Реферат

Реферат – письменное сообщение по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. Рефераты могут являться изложением содержания научной работы, статьи и т. п.

Показатели и критерии оценивания реферата. Шкала оценивания

Критерии	Показатели	Баллы
Использование источников	Использованы все или большинство рекомендуемых источников.	1
	Использовано менее половины рекомендуемых источников, не использованы рекомендуемые источники.	0
Анализ использованных источников	Проведен анализ всех использованных источников.	2
	Проведен анализ некоторых использованных источников.	1
	Нет анализа использованных источников.	0

Соблюдение структуры реферата	Рекомендованная структура выдержана.	2
	Рекомендованная структура выдержана частично.	1
	Рекомендованная структура не выдержана.	0
Выделение главного	В тесте выделено главное.	2
	В тесте не выделено главное.	0
Формулирование выводов	Выводы сформулированы и соответствуют цели реферирования.	2
	Выводы сформулированы и соответствуют цели реферирования частично.	1
	Выводы отсутствуют или не соответствуют цели реферирования.	0
Качество оформления	Соответствует требованиям.	2
	Соответствует требованиям частично.	1
	Не соответствует требованиям	0
	ИТОГО:	11

Примерные темы рефератов

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).
2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
3. Формирование традиций питания США.
4. История развития национальной культуры питания Китая.
5. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
6. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
7. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
8. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
9. История развития очагов народов АТР и ЮВА.
10. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
11. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
12. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
13. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
14. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
15. Традиции и ритуалы русской трапезы.
16. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
17. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
18. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
19. Традиции питания стран Магриба.
20. Формирование региональных традиций питания в России.
21. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
22. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
23. Национальные праздники и фестивали Франции.
24. Национальные праздники и фестивали Италии.
25. Национальные праздники и фестивали Германии.
26. Национальные праздники и фестивали Китая и их использование в развитии туризма.
27. Национальные праздники Японии и традиции питания.
28. Русское застолье (регионы России).

8.2 Описание оценочных средств промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Количество баллов по дисциплине определяется как сумма баллов текущего контроля.

Если студента не устраивает полученная оценка, в спорных случаях может проводиться оценивание в форме ответа на вопросы.

Показатели и критерии оценивания на зачете с оценкой. Шкала оценивания

<p>ПК 3 Способен организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационных технологий при подготовке и проведении экскурсионных программ и туров, с соблюдением норм профессиональной этики по отношению к туристам и коллегам.</p>	<p>ПК-3.1. Знает: способы организации обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, с соблюдением норм профессиональной этики делового общения по отношению к туристам и коллегам.</p>	<p>Знать способы организации обслуживания потребителя на предприятиях туристской сферы с учетом их потребностей и инновационных технологий.</p>
	<p>ПК-3.2. Умеет: организовывать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, с соблюдением норм профессиональной этики делового общения по отношению к туристам и коллегам.</p>	<p>Уметь организовать процесс обслуживания потребителя с учетом потребностей и инновационных технологий.</p>
	<p>ПК-3.3. Владеет: навыками организации процесса обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, а также умением профессионально работать с клиентами и коллегами.</p>	<p>Владеть навыками организации процесса обслуживания потребителей и туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров.</p>
<p>зачтено/«отлично»</p>	<p>Студент продемонстрировал сформированность компетенции на повышенном уровне, а именно знания, умения и владения материалом. <i>Готов решать задачи повышенной сложности, принимать решения в условиях неполной</i></p>	

	<i>определенности.</i>
зачтено/«хорошо»	<i>Студент продемонстрировал сформированность компетенций на базовом уровне: знания и умения, отвечает в целом верно, но с отдельными неточностями, не носящими принципиального характера. Не все термины употреблены правильно, присутствуют отдельные некорректные утверждения и грамматические / стилистические погрешности изложения. Ответы не проиллюстрированы примерами в должной мере.</i>
зачтено/«удовлетворительно»	<i>Студент продемонстрировал сформированность компетенций на пороговом уровне: знания фрагментарны, верные выводы перемежаются с неверными. Упущены содержательные блоки, необходимые для полного раскрытия темы.</i>
	Студент в целом ориентируется в тематике учебного курса, но испытывает проблемы с раскрытием конкретных вопросов.
незачтено/«неудовлетворительно»	<i>Студент не продемонстрировал сформированности компетенций, нет нужных знаний, умений и владений. Ответы на вопросы отсутствуют либо не соответствуют содержанию вопросов. Ключевые для учебного курса понятия, содержащиеся в вопросах, трактуются ошибочно.</i>

Промежуточный контроль в виде зачете с оценкой по дисциплине «Традиции и кухня народов мира» проводится в экзаменационную сессию на 4 курсе по утвержденным билетам (каждый билет включает три вопроса). При отличной успеваемости и 100% посещаемости студенту может быть выставлен зачет по итогам текущей успеваемости.

Вопросы промежуточного контроля по дисциплине «Традиции и кухня народов мира» (зачет)

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма.
6. История и этапы развития традиций питания.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
8. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
9. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI–XIX вв.).
10. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
11. Православие: сущность, догматы и питание.
12. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
13. Иудаизм: сущность, догматы.
14. Основные принципы питания иудеев.
15. Обрядовое питание в иудаизме.
16. Исламизм: сущность, догматы и питание.
17. Обрядовое питание в исламизме.
18. Этика питания мусульман.
19. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
20. Индуизм и питание.
21. Основопологающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
22. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.

23. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
24. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
25. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
26. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
27. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенцев.
28. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
29. Факторы формирования французской традиции питания.
30. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
31. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
32. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
33. История формирования традиций питания Италии.
34. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
35. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
36. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
37. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
38. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
39. Климато - географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.
40. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
41. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
42. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
43. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
44. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
45. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
46. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
47. Современные тенденции в питании японцев.
48. Основные признаки индийской культуры питания.
49. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
50. Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
51. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
52. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
53. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
54. Вина стран мира и их характеристика.
55. Чай и его исторические корни.
56. История проникновения чая на территорию России.
57. Национальные традиции приготовления и подачи чая.
58. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
59. Национальные традиции варки и подачи кофе.
60. Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.
61. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.
62. Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.
63. Гастрономические туры – основа сохранения традиций народов мира.

64. Кулинарные фестивали.

65. Посты в мировых религиях и их сущность.

8.3 Описание бально-рейтинговой системы оценивания результатов обучения студентов

Технологическая карта рейтинговых баллов Дисциплина «Традиции и кухня народов мира»

№	Вид задания	расшифровка	Количество баллов	Минимум - максимум
1	Посещение занятий (лекций)	6 занятий (12 часов)	за полное посещение 1 занятия с соблюдением дисциплины 0,5 балла, за посещение с опозданием до ½ от занятия или нарушением дисциплины – 0,25 балла, при грубом нарушении дисциплины – 0 баллов	0-3
2.	Теоретическая работа на занятии	знание терминов (гlossарий)	0,25 балла	0-40
		умение дать характеристику питания как компоненту общечеловеческой материальной культуры	0,25 балла	
		знание исторических особенностей кулинарного искусства	0,5 балла	
		умение показать связь национального быта с культурой питания народа	0,5 балла	
3	Практическая работа студента: реферат, тест и т.д.	Питание – компонент общечеловеческой культуры. Методические подходы	0 - 2	0-16
		История и этапы развития традиций и изящные искусства.	0 - 2	
		Принципы формирования питания народов мира.	0 - 2	
		Влияние религий на формирование питания.	0 - 2	
		Культура и традиции питания славянских (Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	0 - 2	
		Особенности формирования народов России	0 - 2	
		Национальные особенности (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия,	0 - 2	

		Дания)		
		Традиции и культура питания народов Япония, Корея, Индокитай Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия	0 - 2	
4.	Итоговое тестировани е		0-5	
5.	Бонусные	Подготовка презентации или	4,5	

	баллы и баллы для восполнения п.1	Подготовка сообщения по дополнительной информации и его обсуждение		
Всего баллов за текущий контроль		30 баллов – допуск к экзамену		
		70 баллов - максимум		
Итоговый контроль		Зачет с оценкой по курсу «Традиции и кухня народов мира»	отлично	25-30
			хорошо	19-24
			удовлетворительно	15-18
			неудовлетворительно	0-14

Итого: для получения аттестации необходимо набрать (с учетом выполнения каждого пункта):

Отлично: **91-100** баллов

хорошо: **75-90** баллов

Удовлетворительно: **60-74** балла

Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку

Наименование оценки	Сумма баллов	Числовой эквивалент
Отлично	91-100	5
Хорошо	79-90	4
Удовлетворительно	60-74	3
Неудовлетворительно	0-59	2

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература

1. Дранкевич, О. Г. Кухни народов мира : учебное пособие / О. Г. Дранкевич. – Минск : РИПО, 2023. – 369 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712202>

Кухня народов мира : учебное пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071>

б) дополнительная литература

1. Бессараб, Д. А. География международного туризма : пособие для студентов вузов : учебное пособие : в 2 частях : [16+] / Д. А. Бессараб, Л. В. Штефан. – 2-е изд., испр. – Минск : Тетралит, 2013. – Часть 1. Туристическое страноведение. – 144 с. : табл., граф., ил. – (География путешествий и туризма). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572279>

2. Ивлиева, О. В. Природные туристские ресурсы мира : учебник / О. В. Ивлиева, А. В. Шмыткова ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону ; Таганрог : Южный федеральный университет, 2018. – 247 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499634>

в) информационные технологии:

1. Персональные компьютеры
2. Доступ в Интернет
3. Проектор
4. Система VOTUM

г) программное обеспечение:

1. Windows 7
2. LibreOffice Writer
3. LibreOffice Calc
4. LibreOffice Impress

д) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. <http://biblioclub.ru> – Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
Договор №96-09/2025 от 12.09.2025 г.
2. <http://lib.icone.ru> - Электронная библиотечная система АНО ВО «ИНО»
3. <http://edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование»
4. <https://www.minobrnauki.gov.ru> – сайт Министерства науки и высшего образования РФ
5. <http://prlib.ru> – Президентская библиотека имени Б. Н. Ельцина
6. <http://rusneb.ru> – Национальная электронная библиотека
7. <http://rusneb.ru> – Национальная электронная библиотека
8. <http://elibrary.rsl.ru> – Российская государственная библиотека
9. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека «Elibrary»

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

В АНО ВО «ИНО» предусмотрены учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических/индивидуальных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Аудитории, в которых проводятся занятия по дисциплине, укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (в электронном виде - презентаций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, рабочим учебным программам дисциплин.

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

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория №5 Оснащение: Стул с пюпитром – 48 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Экран большого размера – 1 шт.	115114, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Даниловский, наб. Дербеневская, д. 11, этаж № 1, нежилое помещение, площадью 479.2 м2 (часть нежилого помещения)

Меловая доска – 1 шт. Ноутбук - 1 шт. Проектор INFocus -1 шт.	
Помещение для самостоятельной работы Оснащение: Стул с пюпитром – 25 шт. Стол преподавателя – 1 шт., Стул преподавателя – 1 шт. Персональный компьютер с периферией, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно- образовательную среду Организации. – 1 шт. МФУ - 1 шт.	115114, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Даниловский, наб. Дербеневская, д. 11, этаж № 1, нежилое помещение, площадью 479.2 м2 (часть нежилого помещения)

11. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:

11.1 Методические рекомендации (материалы) для преподавателя

Для лучшего усвоения материала студентами преподавателю рекомендуется в первую очередь ознакомить их с программой курса и кратким изложением материала курса, представленного в образовательной программе дисциплины. Далее на лекционных занятиях преподаватель должен довести до студентов теоретический материал согласно тематике и содержанию лекционных занятий, представленных в рабочей программе. При проведении практических занятий полученные теоретические знания необходимо закрепить рассмотрением вопросов (контрольных заданий) по каждой отдельной теме. После изучения на лекциях каждой темы закрепления и лучшего усвоения материала на практических занятиях рекомендуется провести опрос студентов по представленным вопросам для самопроверки. Завершить изучение дисциплины целесообразно выполнением тестов для проверки усвоения учебного материала. Подобный подход позволит студентам логично и последовательно осваивать материал и успешно пройти итоговую аттестацию в виде экзамена.

Обеспечение студентов инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методические материалы обучающимся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудио файла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Рекомендации и тематические разработки лекционного курса

В ходе реализации данной дисциплины предполагается активное использование различных видов и форм проведения учебных занятий при осуществлении учебной и научно-исследовательской деятельности.

При аудиторной работе планируется проведение:

- проблемных лекций, позволяющих более разносторонне и менее субъективно доносить материал занятия до студентов, привлекать студентов к обсуждению наиболее острых проблем по дисциплине, демонстрировать «открытый», дискуссионный, «живой» характер знания в сфере гостиничной деятельности;
- практических занятий на основе «кейс-метода» - моделирования ситуации, воспроизводящей реальный объект, явление, проблему, создающие прецедент «погружения» в деятельность в сфере услуг;
- практикумов для решения комплексных и сложных проблемных ситуаций;
- дискуссий и дебатов как форм проведения семинарских занятий;
- презентаций с использованием специальных программных сред.

Очень важным представляется введение инновационных форм обучения (метода конкретных ситуаций моделирования и прогнозирования, дискуссии, круглого стола, рецензирования художественного материала и т.д.), позволяющих акцентировать внимание на актуальных проблемах дисциплины.

Мыслительный процесс всегда направлен на решение какой-либо задачи; преподавателю, заинтересованному в том, чтобы он протекал активнее, важно знать, что в этом процессе различают несколько основных этапов. Начальной фазой является осознание проблемной ситуации. Чтобы она возникла, при изложении нового материала следует коротко рассказать о состоянии вопроса по теме занятия и остановиться на «белом пятне», на том, что раньше не было известно науке.

Смысл первой фазы изложения материала – разбудить потребность в получении знаний. Источник мышления – потребность личности. Само выявление проблемной ситуации является актом мышления. Умение поставить вопрос, увидеть проблему там, где она есть, – первый признак мыслящего человека. Если в процессе изучения темы у студентов не возникает вопросов, это может свидетельствовать о том, что они не включены в мыслительную работу. Одной из причин такого явления может быть то, что уровень излагаемого материала значительно превышает уровень подготовленности студентов.

Следующим после осознания проблемной ситуации этапом мыслительного процесса является выработка гипотезы, т.е. предположения о возможных путях решения задачи и ее ожидаемом результате. После осознания гипотезы возникает необходимость ее проверки.

Завершающей фазой мыслительного процесса является фиксация достигнутого в нем решения проблемы – суждение по данному вопросу. В результате мыслительного процесса (т.е. в результате разрешения какой-либо задачи) студент должен выявить некоторые существенные взаимосвязи, отсутствие которых в его представлении делает ситуацию проблемной.

Выявление этих взаимосвязей происходит с помощью мыслительных операций: сравнения, анализа и синтеза, индукции и дедукции, абстракции и обобщения, классификации.

Культура речи преподавателя, вне всякого сомнения, – наиболее важное из средств обучения. Она организует, направляет и восприятие, и осмысление наглядного, документального и другого учебного материала. Преподаватель не просто показывает схему, таблицу, картину, он ведет по ней рассказ, дает объяснение.

В этой связи возникает необходимость научиться выбирать методы устного изложения. Знать функции изложения: повествовательно-описательную, доказательную, логическую и их роль в формировании культуры личности.

Основные понятия:

1. Формы устного изложения:

- монологическая – рассказ, сообщение, лекция;
 - диалогическая – беседа;
2. *Функции изложения:*
- повествовательно-описательная;
 - доказательная;
 - логическая.

Под технологией процесса обучения понимается совокупность приемов, способов действия, используемых преподавателями для формирования культуры личности.

Эффективен эвристический метод преподавания. Организация занятия предполагает, что преподаватель ставит проблему, формулирует противоречия, помогает занимающимся обнаружить проблемную ситуацию, делит изложение материала на постепенно усложняющиеся этапы, а студенты самостоятельно делают «открытия» на каждом этапе. Такая структура при эвристическом методе соответствует этапам мыслительной деятельности.

Преподаватель, подбадривая занимающихся, настраивает на то, что задача посильна для них, что все получится, что они способны хорошо работать, и не ограничивает, не связывает мышление студентов, не ставит перед ними барьеров типа: «материал сложный, получится не у всех», «вряд ли многие решат эту задачу», «самим разобраться трудно – обращайтесь за помощью».

Проблемный метод – при этом методе преподаватель начинает изложение нового материала с постановки вопроса. Затем, рассуждая вслух, высказывает предположения, различные точки зрения и обсуждает их со студентами, доказывает истину экспериментом, проведенным самими студентами, или рассказывает об исследованиях, проведенных учеными, стараясь сделать обучаемых соучастниками научного поиска.

Наглядным называется такое обучение, *при котором представления и понятия формируются у студентов на основе непосредственного восприятия изучаемых ими явлений с помощью их изображений.* Наглядное обучение на занятиях играет особую роль. Студенты лишены возможности непосредственно взаимодействовать с объектом исследования. Поэтому важным способом закрепления знаний выступает наглядность, визуализация предмета обсуждения. В обучении используются многообразные наглядные средства, где можно выделить 3 группы: предметные, изобразительные, условно-графические.

Репродуктивный метод создает лишь базу знаний; используя его, преподаватель сам излагает факты, формулирует доказательства и выводы, сам акцентирует внимание на главном, сам ведет студентов по тропе познания, требуя от них простого воспроизведения, сказанного преподавателем.

Продуктивные методы способствуют развитию интеллектуальных, эмоциональных и волевых качеств эстетического сознания. Частично-поисковый, проблемный и исследовательский методы способствуют развитию как наглядно-образного, логического мышления, так и творческого.

Организация обратной связи – наиболее трудная часть работы преподавателя. Так, например, *опрос предполагает развитие языковой культуры и мышления, способности давать развернутый, полный, логически последовательный и аргументированный ответ. Мы не можем ограничиться только изложением фактов, главное в ответе студента – рассуждения, самостоятельный анализ, объяснение явлений.*

Одним из видов технологии процесса, обучения является игра. Игра по своей природе представляет собой деятельность человека – труд, познание, общение. Сущность игры –

имитация, то есть деятельность, предполагающая создание относительно достоверной модели действительности.

В сценарии обучающей игры преподаватель определяет её трудовой репертуар, формирует задачи, стоящие перед студентами, исполняющими определенные роли, а также возможности импровизации. Одним из вариантов обучающей игры является участие студентов в составлении и решении кроссвордов, чайнвордов.

Одной из форм технологии процесса обучения, является дистанционное обучение. Компьютер в современных условиях обеспечивает наглядность информативного материала, обеспечивает высокую мобильность предъявляемой для осмысления учебной информации. Не порывая с чувственно-наглядным уровнем восприятия предъявляемой информации, студент получает возможность охватывать такие ненаглядно, нечувственно данные объекты, как общности, системы. С помощью компьютера преподаватели осуществляют контроль за усвоением студентами учебного материала, управляют текущим учебным процессом, проводят работу студентов с компьютером в режиме самообучения при обеспечении дозированной выдачи информации.

Средством текущего контроля и определения качества учебной деятельности студентов служит оценка преподавателя дисциплины выполненных студентами заданий и работ:

- исследовательских проектов
- устных ответов в ходе семинарских занятий,
- выступлений с докладами;
- выполненных рефератов;
- прорецензированных статей и пр.;
- выполненных творческих заданий и др.

Накопительная система оценки используется при промежуточной аттестации наряду с традиционной формой зачета.

К экзамену студентам предоставляется учебная программа курса, перечень вопросов, отражающих содержание аудиторной и самостоятельной работы в течение семестра. Вопросы (подписанные и утвержденные на заседании кафедры) предлагаются студентам для предварительного знакомства не позднее 2-х недель до начала аттестации.

11.2 Методические указания для студентов

Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления ученика, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Студент в процессе обучения должен не только освоить учебную программу, но и приобрести навыки самостоятельной работы. Студенту предоставляется возможность работать во время учебы более самостоятельно, чем учащимся в средней школе. Студент должен уметь планировать и выполнять свою работу.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Этапы самостоятельной работы:

- осознание учебной задачи, которая решается с помощью данной самостоятельной работы;
- ознакомление с инструкцией о её выполнении;
- осуществление процесса выполнения работы;
- самоанализ, самоконтроль;
- проверка работ студента, выделение и разбор типичных преимуществ и ошибок.

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы на очном отделении составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, на заочном отделении количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины.