Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 11:59:43
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ М.В. Усынин
«29» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление в гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора – 2022

Челябинск – 2023

Рабочая программа дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017 г. № 515).

Автор-составитель: Цызак А.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 29.05.2023 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....4

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....5

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....5

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....5

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) 11

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 11

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....11

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....12

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....13

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....14

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Традиции и культура питания народов мира

1.2. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний о традициях питания и особенностях кухни в различных странах мира; обучение основам приготовления национальных блюд и правилам составления меню в соответствии с международными стандартами.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний о технологических принципах организации кухни в различных странах мира, профессиональной этике сотрудников сферы питания в европейской и азиатской культурах, международной профессиональной терминологии, современном кухонном оборудовании и инвентаре;
- выработка базовых навыков приготовления блюд различных кухонь мира в соответствии с международными стандартами;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Организация кухни и технология приготовления блюд» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
	ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов
ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания
ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции , технический контроль оборудования для ор-	ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания

ганизации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять технохимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Традиции питания и культура питания народов мира» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 14 зачетных единиц, 504 академических часов. Дисциплина изучается на 1-3 курсе, с 1-6 семестры.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам					
		1	2	3	4	5	6
Общая трудоемкость, ЗЕТ	**14**	**1**	**2**	**3**	**3**	**3**	**2**
Общая трудоемкость, час.	**504**	**36**	**72**	**108**	**108**	**108**	**72**
Аудиторные занятия, час.	**296**	**17**	**19**	**68**	**72**	**68**	**52**
Лекции, час.	166	17	19	34	36	34	26
Практические занятия, час.	130	-	-	34	36	34	26
Самостоятельная работа	**208**	**19**	**53**	**40**	**36**	**40**	**20**
Курсовой проект (работа)	-	-	-	-	-	-	-
Контрольные работы	-	-	-	-	-	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	экзамен	зачет	зачет	-	зачет	-	экзамен

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Питание-компонент общечеловеческой материальной культуры

Питание-главное условие существование человека.

Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.

Тема 2. История и этапы развития традиций питания

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: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

Тема 3. **Пища и питание-изящное искусство**

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. Мане).

Тема 4. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира

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. Национальный репертуар блюд славянских народов.

Тема 5. Туризм и национальная культура питания.

Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций в питании. Гастрономический туризм – основа сохранения национальных традиций. Гастрономические туры стран мира.

Тема 6. Основные компоненты материальной культуры.

Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов				
	Общая трудоёмкость	из них			
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них	
				Лекции	Практические занятия
1 семестр					
Тема 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры	36	19	17	17	-
Итого по 1 семестру	**36**	**19**	**17**	**17**	
2 семестр					
Тема 2. История и этапы развития традиций питания	72	53	19	19	-
Итого по 2 семестру	**72**	**53**	**19**	**19**	**-**
3 семестр					
Тема 3. Пища и питание-изящное искусство	74	40	68	34	34
Итого по 3 семестру	**108**	**40**	**68**	**34**	**34**
4 семестр					
Тема 4. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	72	36	72	36	36
Итого по 4 семестру	**108**	**36**	**72**	**36**	**36**

5 семестр					
Тема 5. Туризм и национальная культура питания.	74	40	68	34	34
Итого по 5 семестру	**108**	**40**	**68**	**34**	**34**
6 семестр					
Тема 6. Основные компоненты материальной культуры	46	20	52	26	26
Итого по 6 семестру	**108**	**20**	**52**	**26**	**26**
Всего по дисциплине	**504**	**208**	**296**	**166**	**130**
Всего зачетных единиц	**14**				

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
Тема 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры	Питание-главное условие существование человека. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.	17	ПК-6 ПК-7 ПК-10
Тема 2. История и этапы развития традиций питания	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: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.	19	ПК-6 ПК-7 ПК-10
Тема 3. Пища и питание-изящное искусство	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. Мане).	34	ПК-6 ПК-7 ПК-10
Тема 4. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	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. Национальный репертуар блюд славянских народов.	36	ПК-6 ПК-7 ПК-10
Тема 5. Туризм и национальная культура питания.	Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций в питании. Гастрономический туризм – основа сохранения	34	ПК-6 ПК-7 ПК-10

	национальных традиций. Гастрономические туры стран мира.		
Тема 6. Основные компоненты материальной культуры	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.	26	ПК-6 ПК-7 ПК-10

5.4. Практические занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 3. Пища и питание-изящное искусство	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. Мане).	34	ПК-6 ПК-7 ПК-10	Устный опрос, выполнение практических заданий
Тема 4. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	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. Национальный репертуар блюд славянских народов.	36	ПК-6 ПК-7 ПК-10	Устный опрос, выполнение практических заданий
Тема 5. Туризм и национальная культура питания.	Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных куль-	34	ПК-6 ПК-7 ПК-10	Устный опрос, выполнение практических

	турных традиций в питании. Гастрономический туризм – основа сохранения национальных традиций. Гастрономические туры стран мира.			заданий
Тема 6. Основные компоненты материальной культуры	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.	26	ПК-6 ПК-7 ПК-10	Устный опрос

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	часс.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры	Питание-главное условие существование человека. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.	19	ПК-6 ПК-7 ПК-10	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (конспект).
Тема 2. История и этапы развития традиций питания	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: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.	53	ПК-6 ПК-7 ПК-10	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (конспект).
Тема 3. Пища и питание изящное искусство	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.	40	ПК-6 ПК-7 ПК-10	Проверка домашнего задания (доклад). Проверка самостоятельной работы (решение за-

	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).			дач)
Тема 4. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	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. Национальный репертуар блюд славянских народов.	36	ПК-6 ПК-7 ПК-10	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (конспект).
Тема 5. Туризм и национальная культура питания.	Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций в питании. Гастрономический туризм – основа сохранения национальных традиций. Гастрономические туры стран мира.	40	ПК-6 ПК-7 ПК-10	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (задачи);
Тема 6. Основные компоненты материальной культуры	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.	20	ПК-6 ПК-7 ПК-10	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (задача, доклад);

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Донченко Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Юрайт, 2023. — 349 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513322 (дата обращения: 11.05.2023).

2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 268 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513862 (дата обращения: 11.05.2023).

3. ПаськоО.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — Москва: Юрайт, 2023. — 179 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513829 (дата обращения: 11.05.2023).

4. Севастьянов Д.В. Страноведение и международный туризм: учебник для вузов / Д.В. Севастьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 317 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516511 (дата обращения: 11.05.2023).

Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Березовая Л.Г. История туризма и гостеприимства: учебник для бакалавриата / Л.Г. Березовая. — Москва: Юрайт, 2023. — 477 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530663 (дата обращения: 11.05.2023).

2. Карабущенко П.Л. Искусство гостеприимства. Русские традиции: учебное пособие / П.Л. Карабущенко, Т.А. Шебзухова, А.А. Вартумян ; под ред. А.А. Вартумяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 285 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518977 (дата обращения: 11.05.2023).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

1. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания, http://www.horeca.ru/
2. Иншайкер, http://www.inshaker.ru/combinator.html
3. International Cooker association, http://ica-world.com/
4. Официальный сайт Поварской Ассоциации России, http://www.cookclass.ru/
5. Официальная страница ВШСиТ https://www.facebook.com/RBIM-Hotel-School-994340230583067/
6. 3. Фотоархив ВШСиТ https://ru.pinterest.com/hotelschoolrbiu/
7. eLIBRARY.RU: Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://elibrary.ru

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Курс «Традиции и культуры питания народов мира» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

С целью определения уровня овладения компетенциями, закрепленными за дисциплиной, в заданные преподавателем сроки проводится текущий и промежуточный контроль знаний, умений и навыков каждого обучающегося. Все виды текущего контроля осуществляются на практических занятиях. Исключение составляет устный опрос, который может проводиться в начале или конце лекции в течение 15-20 мин. с целью закрепления знаний терминологии по дисциплине. При оценке компетенций принимается во внимание формирование профессионального мировоззрения, определенного уровня культуры, этические навыки, навыки владения вычислительной техникой и программными продуктами для решения практических задач, а также личные качества обучающегося формирования. Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (1 раз в неделю).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так первые четыре недели семестра идет накопление знаний по дисциплине, на проверку которых направлены такие оценочные средства как подготовка докладов, дискуссии, устный опрос, коллоквиум. Далее на пятой неделе семестра проводится контрольная работа, позволяющая оценить не только знания, но и умения студентов по их применению. В следующие девять недель семестра делается акцент на компонентах «уметь» и «владеть» посредством выполнения типовых задач с возрастающим уровнем сложности. На последних неделях семестра предусмотрены устные опросы и коллоквиума с практикоориентированными вопросами и заданиями. На заключительном практическом занятии проводится итоговое тестирование по дисциплине.

В связи с введением в образовательный процесс нового Федерального государственного образовательного стандарта все более актуальной становится задача организации самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем.

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в решении задач, в подготовке к контрольным работам. Самостоятельная работа, включает освоение теоретической составляющей и выполнение расчётных задач.

Самостоятельная работа студентов является одной из основных форм внеаудиторной работы при реализации учебных планов и программ. По дисциплине «Традиции и культуры питания народов мира» практикуются следующие виды и формы самостоятельной работы студентов:

- изучение лекционного материала по конспекту с использованием рекомендованной литературы;
- завершение практических работ и оформление выводов к ним;
- выполнение самостоятельных исследований и подготовка по их результатам выводов.

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. 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. Самостоятельная работа студентов является обязательной 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.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

-готовность студентов к самостоятельному труду;

- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;

- консультационная помощь.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине и внеаудиторную самостоятельную работу студентов по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Рекомендуется использовать текст лекций преподавателя (если он имеется), использовать литературу, рекомендуемую составителями программы; использовать вопросы к экзамену. Учесть требования, предъявляемые к студентам и критерии оценки знаний.

При подготовке к зачету следует в первую очередь обратить внимание на определения основных понятий курса, методы проведения анализа. Во время сдачи зачета для успешного выполнения задания, оптимальна следующая стратегия: последовательно читайте вопросы билета и условия задачи. Если есть уверенность, что владеете материалом для ответа – отвечайте на теоретический вопрос или решайте задачу, если ли есть сомнения, то переходите к следующему пункту билета. Все «пропущенные» задания пройдете второй раз.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;

онлайн платформа для командной работы Miro;

текстовый и табличный редактор Microsoft Word;

портал института http://portal.midis.info

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)

Mozilla Firefox

Adobe Reader

ESET Endpoint Antivirus

Microsoft™ Windows® 10 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166)

Microsoft™ Office®

Google Chrome

«Балаболка»

NVDA.RU

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. «Гарант аэро»
2. КонсультантПлюс
3. Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Учебная кухня № 242 (Учебная аудитория для проведения практических занятий)	**Учебная кухня № 242** *Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:* Рабочее место Разделочный стол Шкаф для инвентаря Вытяжка Плита Мойка Холодильный шкаф Пароконвектомат Морозильный ларь Ледогенератор Наборы посуды
2.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 242а	Стол Стеллаж Гладильная доска Стиральная машина
3.	Библиотека Читальный зал № 122	*Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:* Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей

		Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный **Условия для лиц с ОВЗ:** Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».