

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет социальных технологий и управления
Кафедра Социокультурного туризма

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Факультет социальных
технологий и управления

Лига Марина Борисовна

«___» _____ 20___
г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.01.02 Традиции и культура питания народов мира
на 108 часа(ов), 3 зачетных(ые) единиц(ы)
для направления подготовки (специальности) 43.03.02 - Туризм

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
«___» _____ 20___ г. №___

Профиль – Туроператорская и турагентская деятельность (для набора 2022)
Форма обучения: Очная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

изучение исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

Задачи изучения дисциплины:

- дать представление о национальных чертах характера различных народов мира;
- сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации;
- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира;
- ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для потребителей ресторанных услуг из различных стран мира;
- обосновать использование традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;
- сформировать умение обеспечить процесс обслуживания потребителей с учетом их требований.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Изучение данной дисциплины – необходимое звено в подготовке высококвалифицированных кадров для туристской сферы. Изучение курса «Традиции и культура питания народов мира» имеет целью повышение общекультурного уровня, а также научную и практическую подготовку студентов к туроператорской и турагентской деятельности. Успешная работа специалиста по организации туризма, профессиональная работа по продвижению и реализации туристских продуктов на рынке внутреннего и международного туризма в значительной степени зависит от уровня знаний в области организации общественного питания. Содержательно дисциплина опирается на знания и навыки, полученные студентами при изучении дисциплин таких дисциплин как «Основы туризма», «Профессиональная этика и этикет», «Ресторанный сервис», «Этнография», «Основы индустрии гостеприимства», а также на учебную и производственную практики. Учебная дисциплина «Организация питания» непосредственно связана с такими курсами как «Организация внутреннего туризма», «Технология въездного и выездного туризма» и обеспечивает основу для понимания специфики организации питания туристов в отдельных странах и регионах.

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной

работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы), 108 часов.

Виды занятий	Семестр 7	Всего часов
Общая трудоемкость		108
Аудиторные занятия, в т.ч.	45	45
Лекционные (ЛК)	30	30
Практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	15	15
Лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	63	63
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по дисциплине
Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции, формируемые в рамках дисциплины	Дескрипторы: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-3	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знать: классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира; Уметь: эффективно применять знания теории и методики организации питания в туризме в

		<p>каком-либо туристическом путешествии, при работе на туристическом предприятии; обеспечивать межличностные взаимоотношения с учётом социально-культурных особенностей общения; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</p> <p>Владеть: навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений;</p>
ОПК-3	ОПК-3.2. Обеспечивает оказание туристских услуг в соответствии с заявленным качеством.	<p>Знать: профессиональные стандарты обслуживания квалификационные требования к персоналу индустрии гостеприимства;</p> <p>Уметь: организовывать и контролировать процессы обслуживания; составить договор с гостиничным предприятием, предприятием общественного питания о предоставлении услуг питания; обеспечить процесс обслуживания потребителей с учетом их требований;</p> <p>Владеть: навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области культуры питания; навыками применения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности;</p>
ПК-4	ПК-4.4. Координирует выполнение обязательств по размещению, проживанию, питанию и	Знать: традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных,

	<p>страхованию туристов на период туристской поездки, их транспортному, визовому, экскурсионному, медицинскому обслуживанию, оказанию дополнительных услуг (культурного и спортивного характера, гидом-переводчиком).</p>	<p>медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>Уметь: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира;</p> <p>использовать богатейшие традиции питания русского народа в качестве туристского ресурса;</p> <p>Владеть: навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей;</p> <p>навыками поиска и извлечения необходимой информации при подготовке организации питания туристов согласно государственным нормам;</p> <p>способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности.</p>
--	---	---

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

3.1 Структура дисциплины для очной формы обучения

Модуль	Номер	Наименование	Темы раздела	Всего	Аудиторны	С
--------	-------	--------------	--------------	-------	-----------	---

	раздела	раздела		часов	е занятия			Р С
					Л К	П З (С З)	Л Р	
1	1.1	Культура и традиции народов мира в организации питания в туризме.	Значение культуры и традиций народов мира в организации туризма. Особенности формирования традиций и культуры питания в России. Традиции и культура питания народов стран СНГ и славянских народов. Традиции и культура питания народов Европы Традиции и культура питания в арабских странах. Традиции и культура питания в африканских странах. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Традиции и культура питания народов стран Азии и АТР. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	108	30	15	0	63
Итого				108	30	15	0	63

3.2. Содержание разделов дисциплины

3.2.1. Лекционные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Значение культуры и традиций народов мира в организации	Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы	2

		туризма.	<p>изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира».</p> <p>Понятийный аппарат дисциплины.</p> <p>Питание – компонент общечеловеческой культуры.</p> <p>Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.</p> <p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:</p> <p>экономические особенности страны; географическое расположение и климатические условия страны; исторические причины; религиозные и старинные обычаи; этногенез; набор исходных продуктов и их сочетание; характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания.</p> <p>Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.</p>	
	1.1	Особенности формирования традиций и культуры питания в России.	<p>Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский, постперестроечный.</p> <p>Развитие традиций и культур питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработка пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд. Роль очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Влияние основных факторов на традиции питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их</p>	4

			возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания.	
	1.1	Традиции и культура питания народов стран СНГ и славянских народов.	Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд народов стран СНГ.	2
	1.1	Традиции и культура питания народов Европы.	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.	4
	1.1	Традиции и культура питания в арабских странах.	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Ближнего Востока.	4
	1.1	Традиции и культура питания в африканских странах.	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Африки.	4
	1.1	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.	Специализированные рестораны быстрого питания. Общие черты и особенности американской системы Fast Food. Основные блюда. Праздничное меню. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канаде.	4
	1.1	Традиции и культура	Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и	4

		питания народов стран Азии и АТР.	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.	
	1.1	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания .	Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций). Философия традиций и культуры питания народов мира. Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе.	2

3.2.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Значение культуры и традиций народов мира в организации туризма.	Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Основные компоненты материальной культуры. Определения и примеры к компонентам материальной культуры: кулинария, кулинарное искусство, питание, пища, этикет, приемы, быт, обычаи, традиции,	1

			<p>культура, застолье, церемония, церемониал, обряды, ритуалы, приемы, народность, кухня, культура питания, религия, эстетика. История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире. Этапы развития культуры питания в историческом аспекте. Сравнительная характеристика прошлого и современного состояния набора пищевого сырья, способов обработки, состава блюд, способов подачи.</p>	
	1.1	Особенности формирования традиций и культуры питания в России.	<p>Культура и традиции питания различных сословий на Руси. 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. 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>	2
	1.1	Традиции и культура питания народов стран СНГ и славянских народов.	<p>Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность 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.</p>	2
	1.1	Традиции и культура питания	<p>Гастрономический туризм в европейских странах. Национальный репертуар блюд народов Европы.</p>	2

		народов Европы.	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Европы.	
	1.1	Традиции и культура питания в арабских странах.	Национальный репертуар блюд народов Ближнего Востока. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Ближнего Востока.	2
	1.1	Традиции и культура питания в африканских странах.	Национальный репертуар блюд народов Африки. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Африки.	1
	1.1	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.	Национальные кухни Латиноамериканских стран. Куба, Мексика, Бразилия и Аргентина. Латиноамериканское застолье.	2

	1.1	Традиции и культура питания народов стран Азии и АТР.	Национальные кухни стран Азии и АТР.	2
	1.1	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	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. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). 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.	1

3.2.3. Лабораторные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)

3.3. Содержание материалов, выносимых на самостоятельное изучение

Модуль	Номер раздела	Содержание материалов, выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной деятельности	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	История и этапы развития традиций	Изучение источников литературы. Подготовка	7

		<p>питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.</p> <p>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.</p> <p>Историко-философский подход к проблеме формирования традиций и культуры питания.</p> <p>Национальные особенности народа (этногенез) – принцип формирования традиции.</p>	сообщений.	
	1.1	<p>Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный.</p> <p>Русская кухня в искусстве: литература, живопись, кино.</p>	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений.	7
	1.1	<p>Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, взаимосвязь в вопросах организации напитков и питания славянских народов.</p>	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений. Выполнение практических заданий. Подготовка к тесту №1.	7
	1.1	<p>Кухня европейских стран в искусстве: литература, живопись, кино.</p> <p>Традиции застолья.</p> <p>Напитки европейских стран.</p>	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений. Подготовка мультимедиа презентаций. Выполнение практических заданий.	7

	1.1	Кухня арабских стран в искусстве: литература, живопись, кино. Традиции застолья.	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений. Выполнение практических заданий. Подготовка к тесту №2.	7
	1.1	Национальный репертуар блюд народов Африки. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Африки. Традиции застолья.	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений. Выполнение практических заданий. Написание реферата.	7
	1.1	Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канаде. Этнические нормы и традиции за столом. Национальные кухни Латиноамериканских стран. Куба, Мексика, Бразилия и Аргентина. Латиноамериканское застолье.	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений. Выполнение практических заданий.	7
	1.1	Страны Азии и АТР. Этнические нормы и традиции за столом. Традиции застолья.	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений. Подготовка мультимедиа презентаций. Выполнение практических заданий.	7
	1.1	Вегетарианство – особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме.	Изучение источников литературы. Подготовка сообщений. Выполнение практических заданий. Подготовка к тесту №3.	7

4. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлен в приложении.

[Фонд оценочных средств](#)

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1. Основная литература

5.1.1. Печатные издания

1. Лях, О.А. Организация питания в индустрии туризма: учеб. пособие / О.А. Лях. – Чита: ЗабГУ, 2014. – 251 с.

2. V Забайкальские рождественские образовательные чтения "Традиция и новации: культура, общество, личность" (региональный этап Международных Рождественских образовательных чтений): материалы науч.-практической конф. / отв. ред. К.А. Стародубцева, Н.Н. Волнина. - Чита: ЗабГУ, 2016. - 155 с.

5.1.2. Издания из ЭБС

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. - 179 с.

5.2. Дополнительная литература

5.2.1. Печатные издания

1. Рыжова, Н.И. Индустрия гостиничных и ресторанных услуг: учеб. пособие / Н.И. Рыжова. – Чита: ЗабГУ, 2016. – 95 с.

2. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2010. – 493с.

3. Мельникова, Е.В. Культура и традиции народов мира (этнопсихологический аспект): учеб. пособие / Е.В. Мельникова. – М.: Диалог культур, 2006. – 304 с.

5.2.2. Издания из ЭБС

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 349 с.

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Название	Ссылка
Научная электронная библиотека	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
Электронно-библиотечная система «Лань»	http://www.lanbook.com .

Федерация рестораторов и отельеров России	https://frio.ru/
Российский союз туриндустрии (РСТ)	https://rostourunion.ru/
Журнал «Ресторанные ведомости»	http://www.restoved.ru
Федеральный портал о ресторанах и кафе Allcafe.ru	https://allcafe.ru/readingroom/kitchen/

6. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения учебных занятий и для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закреплённой расписанием по факультету
Учебные аудитории для проведения практических занятий	
Учебные аудитории для промежуточной аттестации	
Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закреплённой расписанием по кафедре
Учебные аудитории для текущей аттестации	

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Самостоятельная работа, как вид учебной работы, представляет собой способ организации познавательной деятельности студентов, предполагающий выполнение заданий в отсутствие преподавателя. Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование и организация экскурсионной деятельности» могут быть:

- ☐ изучение основной, дополнительной литературы по дисциплине, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и их выборочное конспектирование;
- ☐ работа с конспектом лекций;
- ☐ подготовка докладов и сообщений;
- ☐ подготовка мультимедийной презентации;
- ☐ выполнение практических заданий;

□ написание реферата.

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и семинарские занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на семинарское занятие и указания на самостоятельную работу.

К практическим занятиям студент должен подготовить / выполнить один или несколько видов заданий: доклад, сообщение, практическое задание, ситуационную задачу.

ДОКЛАД

Средством оценки ответов на практических занятиях является выступление с презентацией или устное сообщение (доклад).

Доклад – один из видов монологической речи, публичное, развернутое, официальное, сообщение по определенному вопросу.

Алгоритм подготовки доклада:

1. Определить тему и цель доклада.
2. Подобрать необходимый материал.
3. Составить план доклада.
4. Написать текст доклада (по необходимости).
5. Подготовить тезисы выступления.
6. Отрепетировать доклад в соответствии с критериями оценивания.

Требования к работе:

1. Структура доклада имеет три части: вступление, основную часть и заключение. Во вступлении указывается: тема доклада, дается краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема, и т. п. Основная часть должна иметь четкое логическое построение. В заключении обычно подводятся итоги, формулируются выводы.
2. Изложение материала должно быть связным, последовательным, эмоциональным, выразительным, доказательным, лишенным ненужных отступлений и повторений.
3. Соблюдение регламента выступления. На выходе мы имеем составленный устный текст, представляющий собой публичное развернутое, глубокое изложение определенной темы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗАДАЧА

Практическая задача – это задание, ориентированное на применение (отработку) уже освоенных знаний, умений в ситуации внутри конкретного модуля дисциплины. При выполнении практической задачи необходимо опираться на изученный материал и соответствующие нормативно-правовые акты.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Общие правила оформления презентаций

Общие требования:

1. На слайдах должны быть только тезисы, ключевые фразы и графическая информация (рисунки, графики и т.п.) – они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, но не наоборот;
2. Количество слайдов должно быть не более 20;
3. При докладе рассчитывайте, что на один слайд должно уходить в среднем 1,5 минуты;

4. Не стоит заполнять слайд большим количеством информации. Наиболее важную информацию желательно помещать в центр слайда;
5. По желанию можно раздать слушателям бумажные копии презентации.

Примерный порядок слайдов:

- 1 слайд – Титульный (организация, название работы, автор, руководитель, рецензент, дата);
- 2 слайд – Вводная часть (постановка проблемы, актуальность и новизна, на каких материалах базируется работа);
- 3 слайд – Цели и задачи работы;
- 4 слайд – Методы, применяемые в работе;
- 5...n слайд – Основная часть;
- n+1 слайд – Заключение (выводы);
- n+2 слайд – Список основных использованных источников;
- n+3 слайд – Спасибо за внимание! (подпись, возможно выражение благодарности тем, кто руководил, рецензировал и/или помогал в работе).

Правила шрифтового оформления:

1. Рекомендуется использовать шрифты с засечками (Georgia, Palatino, Times New Roman);
2. Размер шрифта: 24-54 пункта (заголовки), 18-36 пунктов (обычный текст);
3. Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы используются для смыслового выделения ключевой информации и заголовков;
4. Не рекомендуется использовать более 2-3 типов шрифта;
5. Основной текст должен быть отформатирован по ширине, на схемах – по центру

Правила выбора цветовой гаммы:

1. Цветовая гамма должна состоять не более чем из 2 цветов и выдержана во всей презентации. Основная цель – читаемость презентации;
2. Желателен одноцветный фон неярких пастельных тонов (например, светло-зеленый, светло-синий, бежевый, светло-оранжевый и светло-желтый);
3. Цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться, белый текст на черном фоне читается плохо);
4. Оформление презентации не должно отвлекать внимания от её содержания.

Графическая информация:

1. Рисунки, фотографии, диаграммы должны быть наглядными и нести смысловую нагрузку, сопровождаться названиями;
2. Изображения (в формате jpg) лучше заранее обработать для уменьшения размера файла;
3. Размер одного графического объекта – не более 1/2 размера слайда;
4. Соотношение текст - изображения – 2/3 (текста меньше чем картинок).

Анимация:

1. Анимация используется только в случае необходимости.

РЕФЕРАТ

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Прямое заимствование текста без указания источника в реферате не допускается.

Требования к оформлению реферата

Общий объём работы – 15-30 страниц печатного текста (с учётом титульного листа, содержания и списка литературы) на бумаге формата А4, на одной стороне листа. Титульный лист оформляется по указанному образцу.

В тексте должны композиционно выделяться структурные части работы, отражающие суть исследования: введение, основная часть и заключение, а также заголовки и подзаголовки.

Реферат должен содержать:

- ☐ титульный лист;
- ☐ содержание;
- ☐ введение;
- ☐ основную часть (разделы, части);
- ☐ выводы (заключительная часть);
- ☐ пронумерованный список использованной литературы (не менее 10-ти источников) с указанием автора, названия, места издания, издательства, года издания;
- ☐ приложения.

В начале реферата должно быть оглавление, в котором указываются номера страниц по отдельным главам.

Во введении следует отразить место рассматриваемого вопроса в естественнонаучной проблематике, его теоретическое и прикладное значение. (Обосновать выбор данной темы, коротко рассказать о том, почему именно она заинтересовала автора).

Основная часть должна излагаться в соответствии с планом, четко и последовательно, желательно своими словами. В тексте должны быть ссылки на использованную литературу. При дословном воспроизведении материала каждая цитата должна иметь ссылку на соответствующую позицию в списке использованной литературы с указанием номеров страниц, например [12, с. 56] или «В работе [11] рассмотрены...». Подразделы основной части необязательно начинать с новой страницы.

Основная научная часть реферата. Здесь в логической последовательности излагается материал по теме реферата. Эту главу целесообразно разбить на подпункты - (с указанием в оглавлении соответствующих страниц).

В тексте на иллюстрации делаются ссылки, содержащие порядковые номера, под которыми иллюстрации помещены в реферате. Ссылки в тексте на номер рисунка, таблицы, страницы, главы пишут сокращенно и без значка, например: рис. 3, табл. 4, с. 34, гл. 2. Если указанные слова не сопровождаются порядковым номером, то их следует писать в тексте полностью, без сокращений, например «из рисунка видно, что...», «таблица показывает, что...» и т.д. Фотографии, рисунки, карты, схемы можно оформить в виде приложения к работе.

Все иллюстрации в реферате размещаются сразу после ссылки на нее в тексте, называются рисунками и обозначаются словом «Рис.». Каждый рисунок должен сопровождаться кратким названием. Название рисунка и его номер располагают под рисунком. После номера рисунка ставится точка. После пробела с заглавной буквы приводят его наименование, в конце которого точка не ставится.

Подрисуночная подпись набирается шрифтом того же начертания, что и текст, но на размер

мельче, строго на формат иллюстрации, и ставится под ней. Слово Рис. и номер для большей различимости, т.к. они служат поисковыми знаками, также выделяют шрифтом, чаще курсивом. Последняя строка в подрисуночной подписи располагается по центру. В конце подписи никаких знаков препинания ставить не принято. Подрисуночная подпись не должна быть сгруппирована с самим рисунком.

Таблицы как вспомогательный материал набираются шрифтом на 2 размера мельче основного текста.

Над таблицей размещаются нумерационный и тематический заголовки. Слово Таблица... набирается курсивом на 2 размера мельче основного шрифта, и выравнивается по правому краю таблицы. Тематический заголовок таблицы набирается полужирным строчным шрифтом той же гарнитуры, что и основной текст, но на 2 размера меньше, и располагается, как правило, посередине. Таблицы должны быть закрыты тонкими (светлыми) линейками со всех сторон.

Над продолжением таблицы нумерационный заголовок оформляется в виде слов «Продолжение табл...» с последующим номером и выравнивается вправо (например, «Продолжение табл. 3»).

Над окончанием таблицы нумерационный заголовок оформляется в виде слов «Окончание табл.» (например, «Окончание табл. 3»).

Выводы (заключительная часть) должны содержать краткое обобщение рассмотренного материала, выделение наиболее достоверных и обоснованных положений и утверждений, а также наиболее проблемных, разработанных на уровне гипотез, важность рассмотренной проблемы с точки зрения практического приложения, мировоззрения, этики и т.п. В этой части автор подводит итог работы, делает краткий анализ и формулирует выводы.

В конце работы прилагается список использованных источников. Литературные источники следует располагать в алфавитном порядке, за исключением нормативных источников, которые располагаются вначале списка по важности. Источники оформляются согласно ГОСТ 7.1-2003.

Реферат выполняется на одной стороне белой писчей бумаги в книжном формате А4. Поля: верхнее – 2 см; нижнее – 2 см; левое – 3 см; правое – 1,5 см. Основной размер шрифта – 14, для таблиц – 12 пт.. Межстрочный интервал – 1,5. Абзацный отступ первой строки – 1,25 см. Абзацные отступы и интервалы всего текста – 0 см. Выравнивание текста – по ширине, заголовков – по центру без абзацного отступа.

Нумерация – внизу страницы справа. Титульный лист включается в нумерацию, но номер на нем не проставляется. Страницы должны быть пронумерованы сквозным порядком, не включая приложения (если они имеются).

Список литературы составляется в алфавитном порядке по авторам или названиям (если нет автора).

После цитаты, взятой из списка литературы, ставятся квадратные скобки, и в них указывается номер издания в списке литературы и соответствующие страницы.

Ссылки на таблицы, диаграммы, рисунки, приложения указываются в круглых скобках. Все рисунки, таблицы, схемы и диаграммы оформляются 12 шрифтом через одинарный интервал.

Наименования структурных элементов прописными буквами, по центру, без точки (СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ

ИСТОЧНИКОВ).

Заголовки (названия глав и параграфов) следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Переносы в заголовках не допускаются. Расстояние между заголовком и текстом – 3 интервала, расстояние между заголовками раздела и подраздела – 2 интервала. Заголовки разделов печатаются шрифтом Times New Roman 14 пт, междустрочный интервал – одинарный. Заголовки подразделов и пунктов – 14 пт. Начертание текста заголовка делается с использованием стиля «жирный».

Содержание включают в общее количество листов документа. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы. Слово «Содержание» также должно быть напечатано шрифтом Times New Roman 14 пт, без абзацного отступа, выравнивание – по центру, точка в конце не ставится, междустрочный интервал – одинарный. Номера страниц должны быть выровнены по правой границе поля. Заполнитель между названием наименования, включенного в содержание, и номером страницы – точка.

Тема реферата выбирается по первой букве фамилии студента.

А 1 З 8 П 15 Ц 22

Б 2 И 9 Р 16 Ч 23

В 3 К 10 С 17 Ш 24

Г 4 Л 11 Т 18 Щ 25

Д 5 М 12 У 19 Э 26

Е 6 Н 13 Ф 20 Ю 27

Ж 7 О 14 Х 21 Я 28

Перечень тем рефератов

1. Инновации в организации питания в индустрии гостеприимства за рубежом и в России.
2. Знаменитые рестораны Москвы, Санкт-Петербурга и других городов России.
3. Размещение предприятий ОП в гостиничных комплексах.
4. Знаменитые рестораны Пекина, Шанхая, Гонконга и других городов Китая.
5. Знаменитые рестораны Рима, Милана, Флоренции, Неаполя и других городов Италии.
6. Знаменитые рестораны Парижа и других городов Франции.
7. Стиль жизни и вкус жизни. Парижские кафе.
8. Стиль жизни и вкус жизни. Греческая таверна.
9. Стиль жизни и вкус жизни. Английский паб.
10. Стиль жизни и вкус жизни. Немецкая пивная.
11. Бурятская кухня.
12. Рестораны и кафе японской кухни в Чите.
13. Китайская кухня в ресторанах и кафе Читы.
14. Предприятия питания г. Читы.
15. Знаменитые кулинары и кулинарные книги Франции.
16. Знаменитые кулинарные школы и конкурсы Франции.
17. История английской кухни. Знаменитые блюда английской кухни.
18. История итальянской кухни. Знаменитые блюда итальянской кухни.
19. Анализ организации обслуживания в предприятии ОП г. Читы (на конкретном примере).
20. История русской кухни. Знаменитые блюда русской кухни.
21. Французские вина.

22. Винная карта.
23. Приключения продуктов и блюд. Сыр.
24. Приключения продуктов и блюд. Сладости.
25. Приключения продуктов и блюд. Чай.
26. Приключения продуктов и блюд. Кофе.
27. Европейские музеи продуктов и напитков.
28. Русские напитки. Знаменитые русские спиртные напитки.

Разработчик/группа разработчиков:
Ольга Александровна Лях

Типовая программа утверждена

Согласована с выпускающей кафедрой
Заведующий кафедрой

_____ «___» _____ 20___ г.