

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Костина Лариса Николаевна
Должность: заместитель директора
Дата подписания: 26.12.2025 09:47:46
Уникальный программный ключ:
848621b05e7a2c59da67cc47a060a910fb948b62

Приложение 3
к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД. 03 История, культура и организация питания в мире
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

38.03.02 Менеджмент
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Менеджмент туризма и гостиничного бизнеса
(наименование образовательной программы)

Бакалавр
(квалификация)

Очная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2024

Донецк

Автор -составитель РПД:

Дубровская Наталья Ивановна, старший преподаватель кафедры туризма

Заведующий кафедрой:

Овчаренко Людмила Александровна, д-р экон. наук, доцент, заведующий кафедрой туризма

Рабочая программа дисциплины ФТД.03 История, культура и организация питания в мире одобрена на заседании кафедры туризма Донецкого и филиала РАНХиГС.

протокол № 2 от «10» ноября 2025 г.

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. ЦЕЛИ ДИСЦИПЛИНЫ

формирование у студентов комплекса знаний традиций, обычаев, исторически сложившихся особенностей в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий

1.2. УЧЕБНЫЕ ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачей блюд в разных странах мира;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей у народов мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими и европейскими, традициям питания;
- определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта;
- применение комплекса знаний при разработке турпакетов;
- обоснование использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры

1.3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОПОП ВО: ФТД

1.3.1. Дисциплина «История, культура и организация питания в мире» опирается на следующие элементы ОПОП ВО:

История России

Основы туризма и гостиничной деятельности

География туризма и мировая индустрия туризма

Туристское страноведение

Религиоведение

1.3.2. Дисциплина «История, культура и организация питания в мире» выступает опорой для следующих элементов:

Санаторно-курортное дело

Организация деятельности предприятий туристской индустрии

Организация гостиничной деятельности

Основы гостиничной деятельности на английском языке

Туроперейтинг

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения

Знать:

Уровень 1	социокультурные традиции различных социальных групп населения, этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) на удовлетворительном уровне
Уровень 2	социокультурные традиции различных социальных групп населения, этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) на достаточном уровне
Уровень 3	социокультурные традиции различных социальных групп населения, этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) на высоком уровне

Уметь:

Уровень 1	демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп на удовлетворительном уровне
Уровень 2	демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп на достаточном уровне
Уровень 3	демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп на высоком уровне

Владеть:

Уровень 1	навыками корректного, уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения на удовлетворительном уровне
Уровень 2	навыками корректного, уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения на достаточном уровне
Уровень 3	навыками корректного, уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения на высоком уровне

В результате освоения дисциплины «История, культура и организация питания в мире» обучающийся должен:

Знать:	принципы управления департаментом питания гостиничного комплекса с учетом особенностей истории, культуры и организации питания в разных регионах и странах мира
Уметь:	применять знания по управлению департаментом питания гостиничного комплекса с учетом особенностей истории, культуры и организации питания в разных регионах и странах мира
Владеть:	навыками управления департаментом питания гостиничного комплекса с учетом особенностей истории, культуры и организации питания в разных регионах и странах мира

1.5. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

Текущий контроль успеваемости позволяет оценить уровень сформированности элементов компетенций (знаний, умений и приобретенных навыков), компетенций с последующим объединением оценок и проводится в форме: устного опроса на лекционных и семинарских/практических занятиях (фронтальный, индивидуальный, комплексный), письменной проверки (тестовые задания, контроль знаний по разделу, ситуационных заданий и т.п.), оценки активности работы обучающегося на занятии, включая задания для самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с действующим локальным нормативным актом. По дисциплине «История, культура и организация питания в мире» видом промежуточной аттестации является – Зачет с оценкой

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины «Организация анимационной деятельности» составляет 2 зачётные единицы, 72 часа. Количество часов, выделяемых на контактную работу с преподавателем и самостоятельную работу обучающегося, определяется учебным планом.

2.2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инспект.	Примечание
Раздел 1. Раздел 1. Культура питания как неотъемлемая часть общественной жизни						
Тема 1.1.. Предмет, цель и задачи дисциплины /Лек/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.1.. Предмет, цель и задачи	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3	0	

дисциплины /Сем зан/				.1 Э1 Э2 Э3		
Тема 1.1.. Предмет, цель и задачи дисциплины /Ср/	3	6	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.2. История и этапы развития традиций питания /Лек/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.2. История и этапы развития традиций питания /Сем зан/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.2. История и этапы развития традиций питания /Ср/	3	4	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.3. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания /Лек/	3	4	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.3. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания /Сем зан/	3	4	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.3. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания /Ср/	3	3	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 2. Раздел 2. Культура питания народов мира						
Тема 2.1. Культура питания и традиции славянских народов /Лек/	3	4	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.1. Культура питания и традиции славянских народов /Сем зан/	3	4	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.1. Культура питания и традиции славянских народов /Ср/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.2. Традиции и культура питания	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3	0	

народов Европы и Америки /Лек/				.1 Э1 Э2 Э3		
Тема 2.2. Традиции и культура питания народов Европы и Америки /Сем зан/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.2. Традиции и культура питания народов Европы и Америки /Cр/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.3. Традиции питания в Арабских странах и странах АТР /Лек/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.3. Традиции питания в Арабских странах и странах АТР /Сем зан/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.3. Традиции питания в Арабских странах и странах АТР /Cр/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.4. Туризм и национальные традиции питания /Лек/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.4. Туризм и национальные традиции питания /Сем зан/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.4. Туризм и национальные традиции питания /Cр/	3	2	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	
/Конс/ / /	3	2 9	УК-5.2	Л1.1Л2.1Л3 .1 Э1 Э2 Э3	0	

РАЗДЕЛ 3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины "История, культура и организация питания в мире" используются следующие образовательные технологии: лекции (Л), практические занятия (ПР), самостоятельная работа студентов (СР) по выполнению различных видов заданий.

В процессе освоения дисциплины "История, культура и организация питания в мире" используются следующие интерактивные образовательные технологии: проблемная лекция (ПЛ). Лекционный материал представлен в виде слайд-презентации в формате «Power Point». Для наглядности используются материалы различных научных и технических экспериментов, справочных материалов, научных статей т.д. В ходе лекции предусмотрена обратная связь со студентами, активизирующие вопросы, просмотр и обсуждение

видеофильмов. При проведении лекций используется проблемно-ориентированный междисциплинарный подход, предполагающий творческие вопросы и создание дискуссионных ситуаций.

При изложении теоретического материала используются такие методы, как: монологический, показательный, диалогический, эвристический, исследовательский, проблемное изложение, а также следующие принципы дидактики высшей школы, такие как: последовательность и систематичность обучения, доступность обучения, принцип научности, принципы взаимосвязи теории и практики, наглядности и др. В конце каждой лекции предусмотрено время для ответов на проблемные вопросы.

3.3 Самостоятельная работа предназначена для внеаудиторной работы студентов, связанной с конспектированием источников, учебного материала, изучением дополнительной литературы по дисциплине, подготовкой к текущему и семестровому контролю, а также выполнением индивидуального задания в форме реферата, эссе, презентации, исследования.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Полянская, Ю. М.	Этика делового общения : учебно-методическое пособие (44 с.)	Москва : Московский технический университет связи и информатики, 2018

2. Дополнительная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	О. Р. Чугрина	Этика современного менеджера : методические рекомендации для подготовки к семинарским занятиям (27 с.)	ГОУ ВПО "ДОНАУИГС", 2016

3. Методические разработки

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Н. И. Дубровская	Этика и эстетика в туризме (на английском языке) = Ethics and Aesthetic in tourism (in English) : конспект лекций для обучающихся 3 курса образовательной программы бакалавриата направления подготовки 43.03.02 «Туризм» очной формы обучения (112 с.)	ФГБОУ ВО "ДОНАУИГС", 2022

4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Электронно-библиотечная система Юрайт:	http://www.biblio-online.ru/
Э2	Электронно-библиотечная система издательства: «Лань»:	http://www.e.lanbook.com
Э3	Научная электронная библиотека (НЭБ) eLIBRARY.ru	http://www.eLIBRARY.ru/

4.3. Перечень программного обеспечения

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

- Libre Office (Mozilla Public License v2.0.)
- 7-Zip (GNU Lesser General Public License)
- AIMP (LGPL v.2.1)
- STDU Viewer (freeware for private non-commercial or educational use)
- GIMP (GNU General Public License)
- Inkscape (GNU General Public License).

4.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Доступ к электронным библиотечным ресурсам

4.5. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «История, культура и организация питания в мире» обеспечена:

1. :
2. Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
3. Помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением

, : , , .доступа в электронную информационнообразовательную среду

РАЗДЕЛ 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Перечень вопросов

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, 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 – XIXвв.).
10. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
12. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
13. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.

* контрольные вопросы по разделам находятся в фонде оценочных средств дисциплины

5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов:

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).
2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
3. Кулинарное искусство США, стран Латинской Америки.
4. История развития национальной традиции питания Китая.
5. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
6. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
7. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
8. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
9. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
10. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
11. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
12. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
13. Традиции и ритуалы русской трапезы.
14. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
15. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.

*темы рефератов по разделам представлены в фонде оценочных средств учебной дисциплины

5.3. Фонд оценочных средств

5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный опрос по изучаемой теме (собеседование)

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (проводится на семинарских занятиях)

Реферат (на семинарском занятии раскрываются основные аспекты темы реферата объемом не более 5-7 минут) Доклад, сообщение

РАЗДЕЛ 6. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- 1) с применением электронного обучения и дистанционных технологий.
- 2) с применением специального оборудования (техники) и программного обеспечения, имеющихся в

В процессе обучения при необходимости для лиц с нарушениями зрения, слуха и опорно-двигательного аппарата предоставляются следующие условия:

- для лиц с нарушениями зрения: учебно-методические материалы в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: учебно-методические материалы в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: учебно-методические материалы в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

7.

Обучение строится на сочетании лекций, семинаров и самостоятельной внеаудиторной работы студентов (СРС). Лекции являются аудиторными занятиями, которые предназначены для теоретического осмысления и обобщения сложных разделов дисциплины. Семинарские занятия являются также аудиторными и проводятся в виде семинаров по заранее известным темам. Они предназначены для более глубокого изучения определенных аспектов лекционного материала и обучения решению проблемных вопросов на практике. На семинарских занятиях применяется метод проблемного обучения – рассмотрения вопросов с помощью создания проблемной ситуации и ее решения в рамках поставленной темы. Все виды аудиторных занятий сочетают образовательную, воспитательную, практическую и методическую функции.

Вводная лекция – лекционное занятие, предназначенное для создания общего впечатления о дисциплине. На занятии до сведения доводятся основные вопросы дисциплины, показывается ее роль и место в жизни общества в целом и предприятий туриндустрии в частности, определяется значение дисциплины для формирования общих и профессиональных компетенций.

Тематическая лекция – лекционное занятие, предназначенное для овладения обучающимися знаниями теоретического характера в рамках материала темы.

Самостоятельная работа студента является важной компонентой профессиональной подготовки специалистов и включает в себя следующее.

Изучение учебного материала – подготовка конспекта, логической схемы изучаемого материала, владение терминологией, изучение алгоритма решения типовых задач. Занятие проводится в рамках самостоятельной работы студента.

Компетентностные технологии обучения, обеспечивающие в ходе учебного процесса учет различных способностей обучаемых, создание необходимых условий для развития их индивидуальных способностей, развитие активности личности в учебном процессе. Компетентностные технологии обучения реализуются в результате индивидуального общения преподавателя и студента при сдаче рефератов, презентаций, при выполнении домашних индивидуальных заданий, на еженедельных консультациях.

Используется лекционно-семинарский метод, самостоятельное изучение литературы, применение новых информационных технологий для самостоятельного пополнения знаний, включая использование технических и электронных средств информации