Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 25.07.2023 15:04:03
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

# Методические указания

по выполнению практических работ по дисциплине:
«Культура питания народов мира»
для студентов направления подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 2023 г.

# Содержание

Введение 3

Практическая работа 1. Влияние природных и культурно-исторических условий на питание населения 3

Практическая работа № 2 Тема: Разработка туров для гурманов 6

Рекомендуемая литература 6

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

## **Введение**

Национальная кулинария создается национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей и вкусовых восприятий. Это вовсе не значит, что национальная кухня есть нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда. Кулинария является одной из наименее изолированных частей национальной культуры. Взаимные проникновения и взаимное влияние национальных кухонь друг на друга всегда имели и имеют место. Но это взаимное влияние национальных кухонь друг на друга не исключает самобытность каждой из них, так как каждый народ придает любым кушаньям, в том числе созданным другой национальностью, свой особый вкус. Поэтому, целью изучения дисциплины является: развитие познавательных навыков в изучении особенностей кухонь разных стран, что поможет впоследствии широко применять технологию приготовления национальных блюд в разработке новых

## Практическая работа № 1

### Тема: Влияние природных и культурно-исторических условий на питание населения

**Цель работы**: *формирование представления о влиянии различных факторов на питание населения*

Испокон веков страны имеющие различия в природно-климатических условиях имели, и различия и в традициях вкушения пищи, что имеет свое рациональное объяснение — продукты, имеющиеся в наличии в тропиках совершенно недоступны в арктической зоне и наоборот.

Пища-основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. При нынешнем уровне социализации, т.е. вовлеченности каждого человека в общественную жизнь, современный индивидуум пытается быть в курсе всего происходящего, и даже в вопросах сугубо приватных как питание старается ориентироваться на сложившиеся тенденции и процессы. Вопросы питания в туриндустрии стало занимать и затрагивать сегодня все большее количество людей, поскольку популярность и динамика развития туризма растет быстрыми темпами.

Кроме обычной и неотъемлемой потребности, питание в туризме рассматривается и как важный элемент развлечения и познания местной культуры. Национальная кухня являет собой важный элемент культуры народа, несет четкие отличительные черты, представляет элемент познания и способ получения удовольствия.

Для того чтобы объективно взглянуть на проблемы питания в рамках туризма, необходимо рассмотреть существующие на сегодняшний день тенденции питания, влияние природных, социально-экономических, культурных, идеологических и других факторов на формы и виды питания разных народов.

Современная политическая карта мира представляет собой пеструю смесь из множества стран, с проживающими в них многочисленными народностями и нациями, каждая из которых уникальна по своим культурно-историческим, социально-экономическими, религиозно-философскими характеристиками. А если попытаться карту под названием «Национальные кухни народов мира», то она наверняка будет в сто раз ярче и красочней, поскольку кухня каждого народа настолько неповторима и уникальна в своем роде, что каждая требует отдельного изучения и своеобразного подхода ***/2/.***

Для того чтобы определить, какая страна наиболее перспективна и притягательна для развития в ней кулинарного или гастронобмического туризма, необходимо изучить природные, социально-экономические, культурные факторы или условия, влияющие на традиции питания. Питание и туризм, казалось бы, два этих понятия достаточно далеки друг от друга, хотя в действительности они тесно взаимосвязаны между собой населения и определяющие самобытность национальной кухни этого народа.

Рассматривая систему питания разных народов по территориальным признакам, а именно учитывая природные условия тех или иных стран, можно выявить следующую картину на мировой арене питания.

Если рассматривать регионы, определяя тип и систему питания согласно географическому положению на планете, то можно выделить следующие типы стран :0 страны с континентальным типом питания; 0 страны, питающиеся дарами моря; 0 страны «вегетарианцы»; 0 страны «мясоеды»;

страны, где определяющим фактором типа питания населения служат, взращиваемые в них сельскохозяйственные культуры;

определение системы питания, учитывая религию и верования народов в них проживающих;

определение системы питания населения при помощи учета характера оседлости населения (система питания кочевников и оседлых народов);

определение системы питания по степени урбанизации населения.

Приведенная выше классификация является лишь условной и не исключает включения в нее возможных вариантов определения системы питания и по другим параметрам, учитывая при этом многочисленные хозяйственные, культурные, идеологические и др. особенности различных наций и народностей, населяющих земной шар.

***Страны с континентальным типом питания:*** это **те** страны, которые не имеют выхода к морям и океанам, и население которых питается в основном животными и выращиваемыми на территории данной страны растительностью. Но нельзя утверждать, что население таковых стран совершенно не употребляет в пищу дары моря, при современном уровне развития транспортировки и хранения пищевых продуктов это было бы абсурдным заявлением, к тому же если в стране развита густая гидрографическая сеть, то думается, на столе у людей частенько появляются форель и другая рыбка. К таким странам можно отнести Казахстан, Узбекистан, Туркмению, Чехию, Австрию, Венгрию, Швейцарию, Нигер, Чад, Судан, Боливию, Парагвай и многих других. Рацион питания населения этих стран нельзя назвать идентичными, поскольку единственное, что их объединяет это то, что все они не имеют выхода к морю, а природные условия в них отличаются в соответствие с географической зональностью, рельефом территории и сложившимися культурно-историческими особенностями.

***Страны, питающиеся дарами моря*** - это огромное количество стран на карте мира, которые имеют выход в океан, а также страны, имеющие внутренние моря и озера приравненные к ним. Такие страны целесообразно выделятьо бассейнам морей и океанов, как в нижеследующем списке:

*страны Северной Атлантики:* Северное и Норвежское моря (Норвегия, Швеция, Дания, Великобритания, Ирландия, Исландия) - в рацион питания населения данных стран обязательно включены рыба и разнообразные морепродукты, как в свежем виде, так и в любой другой кули-нарно-термичекой обработке. Хотя меню в питании населения этих стран абсолютно разное, например, Англия всегда держалась «особнячком» и даже в таком деле как питание выказывала свою чопорность и строгую приверженность к традициям;

*страны Средиземноморья* - кухня стран данного региона довольно похожа друг на друга, и блюда кухни одной страны нередко можно встретить на обеденном столе соседней страны. Это такие страны как: Греция, Турция, Кипр, Италия, Франция и др;

Следующие страны имеют выход сразу к нескольким морям и океанам, поэтом их выделяют не по бассейну моря или океана, как было сделано выше, а по отдельности;

*США и Канада* (бассейны Атлантического, Тихого и Северного Ледовитого океанов) *страны Латинской Америки* (бассейны Тихого и Атлантического океанов);

*страны Африки, имеющие выход в Атлантический и Индийский океаны;*

*страны Персидского залива;*

*страны бассейна Индийского океана;*

*страны Юго-Восточной Азии;*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: [illegible]060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

*Россия;*
*страны Балтики;*
*страны Тихоокеанского бассейна.*

Подробно описывать режим и рацион питания населения каждой из этих стран не является возможным в рамках работы такого масштаба, и поэтому целесообразно лишь перечислить их вышеприведенном порядке.

В силу сложившихся в стране культурно-исторических, религиозных и прочих особенностей тип питания в стране может быть вегетарианского типа: есть страны, где часть населения совершенно отказывается от мяса, такие как Индия и Непал. Существуют также страны, где в меню населения входит огромное количество растительной пищи (в основном страны, расположенные в субтропиках и тропиках, а также благоприятных районах для земледелия умеренного климата) — Бразилия, Индонезия, Греция, Венесуэла, Гайана и др.

***Страны мясоеды*** - это те страны, где традиционным видом хозяйствования населения является молочное и мясное животноводство, типичными представителями которых служат: Казахстан, Монголия, Аргентина, Бразилия, Австралия, Германия и др.

***Страны,*** где определяющим фактором типа питания населения являются взращиваемые здесь *сельскохозяйственные культуры:*

*рисовые страны* - это страны Южной, Юго-Восточной и Восточной Азии, где основным продуктом питания людей является рис, в разнообразных вариациях термической обработки и в различном сопровождении;

*банановые страны* - страны расположенные в тропическом, субтропическом, экваториальном, субэкваториальном поясах, и жители которых очень широко употребляют в пищу бананы: Бразилия, Эквадор, Мексика, Судан, Чад и другие;

*шоколадные страны* - страны, где выращивается шоколадное дерево;

*кофейные страны;*

*картофельные страны.*

***Страны,*** где определяющими факторами рацион питания населения являются ***религиозные верования населения.*** а именно: страны с *мусульманским кошерным, христианским и буддистским* типами питания. Следует отметить, что турист-мусульманин ни за что не будет, есть свинину, а еврей будет требовать полагающуюся ему кошерную трапезу, к чему менеджер, составляющий тур пакет, должен быть готов заранее.

Определение системы питания, учитывая *степень урбанизации* ***стран:***

**0** *страны с городским типом питания:* популярность системы «фастфуд», обилие ресторанов, кафе и закусочных. Население данных стран предпочитает питаться вне дома, а при приготовлении ее в домашних условиях затрачивается минимум усилий;

0 *страны с деревенским типом питания* - люди питаются в домашней обстановке, все стадии кулинарно-термической обработки продуктов ведется вручную, без особого использования современных средств кухонного оборудования;

Определение системы питания населения страны *по степени оседлости населения:*

0 *система питания оседлых народов* - трудно дать определение данной системе питания, стоит лишь сказать, что она характерна большинству стран с различными вариациями в меню, ассортименте блюд;

0 *система питания кочевых народов* - традиции питания бедуинов, монголов-скотоводов и тех немногих народов, которые ведут кочевой образ жизни. Специфика кухни таких народов состоит в том, что блюда традиционного меню легко приспособляемы к походным условиям.

Резюмируя вышесказанное, необходимо отметить что, страна не может обладать лишь единственным из приведенных типов рациона в питании населения, а сочетает многие черты и в итоге прорисовывается основной профиль системы питания того или иного народа.

## Контрольные вопросы.

1. Страны с континентальным типом питания.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертифика [illegible] A500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

2. Страны, питающиеся дарами моря.
3. Страны «вегетарианцы».
4. Страны «мясоеды».
5. Страны, где определяющим фактором типа питания населения служат, взращиваемые в них сельскохозяйственные культуры.
6. Определение системы питания, учитывая религию и верования народов в них проживающих.
7. Определение системы питания населения при помощи учета характера оседлости населения (система питания кочевников и оседлых народов).
8. Определение системы питания по степени урбанизации населения.

Практическая работа № 2
Тема: Разработка туров для гурманов
**Цель работы**: *формирование представления о питании различных групп туристов*

Кухня любой страны – это свой, особый мир: яркий и острый, либо тусклый и никакой, изысканный ми утонченный, либо заимствованный и безликий. Но все равно мир. Поскольку в основу кулинарного путешествия положено желание туриста узнать о гастрономических пристрастиях и традициях страны пребывания, с помощью ее кухни изучить ее историю, культуру, обычаи и традиции, познакомиться с бытом и фольклором народа самым доступным и вкусным путем, то организаторы таких путешествий считают целесообразным, что при разработке маршрута тура должны быть использованы мифы и легенды связанные с происхождением блюд. Предлагаю рассмотреть такой подход к организации маршрута на конкретном примере, рассмотрев мифы и легенды о еде и пище некоторых стран, которые часто используются в проведении экскурсий по кулинарным маршрутам, тщательной разработкой которых занимаются этнографы, историки и географы, занимающиеся проблемами питания. Турист, принимающий участие в гастрономических турах интересуется не технологией приготовления какого-нибудь блюда, хотя возможно и такое, но его более интересуют интересные факты касательно кулинарной истории данного региона .

**Задание 1.**

Необходимо разработать гастрономический тур в соответствии со следующим планом:

Вид туризма: кулинарный или гастрономический

Название тура:

Циклы рекреационных занятий: познание, развлечение, дегустация национальных блюд, участие в охоте, рыбалка, участие в национальных играх и состязаниях.

Информация о путешествии (регион и его особенности

Контингент туристов, который может участвовать в туре.

Схема маршрута (с указанием пунктов остановки и услугами).

Состав услуг: проживание, питание, экскурсии, трансфер, другие услуги по пожеланию туристов за дополнительную плату.

Требования к обслуживающему персоналу: квалифицированность, вежливость, учтивость, знание привычек и традиций питания туристов, знание застольного этикета разных народов. Знание иностранных языков (для обслуживания групп из за рубежа), коммуникабельность.

Юридическая документация: договора, лицензии, разрешения, путевки и билеты прилагаются к пакету

Программа обслуживания по дням и часам.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: [illegible]
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

**Контрольные вопросы и задания.**

1. Особенности национальных блюд и история их происхождения.
2. Маршруты туров для гурманов разных стран
3. Разработка тура для гурмана в Кабардино-Балкарии
4. Разработка тура для гурмана в Карачаево-Черкессии
5. Разработка тура для гурмана в Ставропольском крае
6. Разработка тура для гурмана в Краснодарском крае
7. Разработка тура для гурмана в Калмыкии
8. Разработка тура для гурмана в Чечне
9. Разработка тура для гурмана в Дагестане

## Рекомендуемая литература

| | |
|---|---|
| Основная литература | 1. Кухня народов мира: учебное пособие / авт.-сост.: В. В. Марченко, Н. В. Судакова. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2016. – 149 с. |
| Дополнительная литература | 1. Тимофеенко, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеенко. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 167 с.<br>2. Очилова, Х. Ф. Гастрономический туризм: теория и практика : учебник : [16+] / Х. Ф. Очилова, Д. С. Умирова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 160 с. |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

# Методические указания

по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине:
«Культура питания народов мира»
для студентов направления подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 2023 г.

## Содержание

Введение 4
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Культура питания народов мира» 4
2. План-график выполнения самостоятельной работы 5
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним 6
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала 6
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины) 10
6. Список рекомендуемой литературы 13

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

## Введение

Самостоятельная работа студента (СРС) наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. СРС – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Количество часов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания отводимое на самостоятельную работу по программе составляет 75 часа.

Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

## 1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Культура питания народов мира»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Культура питания народов мира» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы по темам № 1-6; подготовка к практическим занятиям.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины – конспектирование студентом тем дисциплины.

Целью и задачами при подготовке к практическим занятиям по дисциплине «Культура питания народов мира» является формирование теоретических и практических основ прогнозирования и анализа потребностей потенциальных потребителей продукции.

Критерии оценивания самостоятельной работы – отчетов по практическим работам, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Планирование и оценка эффективности меню».

## 2. Контрольные точки и виды отчетности по ним

Рейтинговая оценка знаний не предусмотрена.

## 3. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

| № п/п | Виды самостоятельной работы | Рекомендуемые источники информации (№ источника) | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Основная | Дополнительная | Методическая | Интернет-ресурсы |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Самостоятельное изучение литературы по темам: 1-6 | 1 | 1 | 1 | 1,2 |
| 2 | Подготовка к практическим занятиям | 1 | 1 | 1 | 1,2 |

## Вопросы для собеседования

Тема 1. Влияние природных и культурно-исторических условий на питание населения.

1. Влияние природных и культурно-исторических условий на питание населения
2. Страны с континентальным типом питания.
3. Страны, питающиеся дарами моря.
4. Страны «вегетарианцы».
5. Страны «мясоеды».
6. Страны, где определяющим фактором типа питания населения служат, взращиваемые в них сельскохозяйственные культуры.
7. Определение системы питания, учитывая религию и верования народов в них проживающих.
8. Определение системы питания населения при помощи учета характера оседлости населения (система питания ко¬чевников и оседлых народов).
9. Определение системы питания по степени урбанизации населения.
10. Типология стран по рациону питания.

Тема 2. Традиции питания разных народов как основа разработки туров для гурманов

1. Традиции питания разных народов как основа разработки туров для гурманов
2. Маршруты туров для гурманов разных стран
3. План для составления гастрономического тура

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Культура питания народов мира».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: УК-5. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 75 часов самостоятельной работы.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

**1.Критерии оценивания:**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 25000004[illegible]000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.

## 4. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

**4.1. Вид самостоятельной работы:** подготовка к практическим занятиям.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к практическим занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у магистрантов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижением оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

**Итоговый продукт самостоятельной работы**: отчет по практическим работам.

**Средства и технологии оценки**: отчет (письменный).

**Критерии оценки работы студента:**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала, грамотно и по существу излагает программный материал, не

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: [illegible]
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.

## 6. Список рекомендуемой литературы

| | |
|---|---|
| Основная литература | 1. Кухня народов мира: учебное пособие / авт.-сост.: В. В. Марченко, Н. В. Судакова. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2016. – 149 с. |
| Дополнительная литература | 1. Тимофеенко, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеенко. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 167 с.<br>2. Очилова, Х. Ф. Гастрономический туризм: теория и практика : учебник : [16+] / Х. Ф. Очилова, Д. С. Умирова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 160 с. |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023