

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лельчицкий Игорь Давыдович
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности
Дата подписания: 17.06.2026 16:46:46
Уникальный программный ключ:
aa5b5ee17d97a2e4d94e98e995320af94f043ce2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП
Кривичкина О.И.
Исторический факультет
2024 г.
Тверской государственный университет

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

Традиции питания народов мира

Направление подготовки

43.03.01. Сервис

Направленность (профиль)

Социально-культурный сервис

Для студентов 3 курса,

очная форма обучения

Составитель: Макарова Е.А.

Тверь, 2024

I. Аннотация

1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является: изучение культуры питания народов мира для эффективного осуществления межкультурного взаимодействия в процессе социально-культурного обслуживания.

Задачами освоения дисциплины являются:

- ознакомить студентов с историческими основами культуры питания, связанными с национальными, религиозными, природно-климатическими, географическими и прочими особенностями различных народов мира;
- изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира;
- ознакомить с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, рецептуры и подачи блюд в разных странах мира, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов.

2. Место дисциплины в структуре ООП

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению «Сервис» учебная дисциплина «Традиции питания народов мира» входит в часть программы ООП, формируемой участниками образовательных отношений. Дисциплина неразрывно связана с дисциплинами ООП: «Работа с жалобами клиентов», «Кейтеринг», «Деловая коммуникация», «Банкетное обслуживание», «Русская кухня».

3. Объем дисциплины: 3 зачетных единицы, 108 академических часов, в том числе:

контактная аудиторная работа: лекции 16 часов, практические занятия 32 часа.

самостоятельная работа: 60 часов.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5 Способен к взаимодействию с потребителями и заинтересованными сторонами	5.2 Проводит встречи, переговоры и презентации предприятий питания потребителям

5. Форма промежуточной аттестации и семестр прохождения зачет, 5 семестр

6. Язык преподавания русский.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	5.3 Определяет условия интеграции участников межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий

5. Форма промежуточной аттестации и семестр прохождения экзамен, 1 семестр.

6. Язык преподавания русский.

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

Учебная программа – наименование разделов и тем	Всего (час.)	Контактная работа (час.)		Самостоятельная работа (час.)
		Лекции	Практические (лабораторные) занятия	
Тема 1. Введение в курс «Традиции питания народов мира»	3	2		2
Тема 2. Питание – компонент общечеловеческой культуры.	4	2		2
Тема 3. История и этапы развития традиций питания.	4	2		2
Тема 4. Пища, питание и изящные искусства.	6	2	2	2

Тема 5. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	7	2	2	2
Тема 6. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	10	3		12
Тема 7. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).	8		4	4
Тема 8. Национальные особенности традиций питания народов Европы	24		8	14

Тема 9. Национальные особенности и традиции питания народов Азии	16		6	10
Тема 10. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь.	16	4	6	7
ИТОГО	108	17	34	57

III. Образовательные технологии

Учебная программа – наименование разделов и тем	Вид занятия	Образовательные технологии
Тема 1. Введение в курс «Традиции питания народов мира»	Лекция	Традиционная лекция
Тема 2. Питание – компонент общечеловеческой культуры.	Лекция	Проблемная лекция
Тема 3. История и этапы развития традиций питания.	Лекция	Лекция-визуализация
Тема 4. Пища, питание и изящные искусства.	Лекция Семинарское занятие	Лекция-визуализация Метод «круглого стола»

Тема 5. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	Лекция Семинарское занятие	Проблемная лекция Метод «малых групп»
Тема 6. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	Лекция	Проблемная лекция
Тема 7. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).	Семинарское занятие	Метод круглого стола с использованием презентации
Тема 8. Национальные особенности традиций питания народов Европы	Семинарское занятие	Метод круглого стола с использованием презентации
Тема 9. Национальные особенности и традиции питания народов Азии	Семинарское занятие	Метод круглого стола с использованием презентации
Тема 10. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь.	Лекция Семинарское занятие	Традиционная лекция Метод «малых групп»

IV. Оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации

Задания на проверку знаний

Контрольные вопросы для проведения зачета

1. Влияние религии на формирование и становление традиций культуры питания народов мира.
2. Характерные особенности питания стран Прибалтики.
3. Краткая характеристика мировых религий. Типы, традиции питания, обряды православия.
4. Национальная кухня Испании и Португалии.
5. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в иудаизме.
6. Особенности питания народов Кореи и Монголии.
7. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
8. Кухня народов Азии (Вьетнам, Камбоджа, Таиланд). Национальная кухня Китая.
9. Основные тенденции в современной организации питания. Влияние природных, социальных, экономических факторов на формирование традиций кухонь народов мира.
10. Национальные особенности кухонь народов Ближнего Востока (Ирак, Турция, Сирия).
11. Национальные особенности питания народов Европы.
12. Традиции и культура питания Японской кухни.
13. Влияние природных, социальных, экономических факторов на формирование традиций.
14. Национальные особенности питания кухонь стран Азии (Ирак, Иран, Афганистан).

15. Традиции и культура питания народов России.
16. Особенности национальных блюд в США и Канаде.
17. Основные традиции питания народов Южной Америки (Аргентина, Бразилия).
18. Основные традиции в развитии культуры питания в современном мире.
19. Взаимосвязь основных компонентов материальной культуры (питание, этикет, культура, религия, здоровье нации).
20. Особенности культуры питания народов Англии, Шотландии, Ирландии.
21. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии культуры разных стран.
22. Современная кухня Африканского континента (Алжир, Египет, Тунис).
23. Особенности культуры и традиции питания народов Италии и Греции.
24. Влияние развития торговли и путешествий на становление традиций питания.
25. Национальные особенности кухонь Юго-Восточной Азии (Индонезия, Вьетнам, Лаос, Камбоджа).
26. Австралийская кухня (Австралия, Новая Зеландия).
27. Принципы и правила этикета в мировой культуре.
28. Использование приправ и пряностей в традициях и культуре питания стран АТР.
29. Подходы к изучению мировых традиций и культур питания народов мира.
30. Кухни народов придунайских государств (Болгария, Венгрия, Румыния).
31. Взаимосвязь основных компонентов материальной культуры.

32. История и этапы развития питания народов мира.
33. Особенности культуры и традиций питания народов Скандинавских стран (Дания, Норвегия, Финляндия, Швеция).
34. Пища и питание в праздники и посты славянских народов.
35. Особенности культуры и традиции питания народов бывшей Югославии (Сербия, Словения, Босния и Герцеговина).
36. Общие принципы формирования кухни. Национальные блюда народов Прибалтики.
37. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции культуры питания.

4.1.2. Задания на проверку умений (примеры заданий, тестов и ситуационных задач)

Пример ситуационной задачи:

Составить меню для туристов из европейских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

V. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (или модуля)

а) Основная литература:

1. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира : учебное пособие для студентов высших учебных заведений. М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.
2. Похлебкин В.В. Кухня века. М.: Полифакт: Итоги века, 2010.
3. Подмаскин В.В. Введение в этнографию Дальнего Востока России. Народная медицина и культура питания: учеб. пособие для студ. вузов / В.В. Подмаскин; Ин-т истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока ДВО РАН, С.-Петербур. гуманит. ун-т профсоюзов. Владивосток: Дальнаука, 2010.

б) Дополнительная литература:

1. Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель, Л. Зигель, Ч. Ленгер и др.; пер. с нем. Ю.О. Бема. М.: Центрполиграф, 2009.

2. Похлебкин, В.В. Из истории кулинарной культуры. Кушать подано! М.: Центрполиграф, 2010.

3. Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 2011.

4. Ревель, Ж. Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней. пер. с фр. А. Луцанова. Екатеринбург: Фактория, 2009.

Лицензионное программное обеспечение

Adobe Reader XI (11.0.13) – Russian бесплатно

Google Chrom бесплатно

Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows антивирус

Qgis 2.18. 2.18.6 бесплатно

WinDjView 2.0.2 бесплатно

Свободно распространяемое программное обеспечение

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- БД Scopus <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>

- БД Web of Science

http://apps.webofknowledge.com/WOSGeneralSearchinput.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=F5lxbbgnjnOdTHHnpOs&preferencesSaved=

- ЭБС издательского дома «ИНФРА-М» (URL: <http://znanium.com/>);

- ЭБС издательства «Лань» (URL: <http://www.e.lanbook.com/>);

- ЭБС издательства «Юрайт» (URL: <https://www.biblio-online.ru/>);

- ЭБС «РУКОНТ» (URL: <http://www.rucont.ru/>);

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (URL: <http://biblioclub.ru/>);

- ЭБС «IPRbooks» (URL: <http://www.iprbookshop.ru/>);

- электронная библиотека eLIBRARY.RU;
- коллекция электронных книг Оксфордско-Российского фонда;
- электронная библиотека диссертаций РГБ;
- база данных ПОЛПРЕД;
- АРБИКОН (сводные каталоги российских библиотек и информационных центров).

VI. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Планы практических (семинарских) занятий

Занятия проходят в форме «круглого стола». Студенты разбиваются на рабочие группы. Преподаватель назначает ведущего студента - модератора, ответственного за подготовку и проведение «круглого стола».

Модератор проводит предварительную подготовку занятия. Он назначает студентов для подготовки сообщения по предложенному вопросу. Они готовят теоретические сообщения по избранному вопросу (около 15-20 минут). Сообщение может сопровождаться презентацией, в которой выделены главные тезисы сообщения, приведены аргументы, наглядные материалы.

В круг заданий, предложенных для освоения, входит и практическая часть. Ее готовят 1-2 студента, она включает рабочий эксперимент, игровую ситуацию и т.п. или тестирование аудитории по теме «круглого стола». Практические задания могут быть различных видов, к примеру, моделируются различные ситуации, требующие конкретного практического применения полученных знаний. Проверка знаний может проходить в форме тестирования студентов. Ответы студентов или их участие оценивается модератором.

Модератор руководит работой студенческой группы во время практического занятия, произносит вводное слово, в котором характеризует тему занятия, ее практическую и теоретическую значимость. В конце обсуждения вопроса ведущий подводит итог, оценивая или обобщая проделанную работу, дает возможность задать вопросы.

В работе «круглого стола» участвуют все студенты группы, они задают вопросы, комментируют выступления, проходят тестирование, выполняют практические задания, решают теоретические задачи и т.п.

Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой культуры

1. Питание – главное условие существования и индикатор образа жизни, поведения, здоровья человека, нации, общества.
2. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
3. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
4. Основные компоненты материальной культуры: Кулинария, кулинарное искусство.
5. Культура питания. Религия. Эстетика.

Тема 2. Мировые религии и их влияние на формирование традиций и культур питания народов мира.

1. Обрядовое питание в православии.
2. Пост в православии и его сущность.
3. Особенности питания в католицизме и протестантизме.
4. Иудаизм, его сущность и основные догматы. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Обрядовое питание в иудаизме
5. Ислам, базис его учения и основные догматы. Пищевые обряды и традиции питания в исламе. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламских праздниках.
6. Индуизм, его сущность и традиции в питании.
7. Буддизм, синтоизм: их сущность и связь с питанием.

Тема 3. История и этапы развития питания.

1. Традиции потребления продуктов питания в Древней Греции.
2. Развитие культуры питания в Древнем Риме.
3. Формирование традиций питания в средневековой Европе.
4. Развитие кухни культуры питания в новое время.
5. Влияние географических открытий на культуру питания в различных регионах.
6. Питание городского населения в 19 веке: Европа, США.
7. Изменения в национальных кухнях в XX веке.

8. 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 4. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).

1. Исторический путь развития славянских народов.
2. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. 3.
3. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.
4. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный.
5. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России.
6. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.
7. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
8. 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.

Тема 5. Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания).

1. Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты.
2. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.
3. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
4. Национальные кулинарные символы народов Европы.
5. Особенности английской национальной кухни.
6. Особенности итальянской национальной кухни.
7. Питание народов Северной Европы: Швеция, Норвегия, Дания.

Тема 6. Традиции и культура питания народов стран Азии: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия.

1. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии.
1. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания.
2. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акульки плавники, мясо собаки.
3. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР.
4. Специфика формирования и бытования монгольской кухни.
5. Специфика формирования и бытования индокитайской кухни.
6. Национальные особенности индийской кухни.

Тема 7. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь.

1. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций в питании.
2. Гастрономический туризм - основа сохранения национальных традиций. Гастрономические туры стран мира.
3. Гастрономический туризм и его развитие в современной РФ.
4. Гастрономический туризм и перспективы его развития в Тверском регионе.
5. Гастрономические фестивали.

7.2. Тематика рефератов и методические рекомендации по их написанию

В рамках изучения данного курса студентам предлагается самостоятельное изучение указанной основной литературы. Систематическое изложение основной проблематики дисциплины осуществляется в ходе лекционных занятий. На семинарских занятиях происходит детальная отработка наиболее важных вопросов курса.

Подготовка устного или письменного реферата предполагает изучение нескольких источников по списку литературы и написание самостоятельной работы:

- по одной из тем программы курса (по выбору студента);
- предложенной примерной тематике письменных (контрольных) работ;

Порядок выполнения реферата предполагает ряд последовательных действий.

Определив номер или название темы, необходимо внимательно ознакомиться с кругом входящих в нее вопросов, а также с приведенными методическими советами, которые помогут сориентироваться в теме, обратят внимание на наиболее важные проблемы.

Затем следует:

- прочитать и изучить соответствующие разделы рекомендованной литературы и дополнительный учебный материал по выбранной теме в Интернете.
- изучить конспекты учебных лекций;

Далее, на основе переработанного материала необходимо дать самостоятельное изложение основных вопросов темы. В случае затруднений следует обратиться к словарю важнейших терминов и понятий, дополнительной справочной литературе.

Работы, просто переписанные из учебников и методических пособий, «позаимствованные» из Интернета, не зачитываются.

Тема должна быть изложена в соответствии с планом, который выписывается на первую страницу реферата. Раскрывая тему, важно излагать материал четко и логически последовательно, не пропуская определений ключевых для данной темы понятий. Рассматривая теоретические вопросы, привлекайте доступные материалы других общественных и специальных дисциплин. Желательно использовать свой личный опыт делового общения по месту работы, в Вашей организации.

Реферат имеет следующую структуру:

- Титульный лист (см.образец ниже);
- Оглавление;
- Введение;
- Основное содержание с разбивкой на главы (параграфы), со сносками на использованную литературу;
- Заключение;
- Список источников и литературы, оформленные в соответствии с требованиями;
- Приложения.

Следите за правильным оформлением работы. Текст следует оформлять на компьютере в соответствии с «Правилами оформления письменных работ», подготовленными Методической комиссией исторического факультета ТвГУ, они размещены на сайте исторического факультета. Какие-либо малопонятные сокращения не допускаются. Обязательно оставляйте поля для замечаний и вопросов преподавателя. Текст должен быть разбит на абзацы, разделы, главы. В конце реферата обязательно приводится список используемой литературы, указываются соответствующие сайты Интернета.

Критерии оценивания реферата:

1. Актуальность темы.
2. Степень изученности литературы.
3. Соответствие плана теме реферата.
4. Соответствие содержания плану и теме реферата.
5. Степень раскрытия основных понятий проблемы.
6. Умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу.
7. Стиль и оформление работы.

Примерная тематика рефератов:

1. Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.

2. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
3. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
4. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ
5. Питание и здоровье.
6. Влияние науки на культуру питания народов мира.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
8. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
9. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
10. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников.
11. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы.
12. Традиции питания в Греции: от древности до сегодняшнего дня.
13. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. 5. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам)
14. Средиземноморская кухня и ее особенности.
15. Традиции сыроделия и шоколадного производства: Голландия, Бельгия, Швейцария
16. Роль напитков в формировании традиций питания.
17. Исторические аспекты распространения и употребления напитков (чай, кофе) в культурах народов мира.
18. Традиции и культура потребления слабых и крепких алкогольных напитков в странах мира.
19. Культура застолья. Застолье, его сущность и история развития.
20. Особенности застолья народов Европы, стран АТР, Ближнего Востока.
21. Стили сервировки стола (русский, французский, английский и др.)

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

Лекционные занятия и самостоятельное изучение курса по настоящей программе проходят с использованием рекомендуемой литературы.

Лекционный материал посвящается рассмотрению основных концептуальных вопросов: основным понятиям, категориям и подходам, а также вопросам, трактовка которых имеет особое значение для понимания

сути учебной дисциплины и раскрывает компетентностный подход к ее изучению.

В учебном процессе наряду с традиционными формами обучения предусматривается использование различных активных и интерактивных форм и методов обучения (дискуссии, круглые столы, деловые игры, разбор практических ситуаций, тренинги, практикумы и др.). Для более эффективного усвоения студентами данной дисциплины предлагается необходимая учебная и методическая литература.

Самостоятельная работа предполагает изучение теории и практики и рекомендованных исследований, изучение по наиболее интересным, проблемным вопросам, а также решение тестовых и практических заданий, выполнение контрольной работы, подготовку сообщений, эссе, рефератов и т.д. Преподаватель проводит индивидуальные и групповые консультации со студентами с целью оказания им помощи в усвоении основных тем, раскрывающих компоненты компетенций, изучаемых по данной дисциплине.

Проведение семинарских и практических занятий предполагает активную, целенаправленную работу студентов.

Цель семинарского занятия - усвоение важнейших вопросов курса и выступление каждого студента на каждом семинаре. На семинаре студенты должны уметь объяснить понимание ими вопросов темы. Для этого при подготовке к семинару студент должен внимательно изучить рекомендованную литературу и методические рекомендации, подготовиться и ответить на любой вопрос темы семинара, продолжить выступление предыдущего выступающего. Студент может пользоваться конспектом изученной литературы. Каждый студент должен по указанию преподавателя отрецензировать сообщение, сделанное предыдущим выступающим.

Практические занятия, проводимые в активной и интерактивной формах, позволяют вовлекать всех студентов в обсуждение того или иного вопроса, проблемы, разбор конкретной ситуации, решение практических и тестовых заданий и практикумов. Активное обучение студентов по данной

дисциплине обеспечивается диалоговым взаимодействием преподавателя и студентов, предусматривает проблемную (дискуссионную) постановку вопросов с целью закрепления и углубления полученных знаний, формирования умений и практических навыков в соответствии с компонентами компетенций.

Текущая аттестация работы студентов осуществляется в процессе проведения семинарских и практических занятий на протяжении семестра путем оценки устных ответов, а также выполнения контрольных работ, решения тестовых, практических заданий и задач.

Если студент не выполнил ни одного задания, а также не проявил активности на занятиях, то его работа в течение семестра оценивается как неудовлетворительная. Если студент пропускает занятия по уважительной причине (по болезни, график свободного посещения), то он выполняет задания самостоятельно, во внеаудиторное время, знакомя преподавателя с полученными результатами. При этом тесты могут быть заменены разбором проблемных ситуаций по названным темам.

Основные формы самостоятельной работы:

- ✓ поиск необходимой литературы и электронных источников информации по изучаемой теме;
- ✓ изучение рекомендуемой литературы и лекционного материала;
- ✓ выполнение задания по теме практического и интерактивного занятия;
- ✓ написание и оформление эссе;
- ✓ самостоятельная подготовка презентации;
- ✓ выполнение задания для самостоятельной работы по выбору;
- ✓ подготовка к практическим и интерактивным занятиям;
- ✓ подготовка к зачету.

Самостоятельная работа может выполняться обучающимся в читальном зале библиотеки, в компьютерных классах, а также в домашних условиях. Предусмотрено получение студентами профессиональных консультаций, контроля и помощи со стороны преподавателя.

Требования к рейтинг-контролю

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки качества учебной работы студентов ТвГУ и Руководством по осуществлению рейтинговой системы оценки качества учебной работы студентов ТвГУ, содержание и организация рейтинг-контроля по дисциплине «История» осуществляется по следующей схеме:

1 семестр	Итоговая аттестация – экзамен
Распределение баллов по модулям	1 модуль – 40, 2 модуль – 60.
Текущий контроль 1 модуля	Работа на практических занятиях 26 – баллов Подготовка презентации – 4 балла
Рубежный контроль 1 модуля	Письменная работа – 10 баллов
Текущий контроль 2 модуля	Работа на практических занятиях 36 – баллов Подготовка презентации – 4 балла
Рубежный контроль 2 модуля	Письменная работа – 10 баллов
Отработка пропущенных мероприятий текущего и рубежного контроля	Разрешается деканатом только по уважительной причине
Зачет выставляется по итогам текущего и рубежного контроля	Студент должен набрать не менее 48 баллов
Пересдача зачета	Осуществляется в соответствии с Положением о курсовых, экзаменах и зачетах

VII. Материально-техническое обеспечение

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, учебная аудитория для занятий семинарского типа 204 (170100, Тверская область, г. Тверь, ул. Трехсвятская, д. 16/31);</p>	<p>Парты, стулья, доска, интерактивная доска, компьютер, проектор</p>	<p>Google Chrome – бесплатно Яндекс Браузер – бесплатно Kaspersky Endpoint Security 10 - Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г. Многофункциональный редактор ONLYOFFICE ОС Linux Ubuntu</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, учебная аудитория для занятий семинарского типа 213 (170100, Тверская область, г. Тверь, ул. Трехсвятская, д. 16/31);</p>	<p>Парты, стулья, доска, интерактивная доска, компьютер, проектор</p>	<p>Google Chrome – бесплатно Яндекс Браузер – бесплатно Kaspersky Endpoint Security 10 - Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г. Многофункциональный редактор ONLYOFFICE ОС Linux Ubuntu</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования</p>	<p>Сервировочный стол, столовые, чайные, кофейные сетки, предметы для сервировки стола, доска,</p>	

<p>(выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатория, учебно-тренинговая аудитория «Сервировочный класс»: лаборатория по ресторанному сервису 211 (170100, Тверская область, г. Тверь, ул. Трехсвятская, д. 16/31);</p> <p>Помещение для самостоятельной работы, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, практики, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, лаборатория, компьютерный класс: лаборатория по бронированию и резервированию, аудитория для самостоятельной работы, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 210 (170100, Тверская</p>	<p>переносной ноутбук</p> <p>Портативные компьютеры, клавиатуры, компьютерные мыши, ноутбук и проектор (переносной), стулья, компьютерные столы, доска</p>	<p>Google Chrome – бесплатно Яндекс Браузер – бесплатно Kaspersky Endpoint Security 10 - Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г. Многофункциональный редактор ONLYOFFICE ОС Linux Ubuntu</p>
---	--	---

область, г. Тверь, ул. Трехсвятская, д. 16/31)		
---	--	--

VIII. Сведения об обновлении рабочей программы дисциплины

№п.п.	Обновленный раздел рабочей программы дисциплины	Описание внесенных изменений	Реквизиты документа, утвердившего изменения
1.			
2.			