

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора  
Дата подписания: 10.08.2023 10:13:51  
Уникальный программный ключ:  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4f0ad1bf35f608

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



Утверждаю:

Руководитель ООП

*Л.П. Богданова* Л.П. Богданова

«1» *август* 2019г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

## Традиции и культура питания народов мира

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

Профиль подготовки

Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

Для студентов 3 курса очной формы обучения

Составитель: к.г.н., доцент Хохлова Е.Р.

Тверь, 2019

## **I. Аннотация**

### **1. Цель и задачи дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» является формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Основными задачами являются:

- 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 подачи блюд в разных странах мира;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей у разных 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.
- обоснование использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры.

### **2. Место дисциплины в структуре ООП**

Учебная дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» входит в вариативную часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений.

Содержательно «Традиции и культура питания народов мира» опирается на знания и навыки, полученные студентами при изучении обязательных дисциплин («Мировая культура и искусство») и дисциплин вариативной части учебного плана («Основы туризма», «Культурное наследие», «История туризма»).

Учебная дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» обеспечивает основу для понимания специфики организации туризма в отдельных странах и регионах.

Уровень начальной подготовки обучающегося для успешного освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»:

Иметь представление об основных закономерностях общественного развития.

Знать основы мировой истории и культуры, ключевые понятия географической науки (природно-климатические особенности регионов мира, пространственные закономерности развития экономики, размещение населения и процессы урбанизации, образ жизни населения, условия и ресурсы социально-экономического развития).

Владеть навыками сбора, анализа и обобщения информации, основными приемами системного подхода и сравнительного анализа.

**3. Объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 академических часов, 5 семестр), в том числе:**

**контактная работа:** лекции – 17 час., практические занятия – 51 час.;

**контактная внеаудиторная работа:** –

**самостоятельная работа:** – 85 час.

**контроль:** – 27 час.

**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
<p><b>УК-5</b>  <b>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</b></p>	<p><b>УК-5.1</b>  Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем</p>
	<p><b>УК-5.2</b>  Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии</p>
	<p><b>УК-5.3</b>  Определяет условия интеграции участников межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий</p>

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

**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.)			Самостоятель ная работа, в том числе Контроль (час.)
		Лекции	Практические занятия/	Контроль самостоятельной работы (в том числе курсовая работа)	
<b>Введение.</b> Предмет, цель, задачи дисциплины	<b>1</b>	1			
Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры и туристских ресурсов.	<b>10</b>	2		2	6
Тема 2. Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.	<b>10</b>	2		2	6
Тема 3. История и этапы развития традиций питания.	<b>12</b>	4		2	6
Тема 4. Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи.	<b>10</b>	2		2	6

Тема 5.Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.	<b>10</b>	2		2	6
Тема 6.Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.	<b>13</b>	2	3	2	6
Тема 7. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария).	<b>14</b>		6	2	6
Тема 8. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	<b>14</b>		6	2	6
Тема 9.Развитие кулинарного искусства в странах Европы.	<b>14</b>		6	2	6
Тема 10.Развитие кулинарного искусства в странах АТР.	<b>14</b>		6	2	6
Тема 11.Развитие кулинарного искусства в странах Африки.	<b>14</b>		6	2	6

Тема 12. Развитие кулинарного искусства в странах Америки.	<b>14</b>		6	2	6
Тема 13. Напитки и национальные традиции.	<b>14</b>		6	2	6
Тема 14. Застолье и традиции народов мира.	<b>13</b>		6	1	6
Тема 15. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.	<b>3</b>	2			1
<b>ИТОГО</b>	<b>180</b>	<b>17</b>	<b>51</b>	<b>27</b>	<b>85</b>

### III. Образовательные технологии

Учебная программа – наименование разделов и тем	Вид занятия	Образовательные технологии
<b>Введение.</b> Предмет, цель, задачи дисциплины	Лекция	Лекция-визуализация Информационные технологии
Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры и туристских ресурсов.	Лекция	Лекция-визуализация Информационные технологии

Тема 2. Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.	Лекция	Лекция-визуализация Информационные технологии
Тема 3. История и этапы развития традиций питания.	Лекция	Лекция-визуализация Информационные технологии
Тема 4. Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи.	Лекция	Лекция-визуализация Информационные технологии
Тема 5. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.	Лекция	Лекция-визуализация Информационные технологии
Тема 6. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.	Лекция и практическая работа	Лекция-визуализация Информационные технологии Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 7. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария).	Практическая работа	Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)



Тема 8. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	Практическая работа	Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 9. Развитие кулинарного искусства в странах Европы.	Практическая работа	Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 10. Развитие кулинарного искусства в странах АТР.	Практическая работа	Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 11. Развитие кулинарного искусства в странах Африки.	Практическая работа	Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 12. Развитие кулинарного искусства в странах Америки.	Практическая работа	Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 13. Напитки и национальные традиции.	Практическая работа	Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 14. Застолье и традиции народов мира.	Практическая работа	Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 15. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.	Лекция	Лекция-визуализация Информационные технологии

#### IV. Оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации

##### УК-5

Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

##### УК-5.1

Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем

Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков	Показатели и критерии оценивания компетенции, шкала оценивания
<p><b>Задание</b></p> <p>Проведите критический анализ нетрадиционных системам питания : раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе</p> <p><b>Краткое эссе</b></p> <p>Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА.</p> <p><b>Краткое эссе</b></p> <p>Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы.</p>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов.</p> <p>Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл.</p> <p>Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>
<p><b>Задание</b></p> <p><b>Проведите анализ основных факторов, формирующих основу национальной кухни по плану:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- экономические особенности страны;</li><li>- географическое расположение и</li></ul>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов.</p> <p>Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл.</p> <p>Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>

<p>климатические условия страны;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul> <p><b>Задание</b></p> <p>Установите взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира</p>	
<p><b><i>Письменные ответы на вопросы</i></b></p> <p><b>Тема: История развития культуры питания русского народа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каковы особенности этапов развития культуры питания русского народа?</li> <li>2. Каков традиционный набор пищевых продуктов и их обработка в питании русского человека?</li> <li>3. Из чего состоял кулинарный репертуар блюд русского человека в XVIII-XX вв.?</li> </ol> <p><b>Тема: История развития культуры питания французского народа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каковы особенности этапов развития культуры питания французского народа?</li> <li>2. Каков традиционный набор пищевых продуктов и их обработка в питании французов?</li> <li>3. Из чего состоял кулинарный репертуар французской кухни XVII-XVIII вв.?</li> </ol>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов.</p> <p>Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл.</p> <p>Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>

## УК-5.2

Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии

Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков	Показатели и критерии оценивания компетенции, шкала оценивания
<p><b>Задание</b></p> <p>Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер.</p> <p><b>Задание</b></p> <p>Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.</p>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов.</p> <p>Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл.</p> <p>Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>
<p><b>Задание</b></p> <p>1.Какие гастрономические мероприятия можете предложить туристам из Китая, для ознакомления с традициями питания русского народа</p> <p><b>Задание</b></p> <p>2.Какие гастрономические мероприятия можете предложить иностранным туристам, посетившим Тверскую область</p>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов.</p> <p>Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл.</p> <p>Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>
<p><b>Письменные ответы на вопросы</b></p> <p>1. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам).</p> <p><b>Письменные ответы на вопросы</b></p> <p>2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратах, Египте, Тунисе, Марокко.</p>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов.</p> <p>Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл.</p> <p>Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>

### УК-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

Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков	Показатели и критерии оценивания компетенции, шкала оценивания
1. Разработать план мероприятий: «Русский самовар».  2. Разработать план мероприятий: «Карельская калитка».	Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов. Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл. Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.
1. Предложите интерактивную программу "Обычаи и обряды празднования Масленицы"  2. Предложите интерактивную программу "Традиции православной Пасхи"	Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов. Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл. Даны правильные полные, обоснованные ответы – 2 балла.
<b><i>Письменные ответы на вопросы</i></b>  <b>Тема: Национальные особенности питания народов Франции</b>  1. Какова роль Франции в становлении культур питания народов Западной Европы?  2. Как проходила эволюция традиций и культуры питания французского народа?  3. В чем состоят особенности набора пищевого сырья, его обработки и подачи блюд во Франции?	Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов. Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл. Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.

<p><b>Тема: Национальные особенности питания народов Китая</b></p> <p>1. Чем обусловлена традиционность питания китайского народа?</p> <p>2. каковы основные принципы питания китайцев?</p> <p>3. какое влияние оказала китайская кулинарная культура на питание народов мира?</p>	
--	--

## V. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 1) Рекомендуемая литература

#### а) Основная литература

1. Марченко В.В. Кухня народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Марченко, Н.В. Судакова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66079.html>
2. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955>

#### б) Дополнительная литература

1. Организация и технология питания туристов: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=232724>

### 2) Программное обеспечение

#### а) Лицензионное программное обеспечение

ArcGIS 10.4 for Desktop - Акт приема передачи на основе договора №39 а от 18.12.2014  
Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows – Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г.  
MS Office 365 pro plus - Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017  
Microsoft Windows 10 Enterprise - Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017

MapInfo Professional 12.0 - Акт о передаче прав по условиям договора № 26/2014-У от 10.02.14

Microsoft Visual Studio Enterprise 2015 - Акт предоставления прав № Tr035055 от 19.06.2017

### б) Свободно распространяемое программное обеспечение

Adobe Reader XI – бесплатно

Vilko 3.4 – бесплатно

Google Chrome – бесплатно

Mozilla Firefox 46.0.1 (x86 ru) – бесплатно

Notepad++ - бесплатно

OpenOffice – бесплатно

QGIS 2.16.2.16.2 Nidebo – бесплатно

WinDjView 2.1 – бесплатно

### 3) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

### 4) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

#### **Журналы**

Туризм: практика, проблемы, перспективы. журнал о туризме: [www.tpnews.ru](http://www.tpnews.ru);

#### **Интернет-ресурсы**

[www.unwto.org](http://www.unwto.org) – Всемирная туристская организация (UNWTO).

[www.wttc.org](http://www.wttc.org) – Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC).

[www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации. Официальный сайт, содержит нормативно-правовые акты и статистические материалы по туризму в РФ.

[www.ratanews.ru](http://www.ratanews.ru) – ежедневная электронная газета «RATA news», выпускаемая Российским союзом туриндустрии.

[grebennikon.ru](http://grebennikon.ru) – Управление проектами и программами, журнал. Включен в перечень ВАК, в базу РИНЦ, в базу Agris.

[nat-moo.ru](http://nat-moo.ru) – Вестник национальной академии туризма, журнал. Включен в перечень ВАК, в базу РИНЦ, в базу Agris

<http://bookfi.org/book/626998> Большая энциклопедия кулинарного искусства.

Похлебкин В.В.[электронный ресурс]

Сервер информационно-методического обеспечения учебного процесса  
<http://edc.tversu.ru>

[www.cookmuseum.ru](http://www.cookmuseum.ru)

<http://project5gym6.narod.ru/5/21/p1aa1.html>

[www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru)

[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

<http://supercook.ru>

## **VI. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

Изучение курса студентами должно основываться на самостоятельной проработке каждой из тем приведенной ранее программы в соответствии с перечнем рекомендуемой литературы. Особое внимание следует обратить на периодические издания, содержащие информацию об истории, этнографии, традициях и культуре питания народов различных стран мира. Особый интерес представляют буклеты, путеводители по городам, странам и континентам мира.

После изучения материала курса следует выполнить реферат.



Реферат представляет собой самостоятельное исследование актуального вопроса, имеющего научную и практическую значимость в области культуры питания народов мира. Реферативная работа является индивидуальной работой. За правильность всех данных отвечает студент - автор работы.

### **Структура реферата.**

Реферат должен включать в себя следующие структурные элементы: введение, 1 - 2 параграфа, заключение, список использованной литературы, приложения (если это необходимо). Структура работы может варьироваться в зависимости от направленности и характера ее содержания.

Введение содержит обоснование темы исследования, ее актуальности и практической значимости, формулирование цели и задач работы, определение понятийной базы и методов исследования.

Параграфы включают анализ истории вопроса и его современного состояния, обзор литературы по исследуемой проблеме, представление различных точек зрения, анализ и классификацию привлекаемого материала на базе избранной студентом методики исследования.

В заключение отмечаются перспективы дальнейшей разработки проблемы.

### **Оформлении реферата.**

Работа должна быть предоставлена в отпечатанном виде, рукописный вариант не допускается. Реферат должен быть напечатан на стандартном листе писчей бумаги в формате А 4 (210 x 297 мм) с текстом только с одной стороны листа с соблюдением следующих требований:

- поля: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм;
- шрифт текста размером 14 пт, гарнитурой Times New Roman;
- шрифт заголовков 14 пт, гарнитурой Times New Roman;
- межстрочный интервал – полуторный;
- отступ красной строки – 1,25;
- выравнивание текста – по ширине.

Объем работы – 25-30 печатных страниц (не считая приложений).

Реферат сдается в тонкой папке со скоросшивателем без файлов.

**Примерная тематика 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. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
6. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
7. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
8. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
9. История развития очагов народов АТР и ЮВА.
10. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
11. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
12. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
13. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
14. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
15. Традиции и ритуалы русской трапезы.
16. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
17. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
18. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
19. Традиции питания в Греции.
20. Формирование региональных традиций питания в России.

21. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
22. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
23. Национальные праздники Франции и застолье
24. Национальные праздники Италии и застолье.
25. Национальные праздники Германии и застолье.
26. Национальные праздники Китая и их использование в развитии туризма.
27. Национальные праздники Японии и традиции питания.
28. Русская свадьба и застолье (регионы России).

Студенты в качестве самостоятельного задания осуществляют подготовку проекта сценария по использованию традиций и культур питания народов мира как составной части турпакета.

### **Примерная тематика**

1. Обычаи и обряды празднования Масленицы.
2. Хэллоуин.
3. Пасха – праздник любви Бога и человека.
4. Русская свадьба и застолье (регионы России).
5. Хина Мацури – праздник девочек.
6. Рождество Христово.
7. Традиции чаепития стран мира.
8. Рош-Хашана – еврейский Новый год.
9. День рождения – семейный праздник.
10. Новый год – всеми любимый и долгожданный праздник.
11. Японские традиции питания.
12. Великий пост в православии.
13. Традиции православной Пасхи.
14. Новый год: особенности традиций питания и застолье.

15.Национальные праздники стран мира и традиции питания (Европа, Америка, Азиатско-Тихоокеанский регион, Юго-Восточная Азия, Ближний Восток, Африка).

В соответствии с действующим «Положением о рейтинговой системе обучения студентов ТвГУ» принятом на заседании ученого совета ТвГУ 26.12.2018 г., протокол №4 содержание дисциплины делится на два модуля. Текущий контроль в каждом модуле предусматривает проведение рейтингового контроля в письменной форме.

### ***Промежуточная аттестация по дисциплине – экзамен.***

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине, заканчивающейся экзаменом, по итогам семестра составляет 60 баллов. Ответ студента на экзамене оценивается суммой до 40 рейтинговых баллов.

#### **1 модуль**

#### **Темы, изучаемые в модуле:**

**Тема 1.** Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры и туристских ресурсов.

**Тема 2.** Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.

**Тема 3.** История и этапы развития традиций питания.

**Тема 4.** Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи.

**Тема 5.** Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.

**Тема 6.** Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.

**Максимальная сумма баллов по модулю - 30 баллов, из них**  
текущий контроль учебной работы студента - 25 баллов,  
рейтинговый контроль - 5 баллов.

Текущая работа студента по модулю складывается:  
Практические работы - 25 баллов,

Рейтинговый контроль по модулю проводится в форме письменной работы – 5 баллов.

### **Контрольные вопросы 1 модуля**

#### **Вопросы для проведения рубежного контроля:**

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 – XIX вв.).
10. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
11. Православие: сущность, догматы и питание.
12. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
13. Иудаизм: сущность, догматы.
14. Основные принципы питания иудеев.
15. Обрядовое питание в иудаизме.
16. Исламизм: сущность, догматы и питание.
17. Обрядовое питание в исламизме.
18. Этика питания мусульман.
19. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
20. Индуизм и питание.

## **2 модуль**

### **Темы, изучаемые в модуле:**

**Тема 1.** Исторический путь развития традиций питания славянских народов. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария).

**Тема 2.** Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.

**Тема 3.** Национальные особенности традиций и культур питания народов мира.

**Тема 4.** Напитки и национальные традиции.

**Тема 5.** Застолье и традиции народов мира.

**Максимальная сумма баллов по модулю - 30 баллов, из них**  
текущий контроль учебной работы студента - 25 баллов,  
рейтинговый контроль - 5 баллов.

Текущая работа студента по модулю складывается:  
Практические работы - 25 баллов,

Рейтинговый контроль по модулю проводится в форме письменной работы – 5 баллов.

### **Контрольные вопросы 2 модуля**

#### **Вопросы для проведения рубежного контроля:**

1. Основопологающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
2. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.

3. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
4. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
5. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
6. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
7. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенов.
8. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
9. Факторы формирования французской традиции питания.
10. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
11. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
12. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
13. История формирования традиций питания Италии.
14. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
15. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
16. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
17. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
18. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
19. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.

20. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
21. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
22. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
23. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
24. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
25. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
26. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
27. Современные тенденции в питании японцев.
28. Основные признаки индийской культуры питания.
29. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
30. Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
31. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
32. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
33. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
34. Вина стран мира и их характеристика.
35. Чай и его исторические корни.
36. История проникновения чая на территорию России.
37. Национальные традиции приготовления и подачи чая.
38. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
39. Национальные традиции варки и подачи кофе.
40. Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.
41. Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.



42. Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
43. Французская система застолья и ее характеристика.
44. Приемы: виды, характеристика.
45. Принципы подачи и потребления хлеба, паштета, салата, сыра.
46. Принципы подачи и потребления фруктов, ягод.
47. Принципы подачи и потребления бутербродов, яиц, блинов, рыбных и мясных блюд.
48. Принципы подачи и потребления икры, омаров, крабов, лягушачьих ножек, мидий, раков.
49. Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.
50. Виды меню и их характеристика.
51. Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.
52. Научно-технический прогресс и его влияние на формирование традиций и культур питания народов мира.
53. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов.
54. Посты в мировых религиях и их сущность.

### ***Примеры тестов для контроля знаний***

#### **Тема 1: Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры**

*1. Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности*

- 1) традиции
- 2) \*культура
- 3) быт
- 4) обычаи

*2. Обычное протекание жизни в реально-практических формах*

- 1) традиции

- 2)\*быт
- 3)обычай
- 4)обряд

3. *Установленный порядок совершения какого-либо обряда*

- 1) этикет
- 2) церемониал
- 3)\*церемония
- 4) ритуал

4. *Явления, унаследованные от предыдущих поколений*

- 1)обычай
- 2)\*традиции
- 3)обряды
- 4)ритуалы

5. *В России первая национальная поваренная книга появилась*

- 1)\*в начале XIX века
- 2)в XVI веке
- 3)в конце XVII века
- 4)в начале XVIII века

6. *В мире первая поваренная книга появилась в*

- 1)России
- 2)Италии
- 3)Англии
- 4)\*Франции

## **Тема 2: Принципы формирования национальных традиций и культур питания**

1. *Динамический фактор, формирующий культуру питания*

- 1) местные природные ресурсы
- 2)\*научный фактор
- 3) исторические особенности

4) климатические условия

2. *Наиболее устойчивые традиции народа связаны с*

1) развитием земледелия

2) переработкой и хранением сырья

3) выращиванием скота и птицы

4) \*все перечисленное

3. *Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России*

1) \*способ производства водки

2) технологию производства сыров

3) получение игристых вин

4) способ варки кофе

4. *Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным*

1) \*в X-XI веках

2) в XV-XVI веках

3) в V-VI веках

4) в XIX веке

5. *Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья*

1) вяление, сушка

2) \*глубокая заморозка, вакуум

3) квашение, соление

4) все перечисленное

6. *Для средних веков было характерно употребление*

1) полуфабрикатов

2) сублимированных продуктов

3) консервированных продуктов

4) \*продуктов натурального хозяйства

**Тема 3: Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культуры питания**

*1. Дозволенные продукты питания в иудаизме*

- 1) скоромные
- 2) трэфные
- 3) постные
- 4) \*кошерные

*2. В год в православии постным дням отводится*

- 1) менее 100 дней
- 2) \*более 200 дней
- 3) 100-150 дней
- 4) более 300 дней

*3. Главный компонент ритуального блюда «пасха»*

- 1) мука
- 2) \*творог
- 3) яйца
- 4) сладости

*4. Сочиво – символическое блюдо в праздник*

- 1) Рождество
- 2) \*Сочельник
- 3) Пасху
- 4) Троицу

*5. Хлеб бедности – маца – обрядовый продукт для верующих*

- 1) мусульман
- 2) православных
- 3) \*иудеев
- 4) протестантов

*6. Праздник жертвоприношения у мусульман*

- 1) Ноуруз
- 2) \*Курбан-Байрам
- 3) Ураза-Байрам

## **Тема 4: Формирование традиций и культур питания славянских народов**

### *1. Гурьевская каша – национальное блюдо*

- 1) украинское
- 2) белорусское
- 3)\*русское
- 4) польское

### *2. Холодный суп на квасе*

- 1) солянка
- 2) ботвинья
- 3)\*окрошка
- 4) щи

### *3. Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства*

- 1) жаренных на открытом огне
- 2) жаренных в большом количестве масла
- 3) копченых
- 4)\*тушеных или вареных

### *4. Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью*

- 1) соления
- 2) копчения
- 3) сушения
- 4)\*мочения

### *5. Картофель широко вошел в рацион питания русского народа в*

- 1)\*XVIII веке
- 2)XV веке
- 3)XIX веке
- 4)XVI веке

### *6. Период расцвета русской национальной кухни*

- 1) вторая половина XVII века
- 2)XVIII век
- 3)XIX век

4)\*начало XX века

7. Самый популярный заправочный суп на Украине

1)суп с крупой

2)\*борщ

3) щи

4) рассольник

8. Государство, в котором из картофеля готовят более 200 блюд

1)Болгария

2)\*Белоруссия

3)Украина

4)Россия

9. Родина йогурта

1)Бельгия

2)\*Болгария

3)Польша

4)Украина

## **Тема 5: Национальные особенности традиций питания народов Европы**

1. Кулинарное искусство возникло

1)\*в Западной Европе

2)в России

3)в Азии

4)на Ближнем Востоке

2. Первый ресторан появился

1)в Италии

2)в Швейцарии

3)\*во Франции

4)в России

3. Итальянское блюдо, не относящееся к группе «паста»

1)спагетти

- 2) канелонни
- 3)\* полента
- 4) тортеллини

4. Самый твердый итальянский сыр, незаменимый для приготовления большинства блюд

- 1) мазарелло
- 2) пекорино
- 3)\* пармезан
- 4) рикотта

5. Сосиски с тушеной квашеной капустой – национальное блюдо

- 1) Англии
- 2) Голландии
- 3) Швеции
- 4)\* Германии

6. Национальное блюдо англичан

- 1) омлет
- 2) \*пудинг
- 3) бутерброд
- 4) запеченная сельдь

7. Сырье, наиболее часто используемое для производства блюд у народов Скандинавии

- 1) рыба
- 2) молоко и молочные продукты
- 3) крупы
- 4) \*все перечисленное

## **Тема 6: Культура питания стран АТР**

1. Злаковая культура, заменяющая хлеб народам АТР

- 1) пшеница
- 2) \*рис

3) чечевица

4) соя

*2. Продукты, практически не употребляемые в Китае*

1) свинина, дичь

2) \*молоко и молочные продукты

3) моллюски, змеи

4) сахар, дрожжи

*3. Самая острая кухня в Китае*

1) Шаньдунская

2) Гуаньдунская

3) \*Сычуаньская

4) Пекинская

*4. Наиболее популярный овощ в Японии*

1) капуста

2) \*редька

3) помидоры

4) баклажаны

*5. Бобовая культура, широко применяемая для производства молока, соуса и творога в странах АТР*

1) фасоль

2) \*соя

3) горох

4) чечевица

*6. Самая острая кухня среди стран АТР*

1) китайская

2) \*корейская

3) японская

4) индийская

*7. Корейское блюдо «кимчхи» - это маринованные кусочки*

1) рыбы



- 2)мяса
- 3)\*овощей
- 4)фруктов

## **Тема 7: Национальные традиции приготовления и потребления напитков**

*1. Напиток, обладающий бактерицидными свойствами и способный выводить вредные вещества из организма*

- 1)кофе
- 2)чай черный
- 3)\*чай зеленый
- 4)какао

*2. Родина чая*

- 1)\*Китай
- 2)Япония
- 3)Монголия
- 4)Средняя Азия

*3. Чай по-английски традиционно пьют с*

- 1)сахаром
- 2)\*молоком
- 3)мороженым
- 4)солью и маслом

*4. Родина кофе*

- 1)Америка
- 2)Китай
- 3)\*Африка
- 4)Перу

*5. Кофе по-венски – это*

- 1)кофе с мороженым
- 2)\*кофе с взбитыми сливками

- 3)черный кофе
- 4)кофе с молоком

6. Кофе-гляссе – это

- 1)кофе с взбитыми сливками
- 2)с молоком
- 3)с коньяком
- 4)\*с мороженым

7. Лучший хмель для производства пива растет в

- 1)России
- 2)\*Чехии
- 3)Германии
- 4)Италии

8. Вода, солод и хмель – основа для производства

- 1)кваса
- 2)водки
- 3)\*пива
- 4)вина

9. Национальный русский напиток на основе меда

- 1)травяной чай
- 2)\*сбитень
- 3)какао
- 4)квас

10. Мировой лидер по производству вин

- 1)Италия
- 2)Болгария
- 3)\*Франция
- 4)Германия

Промежуточная аттестация в соответствии с учебным планом по направлению 43.03.02 Туризм (профиль: Технология и организация

туроператорских и турагенских услуг) по дисциплине « Традиции и культура питания народов мира» проводится в форме экзамена.

Экзаменационные билеты включают два устных вопроса. В ходе экзамена проверяются все составляющие планируемых результатов обучения по дисциплине « Традиции и культура питания народов мира». Устный ответ оценивается по следующим критериям (каждый вопрос – максимум 20 баллов):

<b>Формы и способы оценки</b>	<b>Обобщенные критерии оценки</b>			
	<b>0-4 балла</b>	<b>5-9 баллов</b>	<b>10-14 баллов</b>	<b>15-20 баллов</b>
<b>Устный ответ</b>	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрир	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется

	<p>ошибки в определении и понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов</p>	<p>дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</p> <p>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</p> <p>– продемонстрировано усвоение основной литературы</p>	<p>овано усвоение основной литературы.</p> <p>– в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</p> <p>допущены одна ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</p>	<p>терминология;</p> <p>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</p> <p>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</p> <p>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</p> <p>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</p> <p>–</p>
--	--	--	--	--

				продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию
--	--	--	--	---

Итоговая оценка в ведомости и зачетной книжке студента выставляется по результатам ответа на экзамене и результатам текущей успеваемости путем складывания рейтинговых баллов. Шкала пересчета рейтинговых баллов в оценку установлена в «Положении о рейтинговой системе обучения студентов ТвГУ».

### **Вопросы для подготовки к экзамену:**

1. Что включает в себя понятие материальная культура?
2. Что входит в понятие "быт и традиции"?
3. В чем сущность этикета? Почему важна роль этикета в современных условиях общества?
4. В чем разница пищи и питания?
5. В чем специфика культур питания народов мира?
6. Каков вклад культуры и традиций питания народов мира в развитие туризма?
7. Каковы особенности питания человека в Древнем Риме. Чем отличалась пища и питание человека в Средневековье?
8. Почему климатические условия являются наиважнейшим фактором формирования традиций питания?
9. Как влияют дипломатические и культурные связи на культуру питания? Приведите пример.

10. Какую роль сыграли и играют очаги в русской и азиатской культурах питания?
11. Чем обусловлено изменение питания русского человека в X в.?
12. Каковы основные требования, предъявляемые к пище и питанию в православии?
13. Какие виды обрядового питания в православии вы знаете?
14. Какие виды обрядового питания имеются в иудейские праздники?
15. Какие особенности питания характерны для людей, исповедующих ислам?
16. В чем состоит роль России в формировании традиций и культур питания славянских народов?
17. Каковы особенности этапов развития культуры питания русского народа?
18. Каков традиционный набор пищевых продуктов и их обработка в питании русского человека?
19. Из чего состоял кулинарный репертуар блюд русского человека в XVIII-XX вв.?
20. Какие факторы явились наиболее важными в формировании питания украинского народа?
21. В чем отличие традиций питания белорусского народа от других славянских народов?
22. Как формировалась культура питания польского народа и в чем ее особенности?
23. Какова роль Франции в становлении культур питания народов Западной Европы?
24. Как проходила эволюция традиций и культуры питания французского народа?
25. В чем состоят особенности набора пищевого сырья, его обработки и подачи блюд во Франции?
26. Каковы национальные традиции питания итальянцев? В чем сходство и различие культур и традиций питания немцев и австрийцев?
27. В чем заключается своеобразие традиций питания англичан? В чем отличия кулинарных традиций шотландцев от англичан?
28. Что общего и в чем различия между пищей и питанием народов Скандинавии?
29. Под влиянием каких факторов развивалась американская культура питания?
30. Каковы основные признаки формирования культуры питания американцев?
31. Что, на ваш взгляд, объединяет традиции питания народов Латинской Америки?
32. Чем отличаются культура и традиции питания в Мексике, Бразилии, Аргентине, Кубе?
33. Охарактеризуйте общее и различия в пище и питании народов Африки.

34. Выделите главный определяющий признак традиций питания народов Магриба.
35. Назовите древнейшие продукты питания Марокко, Алжира, Туниса.
36. Каковы основные принципы питания китайцев?
37. Какое влияние оказала китайская кулинарная культура на питание народов мира?
38. Чем отличается китайское застолье от европейского?
39. Как классифицируется пища японцев?
40. В чем отличия японской культуры питания от китайской?
41. Охарактеризуйте главные компоненты рациона питания японцев.
42. Как влияет европейская культура питания на традиции японцев?
43. Каковы философские представления индуистов о роли питания?
44. В чем заключается своеобразие индийской культуры питания?
45. Как индуизм повлиял на традиции питания?
46. В чем заключается специфика застолья индуистов?
47. В чем состоят основные принципы формирования национального характера питания корейцев?
48. Какова духовная основа культуры питания корейцев?
49. В чем заключаются основные черты корейского традиционного набора пищевого сырья и его обработки?
50. Охарактеризуйте ритуальные блюда корейцев.
51. Какую роль играют в жизни народов мира напитки?
52. Какое место занимает вино в традициях питания народов мира?
53. Каковы исторические пути распространения чая по регионам земли?
54. В чем заключаются различия приготовления и подачи чая в европейских и азиатских странах?
55. В чем состоит потребительская ценность кофе?
56. Каковы исторические аспекты возникновения древнейших напитков (пиво, квас)?
57. В чем сущность застолья и его эволюция?
58. В чем заключаются особенности русского застолья от древности до современности?
59. В чем своеобразие французской и русской систем сервировки стола?
60. Дайте характеристику официальным приемам и их роли в развитии туризма.
61. Охарактеризуйте понятие «меню» и его исторические аспекты.
62. Какую роль играет меню в формировании имиджа предприятий общественного питания?
63. Каковы основные требования при разработке меню?
64. Какую информацию для потребителя должно нести меню?
65. Какие особенности необходимо принимать во внимание при составлении меню для дипломатических приемов, иностранных гостей и туристических групп?

## VII. Материально-техническое обеспечение

Наименование специальных* помещений	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №112 (170021, Тверская обл., г.Тверь, ул. Прошина, д.3, корп.2)	Мультимедийный комплект учебного класса (вариант №2) Проектор Casio XJ-M140, настенный проекц. экран Lumien 180*180. Ноутбук Dell N 4050. Сумка 15,6'', мышь	Google Chrome – бесплатный Microsoft Windows 10 Enterprise Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017; MS Office 365 pro plus Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017;

### Помещения для самостоятельной работы:

Наименование помещений	Оснащенность помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и самостоятельной работы № 111 (170021 Тверская обл., Тверь, ул. Прошина, д. 3, корп. 2)	Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5" Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5" Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5" Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5" Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5" Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5" Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5" Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-	Adobe Reader XI - Russian – бесплатный ArcGIS 10.4 for Desktop Bilko 3.4 – бесплатный Google Chrome – бесплатный Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows MapInfo Professional 12.0 Microsoft Visual Studio Enterprise 2015 with Updates - Акт предоставления прав № Tr035055 от 19.06.2017; Mozilla Firefox 46.0.1 (x86 ru) – бесплатный Notepad++ – бесплатный OpenOffice – бесплатный QGIS 2.16.2.16.2 Nidebo – бесплатный WinDjView 2.1 – бесплатный Microsoft Windows 10 Enterprise Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017; MS Office 365 pro plus Акт



	RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Сканер Plustek OpticPro A320	приема-передачи № 369 от 21 июля 2017;
--	---	--

### VIII. Сведения об обновлении рабочей программы дисциплины

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