

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"**

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

Т.Б. Шиврина

"27" декабря 2021 г.



Народная кухня и рукоделия рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **истории и философии**

Учебный план Направление подготовки 43.04.02 Туризм
Направленность (профиль) образовательной программы "Агротуризм"

Квалификация **Магистр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану **108**

в том числе:

аудиторные занятия **26**

самостоятельная работа **82**

Виды контроля в семестрах:
зачеты 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя 13			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	26	26	26	26
Итого ауд.	26	26	26	26
Контактная работа	26	26	26	26
Сам. работа	82	82	82	82
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д.и.н., Профессор кафедры истории и философии, Трушкова И.Ю.

Рецензент(ы):

к.и.н., Доцент кафедры истории и философии, Цеглеев Э.А.

Рабочая программа дисциплины

Народная кухня и рукоделия

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 556)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 43.04.02 Туризм

Направленность (профиль) образовательной программы "Агротуризм"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

экономического факультета

Протокол № 2р/2021-22 от "27" декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

истории и философии

Протокол № 6 от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ д.и.н., доцент Праздников Андрей Геннадьевич

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от " __ " _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
истории и философии

Протокол от " __ " _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
истории и философии

Протокол от " __ " _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
истории и философии

Протокол от " __ " _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Приобретение теоретических знаний и практических навыков в области народной кухни и рукоделий как одного из направлений агротуризма.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Обучающийся должен обладать индикаторами достижения компетенций, полученными при изучении дисциплин предшествующего уровня образования: дисциплины, предусмотренные ОПОП подготовки бакалавра
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Основы народной системы жизнеобеспечения, Народный календарь, Этноэкология, Государственная итоговая аттестация
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2	Организация деятельности по реализации экскурсионных услуг
ПК-2.1	Собирает и анализирует информацию по организации деятельности по реализации экскурсионных услуг
ПК-2.2	Рассчитывает показатели, позволяющие оценивать деятельность организации деятельности по реализации экскурсионных услуг
ПК-2.3	Обосновывает мероприятия по организации деятельности по реализации экскурсионных услуг

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основы экскурсионного дела применительно к народной кухне и рукоделиям
3.2	Уметь:
3.2.1	применять на практике основы экскурсионного дела применительно к народной кухне и рукоделиям
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):
3.3.1	навыками применения на практике основы экскурсионного дела применительно к народной кухне и рукоделиям

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)					
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1.				
1.1	Объект, предмет, методы и источники. Народная кухня и рукоделия в деятельности по реализации экскурсионных услуг /Пр/	2	2	0	
1.2	Объект, предмет, методы, источники /Ср/	2	4	0	
1.3	Структура народной культуры /Пр/	2	4	0	
1.4	Структура народной культуры /Ср/	2	6	0	
1.5	Крестьянская утварь, кухонное место /Пр/	2	2	0	
1.6	Крестьянская утварь, кухонное место /Ср/	2	6	0	
1.7	Продукты и способы их хранения и приготовления /Пр/	2	4	0	
1.8	Продукты и способы их хранения и приготовления /Ср/	2	6	0	
1.9	Культура застолья /Пр/	2	4	0	
1.10	Культура застолья /Ср/	2	6	0	
1.11	Рукоделия в системе труда и отдыха /Пр/	2	2	0	
1.12	Рукоделия в системе труда и отдыха /Ср/	2	8	0	
1.13	Виды рукоделий /Пр/	2	6	0	
1.14	Виды рукоделий /Ср/	2	6	0	
1.15	Современное использование традиционной кулинарии и рукоделий /Пр/	2	4	0	
1.16	Современное использование традиционной кулинарии и рукоделий /Ср/	2	8	0	
1.17	Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к текущему контролю знаний. Подготовка к зачету /Ср/	2	30	0	
1.18	/Зачёт/	2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л.1	Л. Г. Березовая	История туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата Режим доступа: https://ura.it.ru/bcode/488091	М.: Издательство Юрайт, 2021
Л.2	Долженко, Г. П.	История туризма [Электронный ресурс]: учебник для вузов Режим доступа: https://ura.it.ru/bcode/477381	Юрайт, 2021
Л.3	Польнский А. С.	История туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186874	Омский государственный технический университет, 2019
Л.4	Трушкова, И. Ю.	Народная кухня и рукоделия: учебно-метод. пособие для магистров по организации самостоятельной работы 43.04.02 Туризм [Электронный ресурс] Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	Киров: Вят. ГАТУ, 2022
Л.5	Трушкова, И. Ю.	Народная кухня и рукоделия: учебно-метод. пособие для обучающихся по направлению подготовки магистратуры 43.04.02 Туризм [Электронный ресурс] Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	Киров: Вят. ГАТУ, 2022

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp - Загл. с экрана
Э2	Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/ - Загл. с экрана

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных

6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант Аэро
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине представлено в Приложении 3 РПД.
-----	---

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины.

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий.

2. Подготовка к практическим занятиям.

Цель практических занятий заключается в закреплении теоретического материала по наиболее важным темам, в развитии у обучающихся навыков критического мышления в данной области знания, умений работы с учебной и научной литературой, нормативными материалами. В ходе подготовки к практическому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, досконально изучить соответствующий теоретический материал, предлагаемую учебную методическую и научную литературу. Рекомендуется обращение обучающихся к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации по теме, что позволяет в значительной мере углубить проблему и разнообразить процесс ее обсуждения.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации.

Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Народная кухня и рукоделия

Направление подготовки 43.04.02 Туризм

Направленность (профиль) образовательной программы «Агротуризм»

Квалификация магистр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Народная кухня и рукоделия» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачёта.

ФОС разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.03.02 Туризм. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 556;
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.04.02 Туризм направленности (профилю) образовательной программы «Агротуризм»;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

- ✓ Организация деятельности по реализации экскурсионных услуг (ПК-2).

Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы		
	Начальный этап	Основной этап	Заключительный этап
ПК-2	<ul style="list-style-type: none">История туризмаОсновы туризмаОсновы агротуризмаНародная кухня и рукоделияОсновы народной культуры и ремесла	<ul style="list-style-type: none">Виды туристической деятельностиОсновы народной системы жизнеобеспеченияГостиничное делоНародный календарьДосуг на селе	<ul style="list-style-type: none">ЭтноэкологияАнимация в агротуризмеОрганизация туризма в фермерском хозяйствеТуристическая деятельность в сельских территорияхФольклотерапия и рекреация в агротуризмеОрганизационно-управленческая практикаПроизводственная практика: преддипломная практикаПодготовка к государственной итоговой аттестации

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Формулировка индикатора	Наименование контролируемых разделов и тем	Наименование оценочного средства промежуточной аттестации
ПК-2 Организация деятельности по реализации экскурсионных услуг	ПК-2.1	Собирает и анализирует информацию по организации деятельности по организации экскурсионных услуг	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Тестовые вопросы к зачету по дисциплине.
	ПК-2.2	Рассчитывает показатели, позволяющие оценивать деятельность по организации деятельности по реализации экскурсионных услуг		
	ПК-2.3	Обосновывает мероприятия по организации деятельности по реализации экскурсионных услуг		

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Народная кухня и рукоделия» при проведении промежуточной аттестации в форме зачёта применяется двухбалльная шкала оценивания.

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		Описание показателя	
1	Полнота знаний теоретического контролируемого материала	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части учебного материала - менее 60% правильных ответов	Продемонстрированы знания основного учебного материала - не менее 60% правильных ответов
2	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос
3	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются значительные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная работа, задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тестовые задания по дисциплине «Народная кухня и рукоделия» для промежуточной аттестации в форме зачета

1. Родиной пшеницы является (ПК-2)

- А. Самали
- В. Эфиопия
- С. Зимбабве
- Д. Ливия
- Е. Нигерия

2. Рис является основной зерновой культурой китайцев в провинциях (ПК-2)

- А. южных
- В. северных
- С. центральных
- Д. прибрежных
- Е. восточных

3. Праздничное традиционное угощение равнинных таджиков (ПК-2)

- А. плов
- В. шашлык
- Д. каша
- С. молоко
- Д. лепешка

4. Основные продовольственные культуры народов Северной Африки (ПК-2)

- А. садовые
- В. зерновые
- С. сахарные
- Д. виноградные
- Е. чайные

5. Основная товарная сельскохозяйственная культура узбеков (ПК-2)

- А. хлопчатник
- В. пшеница
- С. рожь
- Д. кукуруза
- Е. лен

6. Основная техническая культура на побережье (ПК-2)

- А. оливки
- В. виноград
- С. томаты
- Д. кукуруза
- Е. рис

7. Основная пища кочевников-скотоводов (ПК-2)

- А. молоко
- В. мясо

- С. дичь
 - Д. коренья
 - Е. грибы
8. Одна из древнейших отраслей сельского хозяйства корейцев (ПК-2)
- А. шелководство
 - В. рыболовство
 - С. бортничество
 - Д. ювелирное дело
 - Е. коевенное дело
9. Народ малайяли, помимо земледелия, занимается (ПК-2)
- А. ткачеством
 - В. бортничеством
 - С. рыболовством
 - Д. охотой
 - Е. кузнечеством
10. Любимое мясо китайцев - это (ПК-2)
- А. индейка
 - В. баранина
 - С. свинина
 - Д. курятина
 - Е. мясо ягненка

Вопросы для подготовки к зачёту по дисциплине «Народная кухня и рукоделия»

ПК-2: организация деятельности по реализации экскурсионных услуг

1. Назовите основные традиционные кушанья из зерновых.
2. Охарактеризуйте культуру употребления риса в странах Востока.
3. Назовите праздничные традиционные угощения народов /Приуралья
4. Какие блюда из молока характерны для народов Вятского региона?
5. Какова основная товарная сельскохозяйственная культура в Узбекистане?
6. Какова основная пища кочевников-скотоводов и почему?
7. Как использовались травы и ягоды в системе питания народов тайги?
8. Из каких продуктов изготавливался квас в народной кулинарии?
9. Чем отличается «белеш» от «эчпочмак»?
10. Что такое «толокно»?
11. Что такое «перепечи» и кулинарии какого народа они характерны?
12. Что такое «туаря» и кулинарии какого народа характерно это блюдо?
13. «Длинная нитка – ленивая девка» - что означало это высказывание?
14. Назовите виды распространенных женских рукоделий в Вятском крае.
15. Какие основные цвета ниток использовались для вышивания узоров?
16. Что символизировали красный, белый и черный цвета в орнаментах вышивки у славян, других народов?
17. Назовите этапы изготовления льняной одежды в народной культуре.
18. Как использовали шерсть овец в домашних рукоделиях?
19. Что такое «лоскутная мозаика» и в чем его выгода для крестьянского хозяйства?
20. У народов каких природно-климатических зон было распространено узорное вязание варежек, свитеров, чулок, носков?

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «Народная кухня и рукоделия» проводится в форме зачета.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении зачета проводится путем письменного или компьютерного тестирования обучающихся и (или) устного ответа на вопросы к зачету:

- обучающемуся выдается вариант письменного или компьютерного теста;
- в определенное время (в среднем 2 минуты на 1 тестовое задание) обучающийся отвечает на 20 вопросов теста, в котором представлены все изучаемые темы дисциплины;
- по результатам тестирования выставляется оценка, согласно установленной шкалы оценивания.

Для подготовки к зачету рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине

Народная кухня и рукоделия

Направление подготовки 43.04.02 Туризм

Направленность (профиль) образовательной программы «Агротуризм»

Квалификация магистр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Народная кухня и ремесла» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины

ПК-2 - Организация деятельности по реализации экскурсионных услуг

3. Банк оценочных средств

Для оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «Народная кухня и ремесла» используются следующие оценочные средства:

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Формулировка индикатора	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и/или тем в соответствии с содержанием РПД	Наименование оценочного средства текущей аттестации
ПК-2 Организация деятельности по реализации экскурсионных услуг	ПК-2.1	Собирает и анализирует информацию по организации деятельности по реализации экскурсионных услуг	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Тестовые задания
	ПК-2.2	Рассчитывает показатели, позволяющие оценивать деятельность организации деятельности по реализации экскурсионных услуг			
	ПК-2.3	Обосновывает мероприятия по организации деятельности по реализации экскурсионных услуг			

Тестовые задания для проведения текущего контроля знаний по дисциплине «Народная кухня и рукоделия»

Текущий контроль в форме тестовых заданий предназначен определения уровня оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины обучающимися очно-заочной формы обучения.

Результаты текущего контроля оцениваются посредством шкалы:

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Не зачтено	Низкий уровень знаний практического контролируемого материала. Продемонстрировано незнание значительной части учебного материала. Выполнение не более 60% типовых заданий
Зачтено	Достаточный уровень знаний практического контролируемого материала. Продемонстрированы знания основной части учебного материала. Выполнение 50 и более % типовых заданий

Типовые тестовые задания

1. Излюбленный напиток арабов-кочевников(ПК-2)

- A. чай
- B. кофе
- C. пиво
- D. айран
- E. молоко

2. Из скотоводства у кашмирцев особенно распространено разведение (ПК-2)

- A. собак
- B. овец
- C. коров
- D. коз
- E. ослов

3. Из Азии в Африку была завезена культура (ПК-2)

- A. кукурузы
- B. риса
- C. банана
- D. тростника
- E. винограда

4. Главной сельскохозяйственной культурой вьетнамцев является (ПК-2)

- A. рис
- B. пшеница
- C. ячмень
- D. кукуруза
- E. рожь

5. Большую роль в сельском хозяйстве кхмеров играет (ПК-2)

- A. финиковая пальма
- B. сахарная пальма
- C. тростник
- D. банановое дерево
- E. рис

6. Ассамцы широко известны выращиванием (ПК-2)

- A. чая
- B. кофе
- C. сахарного тростника
- D. риса
- E. каучука

7. в чем проявляется связь традиционного костюма от природы (ПК-2)

- A. в материалах и фасонах
- B. в украшениях
- C. в торговых контактах
- D. в богатстве семьи
- E. в личных предпочтениях

8. Традиционное татарское сладкое блюдо (ПК-2)

- A. чак-чак
- B. беляш
- C. шашлык
- D. сахар
- E. вкас

9. Самым известным традиционным ремеслом хакасов было (ПК-2)

- A. гончарство **правильный ответ**
- B. собаководство
- C. оленеводство
- D. отделка шкур

Е. плетение корзин

10. Традиционная одежда хантов украшалась (ПК-2)

А. мехами

В. бисером

С. вышивкой

Д. аппликацией правильный ответ

Е. бусами

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний проводится путем выполнения заданий и задач на практических занятиях. В случае отсутствия обучающегося по уважительной причине задание ему выдается на дом с условием представления результатов на следующем занятии.

Оценка проводится посредством интегральной (целостной) двухуровневой шкалы.

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Народная кухня и рукоделия

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	<p>В301 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение</p> <p>В312 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение</p> <p>Д124 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 12 персональных компьютеров, принтер. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, KasperskyEndpointSecurity, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС: Корпорация Плюс. Версия4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение</p>
Помещение для самостоятельной работы	<p>Б202 Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение</p> <p>С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации</p>
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций.	<p>В301 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение</p> <p>В312 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение</p> <p>Д124 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 12 персональных компьютеров, принтер. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, KasperskyEndpointSecurity, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС: Корпорация Плюс. Версия4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение</p>
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации.	<p>Д124 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 12 персональных компьютеров, принтер. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, KasperskyEndpointSecurity, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС: Корпорация Плюс. Версия4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение</p>

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
« Народная кухня и рукоделия »

Наименование	Наличие доступа
Вестник Национальной академии туризма	Научная электронная библиотека Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about_new.asp?id=25706
Вопросы туризмоведения	Научная электронная библиотека Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=53806
География и туризм	Научная электронная библиотека Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about_new.asp?id=68278