

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 23
к ОП СПО по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.11 ТРАДИЦИИ ГОСТЕПРИИМСТВА НАРОДОВ СИБИРИ

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденным приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 г. N 1100 (ред. от 03.07.2024); примерной основной образовательной программой, утвержденной протоколом ФУМО в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 от 19.12.2022 №01 (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023 г.).

Разработчик: Л.В. Тихонова, преподаватель высшей квалификационной категории

Одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026 г.
Председатель ПЦК

_____ К.С. Кондрашова

подпись



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Традиции гостеприимства народов Сибири является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Умения	Знания
У-1- ориентироваться в основных понятиях; У-2 ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира. У-3 проводить этнокультурный анализ региона: собирать, систематизировать и интерпретировать сведения о традициях гостеприимства. У-4 разрабатывать сценарии этно-туров, культурно-познавательных программ и мероприятий с учётом интересов целевой аудитории. У-5 проводить экскурсии и интерактивные программы, адекватно объясняя исторический и культурный контекст традиций гостеприимства. У-6 применять этические принципы взаимодействия с коренными сообществами: получать информированное согласие, оговаривать условия сотрудничества и справедливого распределения выгод. У-7 адаптировать сервис и коммуникацию под межкультурные особенности гостей (вербальные и невербальные формы приветствия, нормы поведения за столом и др.). У-8 оценивать и минимизировать негативные влияния туризма на материальное и нематериальное культурное наследие (разрабатывать меры по сохранению аутентичности).	3-1 - культурно-исторический контекст формирования традиций гостеприимства у основных этносов Сибири (якуты, буряты, тувинцы, алтайцы, ненцы, ханты, манси, эвены и др.). 3-2 - характерные элементы гостеприимства: ритуалы и церемонии приема, обрядовые угощения, приветствия, правила этикета, символика и атрибутика. 3-3 - традиционные гастрономические практики и особенности приготовления, сервировки и презентации блюд в различных народных традициях Сибири. 3-4 - роль материальной и нематериальной культуры (ремесла, песенно-танцевальные формы, архитектурные элементы) в формировании туристского опыта. 3-5 - законодательные, этические и культурно-чувствительные требования при взаимодействии с коренными и местными сообществами (включая вопросы информированного согласия, вознаграждения, охраны нематериального наследия). 3-6 принципы устойчивого и ответственного туризма применительно к малочисленным и коренным народам Сибири. 3-7 базовые требования к организации мероприятий и гостевого сервиса с учётом климатических, логистических и инфраструктурных условий региона. 3-8 риски и меры по обеспечению безопасности и сохранности культурных объектов и аутентичных практик при организации туристских мероприятий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа (индивидуальный проект)	-
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды знаний, умений, сформированию которых способствуют элементы программы
1	2	3	4
Тема 1. Обзор этнического многообразия Сибири	Содержание учебного материала	2	У-1; У-3; У-4; У-5 3-1 – 3-3
	Обзор основных этносов Сибири, исторические предпосылки формирования гостеприимства		
	Практические занятия:		
	Практическое занятие № 1. Составление этнокультурного профиля выбранного этноса. Групповая работа: сбор и систематизация данных (история, обряды, гастрономия). Презентация профиля	2	
	Практическое занятие № 2. Анализ ритуала встречи: сценарий и расстановка ролей. Разработка сценария ритуальной встречи, определение атрибутики и символики; репетиция	2	
	Практическое занятие № 3. Практика сервировки и презентации традиционного блюда (демонстрация). Работа с рецептурой, подача, культурный комментарий блюда	2	
Тема 2. Элементы гостеприимства: ритуалы, этикет, символика	Содержание учебного материала	2	У-3; У-5; У-6; У-7; 3-2; 3-4; 3-5
	Типы ритуалов приёма гостей, обрядовые угощения, символика, табу; лекция с разбором видеоматериалов и мини-кейсами		
	Практические занятия:		
	Практическое занятие № 4. Мастер-класс по ремеслу и использованию предметов быта. Работа с эскизами/изделиями, обсуждение роли предмета в приёме гостей	2	
	Практическое занятие № 5. Ролевые игры: межкультурная коммуникация в приёме гостей. Тренинг: вербальные/невербальные формы приветствия, избегаемые темы, адаптация сервиса	2	
	Практическое занятие № 6. Этический чек-лист и схема взаимодействия с носителем традиции. Разработка модели информированного согласия, условий сотрудничества и распределения	2	

	вознаграждения		
Тема 3. Гастрономические традиции и материальная культура	Содержание учебного материала	2	У-2; У-3; У-4; У-6; У-8 3-2 – 3-8
	Традиционные блюда, сервировка, посуда, ремёсла и их роль в опыте гостеприимства; лекция, визуальные примеры, демонстрации		
	Практические занятия:		
	Практическое занятие № 7. Кейс-анализ: конфликт интересов туристов и сообщества. Разбор кейса, выработка мер урегулирования и элементов компенсации ущерба	2	
	Практическое занятие № 8. Создание мини-продукта: программа «Этно-вечер» (часть 1). Составление программы, выбор сценариев, определение атрибутов мероприятия	2	
	Практическое занятие № 9. Создание мини-продукта: программа «Этно-вечер» (часть 2). Калькуляция, план логистики, план взаимодействия с сообществом, промо-лента	2	
Тема 4. Право, этика и устойчивость в этнотуризме. Риски и безопасность	Содержание учебного материала	2	У-2 – У-8; 3-1 – 3-8;
	Нормы взаимодействия с коренными сообществами, информированное согласие, принципы ответственного туризма, экономические и культурные последствия; оценка рисков мероприятий		
	Практические занятия:		
	Практическое занятие № 10. Оценка рисков мероприятия и план мер сохранности. Составление карты рисков, процедуры охраны культурных объектов, план реагирования	2	
	Практическое занятие № 11. Подготовка экскурсии: сценарий и лекционный комментарий. Разработка маршрута/конспекта экскурсии и учебной речи, репетиция проведения	2	
	Практическое занятие № 12. Создание информационного/просветительского материала (листовка/гид). Текст, структура, ключевые посылы, правила уважительного представления традиций	2	
	Практическое занятие № 13. Итоговое практическое занятие: презентация мини-проекта и обратная связь. Презентация результирующих продуктов (программа, сценарий, материалы), экспертная обратная связь	2	
Тема 5. Организация	Содержание учебного материала:	2	У-2 – У-8;

мероприятий в условиях Сибири.	Логистика, климатические факторы, обеспечение сохранности культурных объектов. Промежуточная аттестация (зачет)		3-1 – 3-8;
Итого		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет профессиональных дисциплин, оснащенных оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды экспозиционные; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, интерактивная доска, мастерская по поварскому делу, профессиональное оборудование и инвентарь.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Электронные источники:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Л.В. Донченко, - Москва : Юрайт, 2025. - 349 с. – (Профессиональное образование).- Текст: непосредственный.
2. Трубина, И. А. Русская национальная кухня: учебное пособие / И. А. Трубина. - Ставрополь : СтГАУ, 2024. - 72 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/462221> (дата обращения: 10.06.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.»
3. Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства. Русские традиции [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / П. Л. Карабущенко – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 285 с. – (Профессиональное образование).- Текст: непосредственный..
4. Мельникова Е.В. Культура и традиции народов мира. [Электронный ресурс]: Изд. 2-е. – М.: Диалог культур, 2019.
5. Кнут Анна, Традиции питания народов Тюменской области [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО/А. Кнут, (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru
6. Усачева Е. В. Сибирская кухня. [Электронный ресурс]: Е. В. Усачева, Ростов-н/Д: «Феникс», 15ВИ 5-222-01066-X-2000. - 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
3-1 - культурно-исторический контекст формирования традиций гостеприимства у основных этносов Сибири (якуты, буряты, тувинцы, алтайцы, ненцы, ханты, манси, эвены и др.). 3-2 - характерные элементы гостеприимства: ритуалы и церемонии приема, обрядовые угощения, приветствия, правила этикета, символика и атрибутика. 3-3 - традиционные гастрономические практики и особенности приготовления, сервировки и презентации блюд в различных народных традициях Сибири. 3-4 - роль материальной и нематериальной культуры (ремесла, песенно-танцевальные формы, архитектурные элементы) в формировании туристского опыта. 3-5 - законодательные, этические и культурно-чувствительные требования при взаимодействии с коренными и местными сообществами (включая вопросы информированного согласия, вознаграждения, охраны нематериального наследия). 3-6 принципы устойчивого и ответственного туризма применительно к малочисленным и коренным народам Сибири. 3-7 базовые требования к организации мероприятий и гостевого сервиса с учётом климатических, логистических и инфраструктурных условий региона. 3-8 риски и меры по обеспечению безопасности и сохранности культурных объектов и аутентичных практик при организации туристских мероприятий	- знает культурно-исторический контекст формирования традиций гостеприимства у основных этносов Сибири (якуты, буряты, тувинцы, алтайцы, ненцы, ханты, манси, эвены и др.). - знает характерные элементы гостеприимства: ритуалы и церемонии приема, обрядовые угощения, приветствия, правила этикета, символика и атрибутика. - знает традиционные гастрономические практики и особенности приготовления, сервировки и презентации блюд в различных народных традициях Сибири. - понимает роль материальной и нематериальной культуры (ремесла, песенно-танцевальные формы, архитектурные элементы) в формировании туристского опыта. - знает законодательные, этические и культурно-чувствительные требования при взаимодействии с коренными и местными сообществами (включая вопросы информированного согласия, вознаграждения, охраны нематериального наследия). - располагает принципами устойчивого ответственного туризма применительно к малочисленным и коренным народам Сибири. - знает базовые требования к организации мероприятий и гостевого сервиса с учётом климатических, логистических и инфраструктурных условий региона. - понимает риски и знает меры по обеспечению безопасности и сохранности культурных объектов и аутентичных практик при организации туристских мероприятий	Текущий контроль: Оценка уровня усвоения знаний, выполнения тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-13. Промежуточная аттестация: оценка выполнения видов задания на зачете.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения: У-1- ориентироваться в основных понятиях; У-2 ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира. У-3 проводить этнокультурный анализ региона: собирать, систематизировать и интерпретировать сведения о традициях гостеприимства. У-4 разрабатывать сценарии этно-туров, культурно-познавательных программ и мероприятий с учётом интересов целевой аудитории. У-5 проводить экскурсии и интерактивные программы, адекватно объясняя исторический и культурный контекст традиций гостеприимства. У-6 Применять этические принципы взаимодействия с коренными сообществами: получать информированное согласие, оговаривать условия сотрудничества и справедливого распределения выгод. У-7 адаптировать сервис и коммуникацию под межкультурные особенности гостей (вербальные и невербальные формы приветствия, нормы поведения за столом и др.). У-8 оценивать и минимизировать негативные влияния туризма на материальное и нематериальное культурное наследие (разрабатывать меры по сохранению аутентичности).	- умеет ориентироваться в основных понятиях; - ориентируется в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира. - проводить этнокультурный анализ региона: собирать, систематизировать и интерпретировать сведения о традициях гостеприимства. - умеет разрабатывать сценарии этно-туров, культурно-познавательных программ и мероприятий с учётом интересов целевой аудитории. - проводит экскурсии и интерактивные программы, адекватно объясняя исторический и культурный контекст традиций гостеприимства. - умеет применять этические принципы взаимодействия с коренными сообществами: получать информированное согласие, оговаривать условия сотрудничества и справедливого распределения выгод. - адаптирует сервис и коммуникацию под межкультурные особенности гостей (вербальные и невербальные формы приветствия, нормы поведения за столом и др.). - оценивает и минимизирует негативные влияния туризма на материальное и нематериальное культурное наследие (разрабатывать меры по сохранению аутентичности).	Текущий контроль: оценка навыков при выполнении заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ №1-13 Промежуточная аттестация: оценка выполнения видов задания на зачете.