Оригинальная статья / Original article

УДК 378.147:641.55(100)

https://doi.org/10.21869/2223-151X-2024-14-3-121-133

CC BY 4.0

Практический компонент в освоении дисциплины «Культура питания народов мира»

М.А. Смирнова[1]✉, М.В. Соловьянова

[1]Юго-Западный государственный университет
ул. 50 лет Октября, д. 94, г. Курск 305040, Российская Федерация

✉ e-mail: smrnv.marina@vk.com

Резюме

Актуальность исследования обусловлена потребностью в формировании у обучающихся практических умений в рамках освоения учебного курса «Культура питания народов мира» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».

Целью статьи является анализ практического компонента в освоении дисциплины «Культура питания народов мира» и определение его значимости для формирования профессиональных компетенций будущих специалистов в области туризма и гостеприимства.

Задачи вытекают из темы исследования и состоят в том, чтобы раскрыть сущность дисциплины «Культура питания народов мира»; рассмотреть ее практический компонент; провести исследование межкультурного уровня клиентуры курских предприятий питания, используемых для прохождения практики студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность»; разработать рекомендации по совершенствованию учебного курса.

Методология исследования включает в себя анализ, синтез, сравнение, обобщение, которые были дополнены методами наблюдения, беседы, анкетирования.

Результатом исследования стала разработка рекомендаций по совершенствованию практической составляющей дисциплины «Культура питания народов мира» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».

Ключевые слова: *практический компонент; образование; культура питания; общественное питание; межкультурное взаимодействие; адаптация; глобализация; мастер-классы; кулинарные практикумы; проекты; современные технологии; экскурсии; студенты; специалисты; профессиональные навыки; компетенции.*

Конфликт интересов: *Авторы декларируют отсутствие явных и потенциальных конфликтов интересов, связанных с публикацией настоящей статьи.*

Для цитирования: Смирнова М.А., Соловьянова М.В. Практический компонент в освоении дисциплины «Культура питания народов мира» // Известия Юго-Западного государственного университета. Серия: Лингвистика и педагогика. 2024. Т. 14, № 3. С. 121-133. https://doi.org/10.21869/2223-151X-2024-14-3-121-133.

Статья поступила в редакцию 02.07.2024 Статья подписана в печать 20.08.2024 Статья опубликована 30.09.2023

© Смирнова М.А., Соловьянова М.В, 2024

A practical component in the development of the discipline «Food Culture of the Peoples of the World»

Marina A. Smirnova[1] ✉, Marina V. Solovyanova

[1] Southwest State University
50 Let Oktyabrya Str, 94, Kursk 305040, Russian Federation

✉ e-mail: smrnv.marina@vk.com

Abstract

The relevance of the study is due to the need for students to develop practical skills as part of the development of the training course «Food culture of the peoples of the world» for students of the training direction 43.03.03 «Hotel business», profile «Restaurant activity».

The purpose of the article is to analyze the practical component in the development of the discipline «Food culture of the peoples of the world» and determine its importance for the formation of professional competencies of future specialists in the field of tourism and hospitality.

The tasks follow from the research topic and consist in revealing the essence of the discipline «Food culture of the peoples of the world»; to consider its practical component; to conduct a study of the intercultural level of the clientele of Kursk catering enterprises used for practical training by students of the training direction 43.03.03 «Hospitality», the profile «Restaurant activity»; to develop recommendations for improving the training course.

The research methodology includes analysis, synthesis, comparison, generalization, which were supplemented by methods of observation, conversation, and questioning.

The result of the study was the development of recommendations for improving the practical component of the discipline «Food culture of the peoples of the world» for students of the training direction 43.03.03 «Hotel business», profile «Restaurant activity».

***Keywords**: practical component; education; food culture; public catering; intercultural interaction; adaptation; globalization; master classes; culinary workshops; projects; modern technologies; excursions; students; specialists; professional skills; competencies.*

***Conflict of interest:** The Authors declare the absence of obvious and potential conflicts of interest related to the publication of this article.*

For citation: Smirnova M. A., Solovyanova M. V. A practical component in the development of the discipline «Food Culture of the Peoples of the World». *Izvestiya Yugo-Zapadnogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Lingvistika i pedagogika = Proceedings of the Southwest State University. Series: Linguistics and Pedagogics.* 2024;14(3):121–133 (In Russ.). https://doi.org/10.21869/2223-151X-2024-14-3-121-133.

Received 02.07.2024 Accepted 20.08.2024 Published 30.09.2024

***

Введение

В современном мире, где информационные потоки непрерывно насыщают пространство новыми знаниями, большое значение приобретает не только теоретическая подготовка студентов, но и практическая сторона обучения. В контексте дисциплины «Культура питания народов мира» изучение практического материала студентами направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Ресторанная деятельность», особенно актуально, поскольку питание не только отражает историю, культурные традиции и предпочтения различных народов, но и является базовой составляющей повседневной жизни каждого человека.

Целью данной статьи является анализ роли практического компонента в

освоении дисциплины «Культура питания народов мира» и определение его значимости для формирования профессиональных компетенций будущих специалистов в области туризма и гостеприимства.

Необходимость изучения культурологических основ питания различных народов, их традиций и ценностей неоднократно рассматривалась в научных трудах отечественных ученых [1; 2; 3; 4; 5].

Согласимся с мнением исследователей Е. Г. Жилякова, С. В. Игруновой, С. Н. Девицыной, Н. П. Путивцевой, С.В. Мединцевой, Ю.Г. Чашиной, высказанным в научной статье «Об использовании метода парных сравнений для принятия решений при оценивании уровня профессиональных компетенций* обучаемых», что: «Важнейшей характеристикой специалиста является уровень его профессиональной компетенции, позволяющий выполнять работы по созданию и внедрению инноваций, включая процессы освоения уже имеющихся разработок, пригодных для использования в соответствующей профессиональной сфере» [6, с. 65].

На сегодняшний день система высшего образования в России базируется на компетентностном подходе. Концепция компетентностного подхода реализована в учебных планах и при формировании содержания различных дисциплин [7, с. 319]. В контексте гуманитарных дисциплин, таких как «Культура питания народов мира», компетентностный подход акцентирует внимание на результате обучения, выраженном в сформированных компетенциях, которые включают знания, умения и навыки, необходимые для анализа, оценки и применения информации о культуре питания в профессиональной и социальной деятельности.

Освещение практического компонента в освоении дисциплины «Культура питания народов мира» является целью представленной статьи.

Материалы и методы

В рамках исследования автор рассматривает практический компонент дисциплины «Культура питания народов мира» в контексте профессиональной подготовки студентов бакалавриата направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность». Объектом исследования является дисциплина «Культура питания народов мира», а предметом – процесс подготовки студентов-бакалавров к реализации полученных компетенций в будущей профессиональной деятельности. В качестве методов исследования использовались статистический анализ, описательный метод, метод анализа литературы по изучаемой проблематике и обобщение опыта практической деятельности в исследуемой области.

Результаты и обсуждение

Основная задача высшего учебного учреждения – подготовка профессиональных кадров, ориентирующихся в современных жестких условиях рынка и обеспечивающих высокую рентабельность предприятия.

В процессе обучения сопутствующая информация самостоятельно проделанной операции запоминается на 92% [8, с. 110].

Активизировать деятельность обучающегося возможно при помощи методов, направленных на повышение интереса к обучению в образовательном процессе [9, с. 74]. Сегодня требуются специалисты, умеющие решать сложные задачи в различных профессиональных ситуациях, сохраняя при этом нравственные качества [10, с. 6].

Формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций является основной задачей для студентов, осваивающих образовательную программу бакалавриата, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность». Стоит отметить, что дисциплина «Культура пи-

тания народов мира» – одна из ряда дисциплин, формирующих практические навыки для будущих специалистов в области гостеприимства.

Дисциплина «Культура питания народов мира» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)») основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре[1].

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 4 зачетные единицы (З.Е.) 144 академических часов.

Практический компонент в изучении рассматриваемой дисциплины играет ключевую роль, позволяя студентам не просто знакомиться с теоретическим материалом, но и получать непосредственный опыт, включая приготовление и дегустацию блюд, а также изучение особенностей приема пищи в различных культурах. Такой подход способствует глубокому пониманию уникальности каждой культуры, развивает межкультурные коммуникативные навыки и стимулирует креативное мышление.

Целью преподавания дисциплины «Культура питания народов мира» является формирование комплексного представления о культуре и традициях питания народов мира[2].

К задачам дисциплины можно отнести:

1) освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов;

2) ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачей блюд в разных странах мира;

3) исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;

4) изучение истории застольного этикета народов мира и его особенностей;

5) определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта;

6) применение комплекса знаний при разработке турпродуктов; обоснование использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;

7) воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;

8) формирование широкого кругозора и профессиональной культуры;

9) толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;

10) использование различных источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.

Индикаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины:

- УК-1.4 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.
- ПК-3.2 соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.
- ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур.

[1] Учебный план по программе бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» / Юго-Западный государственный университет. URL: https://swsu.ru/sveden/files/eiw/43.03.03_priem_2024.plx.pdf.

[2] Рабочая программа дисциплины «Культура питания народов мира» / Юго-Западный государственный университет URL: https://swsu.ru/sveden/files/yad/Kulytura_pitaniya_narodov_mira.pdf.

• ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания.

Содержание дисциплины представлено 9 темами: значение питания для человеческой цивилизации; питание – компонент общечеловеческой культуры; история и этапы развития традиций питания; пища, питание и изящные искусства; принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира; влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания; культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария); особенности формирования традиции и культуры питания народов России; национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания).

При анализе основных показателей дисциплины был получен следующий вывод: практическая составляющая является основой «Культуры питания народов мира», только при активном практическом взаимодействии участников образовательного процесса, могут сформироваться необходимые компетенции у будущих специалистов сферы услуг. Таким образом, практический компонент в освоении дисциплины «Культура питания народов мира» не только способствует глубинному усвоению материала и интеграции знаний в реальные жизненные ситуации, но и стимулирует интерес и мотивацию к изучению, способствует формированию уважительного отношения к культурному и кулинарному многообразию мира.

В рамках постиндустриального социума наблюдается тенденция к интенсификации сектора услуг. Таким образом, индустрия гостеприимства – это один из важнейших секторов современного социума. Ресторанный бизнес как элемент туризма основательно внедрился в жизнь каждого человека, и требования к профессиональным качествам персонала предприятия общественного питания становятся все более высокими. Работодатели при собеседовании на работу обращают уже внимание на профессионально – практическую подготовку выпускника, насколько он овладел требуемыми компетенциями. Преподавателям высшей школы необходимо искать методы и формы проведения занятий для лучшего освоения компетенций, обозначенных в ФГОС ВО.

Питание является одной из фундаментальных потребностей человека, так как оно тесно связано с его здоровьем, духовными особенностями и предпочтениями, религией, национальностью, местом в социуме и т.д. Культурный контекст коммуникации подразумевает, что в каждой культуре сформированы свои патерны поведения, ценности, нормы, традиции, запреты, обычаи [11, с. 13]. Всякое предприятие общественного питания имеет своей задачей более полное удовлетворение потребителей, в том числе тех, кто, прибыл из других уголков мира.

В ходе изучения дисциплины у студента должны развиваться навыки работы с целевой аудиторией предприятия, которые в дальнейшем он сможет наиболее полно реализовать в конкретных видах трудовой деятельности. Следовательно, навыки практической деятельности в процессе изучения дисциплины «Культура питания народов мира» и приобретения компетенций необходимы.

По мнению одного из современных исследователей П.А. Девидовской, индустрия гостеприимства «завязана» на многообразии культур, поэтому грамотное управление рабочей силой, включающей сотрудников разных национальностей, может рассматриваться как успешный ин-

струмент для достижения корпоративных целей предприятия [12, с. 559].

Индустрия гостеприимства Курской области характеризуется широким выбором гостиниц, отелей, кафе, ресторанов национальной кухни и т.п. [13, с. 12]. Национальные кухни города Курска характеризуются большим уровнем распространения, достаточно высоким рынком, каждое национальное предприятие питания старается удовлетворить потребности даже самого изысканного гурмана. На сегодняшний день к наиболее перспективным предприятиям питания г. Курска можно отнести: Премьер, Быковский, Старик Хинкалыч, Испанский, Престиж, Тбиладжио, Макали Хинкали, Диканька и др. [14, с.10]. Студенты направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» регулярно проходят производственную практику на предприятиях г. Курска.

Исследователь Молданова Т. А. в отмечает следующее: «Особый интерес к пище, как к одному из компонентов традиционных культур объясняется тем, что он более полно отражает традиции, наиболее устойчив, и сохраняется даже в условиях полной деформации других компонентов этнической культуры» [15, с. 132].

В ходе исследования был проведен статистический анализ въездного туризма в РФ, рассмотрена межкультурная составляющая среди гостей Соловьиного края (национальности) (рис. 1).

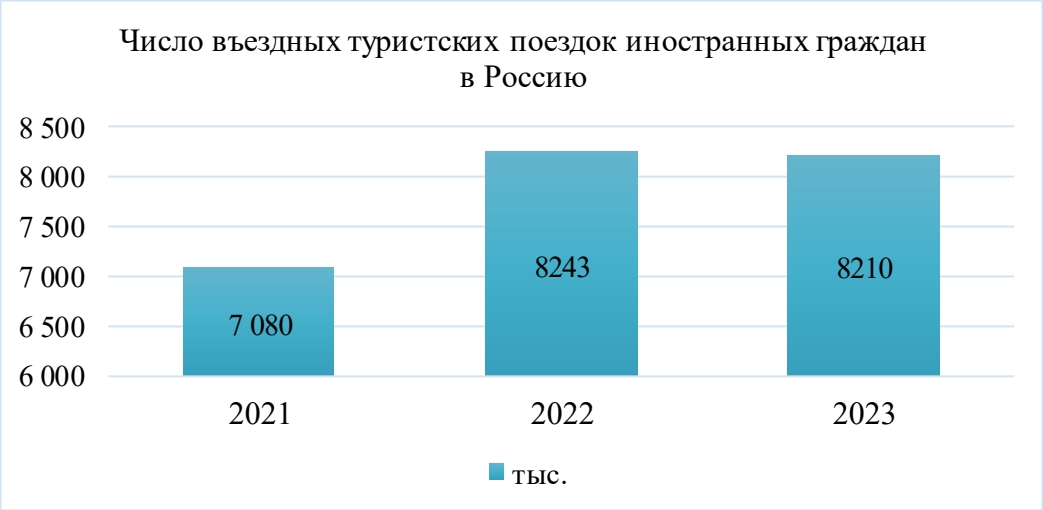

Рис. 1. Число въездных туристских поездок иностранных граждан в Россию[1]

Fig. 1. The number of inbound tourist trips of foreign citizens to Russia

Согласно статистике наиболее часто Российскую Федерацию посещают иностранные граждане из Абхазии, Азербайджана, Армении, Беларуси, Казахстана, Китая, Узбекистана, Южной Осетии [16].

Для анализа национального компонента туристов Курской области были выделены 5 предприятий общественного питания в г. Курск, такие как Престиж, Старик Хинкалыч, Диканька, Быковский, Макали Хинкали. Гостям был предложен опрос, в котором приняли участие более 300 человек, из них 61,3% составили женщины, 38,7% – мужчины (рис. 2).

[1] По данным федеральной службы государственной статистики.

Рис. 2. Соотношение участников опроса по половой принадлежности

Fig. 2. The ratio of survey participants by gender

Возраст респондентов распределился следующим образом: от 18 до 35 лет – 45%, от 36 до 60 лет – 35%, от 61 и старше – 20% (рис. 3).

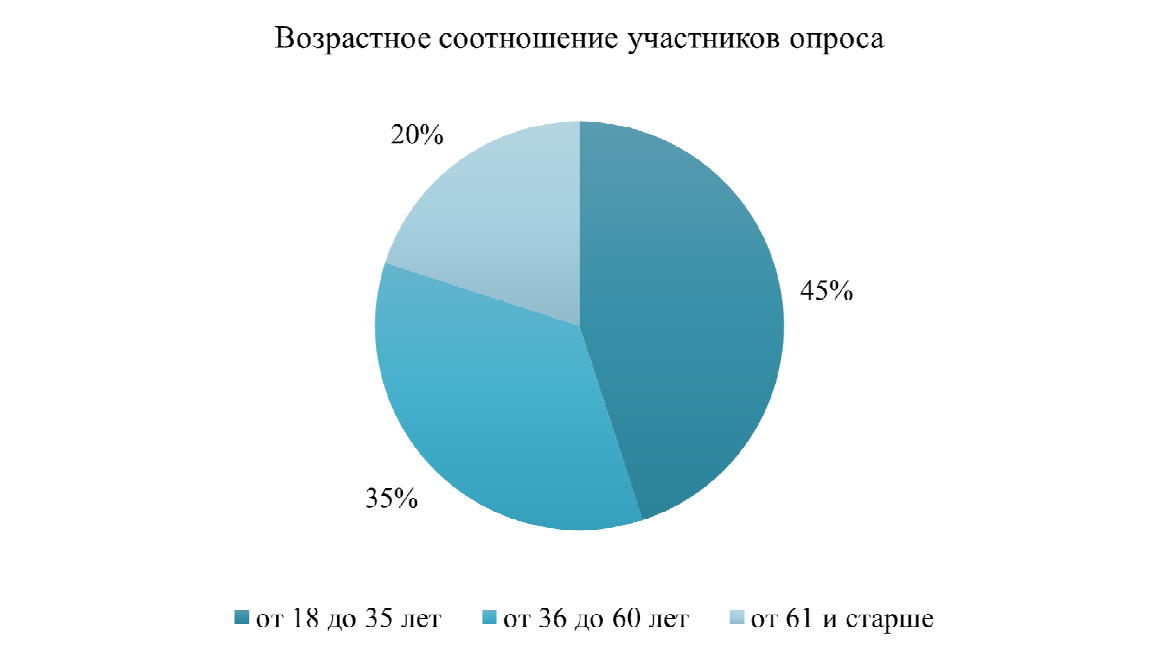

Рис. 3. Возрастное соотношение участников опроса

Fig. 3. The age ratio of the survey participants

При анализе полученных данных из опроса, была получена информация о гостях Курской области, ими стали граждане следующих национальностей (рис. 4):

Рис. 4. Национальный состав клиентов курских предприятий питания [17]

Fig. 4. The national composition of customers of Kursk food enterprises

В результате анализа клиентской базы предприятий общественного питания в Курской области было выявлено, что она характеризуется значительным этническим разнообразием. Данный факт указывает на потребность в подготовке квалифицированных кадров, обладающих глубокими знаниями национальных, культурных и традиционных особенностей питания различных народов мира. Следовательно, включение дисциплины «Культура питания народов мира» в учебные программы подготовки специалистов в сфере общественного питания представляется крайне актуальным.

Как было отмечено ранее, практический аспект играет значимую роль в освоении учебной дисциплины «Культура питания народов мира», поскольку он предоставляет студентам возможность не только теоретического ознакомления с особенностями питания различных этносов, но и практического освоения основополагающих аспектов данной культуры. В контексте изучения указанной дисциплины возникает необходимость внедрения инновационных подходов и методик для освоения практических аспектов материала, что обусловливает актуальность разработки рекомендаций для учебного курса.

По мнению С. Э. Широбокова и Н. В. Гайдай, важность практической части аудиторной нагрузки зачастую связана с отсутствием у студентов места для поиска информации. Поэтому необходимо выбирать такие формы и методы проведения практических занятий, которые в доступном виде помогут изучить вопрос, осознать правильность поиска информа-

ции по теме, раскрыть способности студента и сформировать новые навыки студента [18, с. 175].

В целях эффективного освоения практического аспекта дисциплины «Культура питания народов мира» предлагается реализовать комплекс мер, направленных на углубление знаний и развитие навыков студентов, среди ключевых рекомендаций можно выделить следующие:

1. Организация мастер-классов и кулинарных практикумов, в рамках которых студенты смогут освоить приготовление блюд различных культур, используя аутентичные ингредиенты и следуя традиционным рецептам. Данная мера позволит не только развить технические навыки, но и глубже понять вкусовые предпочтения разных народов.

2. Вовлечение студентов в тематические фестивали и мероприятия, связанные с национальной кухней и продуктами питания, включая участие в организации и проведении подобных событий.

3. Разработка и реализация проектов, направленных на исследование и анализ пищевых привычек и традиций различных культур, например, создание презентаций, видеороликов, статей и других форм представления результатов исследований.

4. Использование современных технологий, таких как виртуальные платформы и ресурсы для демонстрации и изучения кулинарных традиций, а также интерактивные методы обучения, например, онлайн-квесты, викторины и игры, направленные на закрепление знаний о культуре питания.

5. Организация экскурсий и посещений ресторанов, специализирующихся на национальной кухне, а также визитов на производства продуктов питания, что позволит студентам увидеть практическое применение теоретических знаний и получить опыт взаимодействия с представителями различных культур.

6. Формирование портфолио, включающего рецепты, фотографии приготовленных блюд, аналитические заметки и другие материалы, отражающие процесс освоения практического компонента дисциплины.

7. Регулярное проведение обсуждений и рефлексии по итогам практических занятий, мастер-классов и других мероприятий, что позволит студентам оценить свой прогресс и определить дальнейшие шаги в освоении дисциплины.

Данные рекомендации позволят расширить возможности учебного курса «Культура питания народов мира», улучшат его практическую базу, позволят в полной мере освоить необходимые компетенции студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность».

Вывод

В заключение следует отметить, что интеграция практического компонента в изучение дисциплины «Культура питания народов мира» выступает в качестве фундаментального элемента в процессе формирования глубоких знаний и развития профессиональных навыков обучающихся.

Предложенные меры, такие как организация мастер-классов и кулинарных практикумов, вовлечение студентов в тематические фестивали и мероприятия, разработка и реализация проектов, использование современных технологий, организация экскурсий и формирование портфолио, способствуют не только теоретическому пониманию, но и практическому

освоению культуры питания различных народов мира, что, в свою очередь, формирует у студентов способность к межкультурному взаимодействию, развивает критическое мышление и умение адаптироваться к изменяющимся условиям профессиональной среды. Таким образом, практический компонент в освоении дисциплины «Культура питания народов мира» является неотъемлемым элементом образовательного процесса, способствующим не только углублённому изучению материала, но и формированию востребованных профессиональных компетенций.

Список литературы

1. Краюшкина Т. В. Культура питания народов мира в визуальной антропологии // Россия и АТР. 2017. № 2(96). С. 236-240. EDN ZBITID.

2. Воевода Е. В. Профессиональная подготовка студентов международного профиля к межкультурной коммуникации: лингвосоциокультурные и психологические аспекты. М.: Издательско-торговый Дом «ПЕРСПЕКТИВА, 2019. 198 с. EDN GREVIJ.

3. Тангалычева Р. К. Теоретико-методологические основы социологического изучения межкультурной коммуникации. СПб.: ООО "Скифия-принт", 2014. 332 с. EDN UJTUEH.

4. Панищев А. Л. Социальная ответственность и правовая культура как основа жизнеспособности нации // Социальная политика и социология. 2009. № 3(45). С. 249-257. EDN LMDDWD.

5. Горюшкина Н. Е. Проблемы подготовки кадров для сферы гостеприимства // Развитие науки и технологий в современной России (шифр - ВКРН) : сборник материалов VI Всероссийской научно-практической конференции, Москва, 30 августа 2024 года. М.: Издательство Академическая среда, 2024. С. 26-30. https://doi.org/10.62994/7230.2024.24.10.003.

6. Об использовании метода парных сравнений для принятия решений при оценивании уровня профессиональных компетенций*обучаемых / Е. Г. Жиляков, С. В. Игрунова, С. Н. Девицына [и др.] // Научные ведомости Белгородского государственного университета. Серия: Экономика. Информатика. 2008. № 10(50). С. 65-73.

7. Тимошенко Т. А. Целевой и содержательный компоненты освоения дисциплины «Неевклидовы геометрии» магистрантами в контексте компетентностного подхода // Материалы XXXVII Международного научного семинара преподавателей математики и информатики университетов и педагогических вузов. Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2018. С. 319-322.

8. Беляев Г.Ю. Социально-цифровая среда как источник новых возможностей и новых рисков для современного образования // Отечественная и зарубежная педагогика. 2020. Т. 1. № 4 (69). С. 109-123.

9. Подласый И.П. Педагогика: в 2.т. Т.1. Теоретическая педагогика: в 2 кн. М.: Юрайт, 2016. Кн. 2. 386 с.

10. Клюева Е.В. Основы исследовательской деятельности в образовании. Арзамас: Арзамасский филиал ННГУ, 2014. 111 с.

11. Тангалычева Р. К. Теоретико-методологические основы социологического изучения межкультурной коммуникации. СПб.: Скифия-принт, 2014. 332 с.

12. Девидовская П. А. Взаимодействие персонала и гостей отеля в рамках межкультурной коммуникации // Collegium Linguisticum - 2022: сборник научных статей Ежегодной конференции Студенческого научного общества МГЛУ. М.: Московский государственный лингвистический университет, 2022. С. 558-565.

13. Абушенкова М. В., Босенко О. А. Гостиничный бизнес в условиях экономических санкций против России // Актуальные проблемы развития туристской индустрии : материалы международной научно-практической конференции. Курск, 27 октября 2022 года. Курск: Юго-Западный государственный университет, 2022. С. 12-15.

14. Волобуев В. В., Зекунова А. В. Эффективность использования мобильных приложений на предприятиях общественного питания // Туристический, гостиничный и ресторанный бизнес: инновации и тренды: материалы Всероссийской научно-практической конференции. Курск, 2024. С. 10-12.

15. Молданова Т. А. Пища как элемент этнической идентичности и межкультурного взаимодействия // Вестник угроведения. 2017. Т. 7, № 4(31). С. 131-143.

16. Росстат – Туризм // Федеральная служба государственной статистики. URL: https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm.

17. Курская область в цифрах. 2023: краткий статистический сборник / Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Курской области; Федеральная служба государственной статистики. URL: https://46.rosstat.gov.ru/storage/media-bank/КурОбл_ц_2021.pdf.

18. Широбокова С. Э., Гайдай Н. В. О роли практической работы в освоении экономических дисциплин студентами СПО, бакалавриата и магистратуры // Социально-экономическое управление: теория и практика. 2018. № 4(35). С. 175-177.

References

1. Krayushkina T. V. Food culture of the peoples of the world in visual anthropology. *Rossiya i ATR = Russia and the Asia-Pacific Region*. 2017;(2):236-240. (In Russ.). EDN ZBITID.

2. Voevoda E. V. Professional training of international students for intercultural communication: linguistic, socio-cultural and psychological aspects. Moscow: PERSPEKTIVA; 2019. 198 p. (In Russ.). EDN GREVIJ.

3. Tangalycheva R. K. Theoretical and methodological foundations of the sociological study of intercultural communication. St. Petersburg : Scythia-Print, 2014. 332 p. (In Russ.). EDN UJTUEH.

4. Panishchev A. L. Social responsibility and legal culture as the basis of the viability of the nation. *Sotsial'naya politika i sotsiologiya = Social policy and sociology*. 2009;(3):249-257. (In Russ.). EDN LMDDWD.

5. Goryushkina N. E. Problems of personnel training for the hospitality industry. In: *Razvitie nauki i tekhnologii v sovremennoi Rossii (shifr - VKRN) : Sbornik materia-lov VI Vserossiiskoi nauchno-prakticheskoi konferentsii = Development of science and technology in modern Russia (cipher - WRC). Collection of materials of the VI All-Russian Scientific and Practical Conference*. Moscow; 2024. P. 26-30. (In Russ.). https://doi.org/10.62994/7230.2024.24.10.003.

6. Zhilyakov E. G., Igrunova S. V., Devitsyna S. N., et al. On the use of the method of paired comparisons for decision-making when assessing the level of professional competencies of students. *Nauchnye vedomosti Belgorodskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Ekonomika. Informatika = Scientific Bulletin of the Belgorod State University. Series: Economics. Computer science*. 2008;(10):65-73. (In Russ.)

7. Timoshenko T. A. The target and meaningful components of mastering the discipline «Non-Euclidean geometries» by undergraduates in the context of a competence-based approach. In: *Materialy XXXVII Mezhdunarodnogo nauchnogo seminara prepodavatelei matematiki i informatiki universitetov i pedagogicheskikh vuzov = Materials of the XXXVII International Scientific Seminar of teachers of mathematics and computer science at universities and pedagogical universities*. Naberezhnye Chelny: Naberezhnye Chelny State Pedagogical University; 2018. P. 319-322. (In Russ.)

8. Belyaev G.Y. Socio-digital environment as a source of new opportunities and new risks for modern education. *Otechestvennaya i zarubezhnaya pedagogika = Domestic and foreign pedagogy*. 2020;1(4):109-123. (In Russ.)

9. Podlasyi I.P. Pedagogy. Vol. 1. Theoretical pedagogy. Moscow: Yurait; 2016. Book 2. 386 p. (In Russ.)

10. Klyueva E.V. Fundamentals of research activity in education. Arzamas: Arzamas branch of UNN; 2014. 111 p. (In Russ.)

11. Tangalycheva R. K. Theoretical and methodological foundations of the sociological study of intercultural communication. St. Petersburg : Scythia-Print LLC; 2014. 332 p. (In Russ.)

12. Davidovskaya P. A. Interaction of hotel staff and guests within the framework of intercultural communication. In: *Collegium Linguisticum – 2022: Sbornik nauchnykh statei Ezhegodnoi konferentsii Studen-cheskogo nauchnogo obshchestva MGLU = Collegium Linguisticum – 2022: Collection of scientific articles of the Annual Conference of the MGLU Student Scientific Society*. Moscow: Moscow State Linguistic University; 2022. P. 558-565. (In Russ.)

13. Abushenkova M. V., Bosenko O. A. Hotel business in the context of economic sanctions against Russia. In: *Aktual'nye problemy razvitiya turistskoi industrii : materialy mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii = Actual problems of the tourism industry development : materials of the international scientific and practical conference*. Kursk: Southwest State University; 2022. P. 12-15. (In Russ.)

14. Volobuev V. V., Zekunova A.V. Efficiency of using mobile applications in public catering enterprises. In: *Turisticheskii, gostinichnyi i restorannyi biznes: innovatsii i trendy: Materialy Vserossiiskoi nauchno-prakticheskoi konferentsii = Tourism, hotel and restaurant business: innovations and trends: Materials of the All-Russian Scientific and Practical Conference*. Kursk; 2024. P. 10-12. (In Russ.)

15. Moldanova T. A. Food as an element of ethnic identity and intercultural interaction. *Vestnik ugrovedeniya = Bulletin of Ugrovology*. 2017;7(4):131-143. (In Russ.)

16. Rosstat - Tourism (In Russ.). Available at: https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm (accessed 09.08.2024).

17. Kursk region in numbers. 2023: A short statistical collection. (In Russ.). Available at: https://46.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/КурОбл_ц_2021.pdf.

18. Shirobokova S. E., Gaidai N. V. On the role of practical work in the development of economic disciplines by students of vocational education, bachelor's and master's degrees. *Sotsial'no-ekonomicheskoe upravlenie: teoriya i praktika = Socio-economic management: theory and practice*. 2018;(4):75-177. (In Russ.)

Информация об авторах / Information about the Authors

Смирнова Марина Алексеевна, преподаватель, магистрант кафедры истории и социально-культурного сервиса, Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Российская Федерация,
e-mail: smrnv.marina@vk.com,
ORCID: 0000-0002-1396-7195

Marina A. Smirnova, Lecturer, Undergraduate Student of the Department of History and Socio-Cultural Services, Southwestern State University, Kursk, Russian Federation,
e-mail: smrnv.marina@vk.com,
ORCHID: 0000-0002-1396-7195

Соловьянова Марина Викторовна, кандидат исторических наук, доцент кафедры истории и социально-культурного сервиса, Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Российская Федерация,
e-mail: solo_sks@mail.ru,
ORCID: 0000-0002-4136-7066

Marina V. Solovyanova, Candidate of Sciences (Historical), Associate Professor, Associate Professor of the Department of History and Socio-Cultural Service, Southwest State University, Kursk, Russian Federation,
e-mail: solo_sks@mail.ru,
ORCID: 0000-0002-4136-7066