

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КАЗАНСКИЙ (ПРИВОЛЖСКИЙ) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ, ЭКОНОМИКИ И ФИНАНСОВ**

Мустафин М.Р., Шабалина С.А.

**НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ
И КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

КАЗАНЬ, 2020

УДК 910:338.48(074)

Печатается по решению заседания кафедры сервиса и туризма
Института управления, экономики и финансов
Казанского (Приволжского) федерального университета

Рецензент:

Заведующий кафедрой сервиса и туризма Казанского (Приволжского)
федерального университета, кандидат экономических наук, доцент
О.А.Бунаков

Мустафин М.Р., Шабалина С.А.

Национальные традиции и кухни народов мира: учебное пособие
/ М.Р. Мустафин, С.А. Шабалина. – Казань: Изд-во Академии наук
РТ, 2020. – 48 с.

ISBN 978-5-9690-0723-

Содержание пособия охватывает круг вопросов, связанных с изучением национальных традиций и особенностей культуры питания народов в разных странах мира. Полученные знания позволят студентам значительно расширить возможности профессиональной работы в области гостеприимства, а также сформировать позицию бережного отношения к национальным традициям и обычаям. Сформированные навыки позволят студенту применять свои знания при выполнении выпускной работы, а в дальнейшем постоянно совершенствовать свою квалификацию и уметь адаптироваться к быстроизменяющимся потребностям рынка услуг гостиничного бизнеса.

Издание предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело».

© Мустафин М.Р.,
Шабалина С.А., 2020
© К(П)ФУ, 2020

Содержание

1. Цель и задачи дисциплины	4
2. Содержание дисциплины, структурированное по темам и разделам	6
3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	12
4. Фонд оценочных средств по дисциплине	14
4.1. Примерная тематика рефератов.....	14
4.2. Темы семинарских занятий	16
4.3. Темы практических занятий	22
4.4. Кейс	25
4.5. Тесты	26
5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы	41
5.1. Основная литература	41
5.2. Дополнительная литература	41
6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины	42
7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	42
8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	44
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	45
10. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	46

1. Цели и задачи дисциплины

Целью данного учебного пособия «Национальные традиции и кухни народов мира» является изучение обучающимися исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся и формирование у студентов базовой системы знаний в области оказания различных услуг в сфере обеспечения населения качественным ресторанным обслуживанием.

Задачи дисциплины:

- дать представление о национальных чертах характера различных народов мира;
- сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации;
- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира
- ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для гостей из различных стран мира.

Обучающийся, освоивший дисциплину должен обладать следующей компетенцией – ПК-6 - Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.

Должен знать:

- методы исследований кухонь народов мира.

Должен уметь:

- исследовать кухни народов мира.

Должен владеть:

- навыки применения методов исследований кухонь народов мира.

Таблица 1

Критерии оценивания сформированности компетенций

Компетенция	Зачтено			Не зачтено
	Высокий уровень (отлично) (86-100 баллов)	Средний уровень (хорошо) (71-85 баллов)	Низкий уровень (удовлетворительно) (56-70 баллов)	Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) (0-55 баллов)
ПК-7	<u>Знает</u> Даёт собственное видение развития рынков услуг сферы гостеприимства и общественного питания по регионам мира.	<u>Знает</u> Даёт характеристику развитие рынков услуг сферы гостеприимства и общественного питания по регионам мира.	<u>Знает</u> Даёт характеристику некоторым рынкам услуг сферы гостеприимства и общественного питания по регионам мира.	<u>Знает</u> Не называет рынки услуг сферы гостеприимства и общественного питания по регионам мира
	<u>Умеет</u> Формулирует составляющие особенности региональных рынков гостеприимства	<u>Умеет</u> Формулирует основные составляющие региональных рынков гостеприимства	<u>Умеет</u> Формулирует определённые составляющие региональных рынков гостеприимства	<u>Умеет</u> Не формулирует определённые составляющие региональных рынков гостеприимства
	<u>Владеет</u> Формирует научно обоснованную программу осуществления мониторинга региональных рынков гостеприимства.	<u>Владеет</u> Формирует обоснованную программу осуществления мониторинга региональных рынков гостеприимства.	<u>Владеет</u> Формирует элементы программы осуществления мониторинга региональных рынков гостеприимства.	<u>Владеет</u> Не формирует элементы программы осуществления мониторинга региональных рынков гостеприимства.

2. Содержание дисциплины, структурированное по темам и разделам

I. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.

Тема 1.1. Введение в предмет, цели и задачи дисциплины. Предмет, цель и задачи дисциплины «Национальные традиции и кухни народов мира». Место и роль дисциплины в формировании специалиста. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.

Тема 1.2. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры. Питание народа, его кухня важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Питание–главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека нации, общества. Понятий аппарат материальной культуры. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

Тема 1.3. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания. Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций). Идеология традиций и культуры питания народов мира. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.

Тема 1.4. История и этапы развития традиций питания. История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: корпоративные обеды, фаст-фуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и другие.

Тема 1.5. Традиции питания и их отражение в мировой литературе и

живописи. Традиции питания, их отображение в мировой литературе и живописи. Культура застолья и национальные традиции. Туризм и национальные традиции питания.

Тема 1.6. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Факторы формирования национальных традиций и культур питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности страны; географическое расположение и климатические условия страны; исторические причины; религиозные и старинные обычаи; этногенез; набор исходных продуктов и их сочетание; характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира. Системы питания различных народов мира.

Тема 1.7. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания. Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Особенности питания в католицизме и протестантизме.

Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут).

Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан).

Буддизм, синтоизм и питание.

II - Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.

Тема 2.1. Традиции и культура питания народов Европы Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.

Западная Европа: Франция, Бельгия, Голландия, Великобритания. Национальные черты характера народов стран западной Европы. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Центральная Европа: Национальные черты характера народов стран центральной Европы. Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные) Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Южная Европа: Национальные черты характера народов стран южной Европы: Италия, Испания, Португалия. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Балканский полуостров: Национальные черты характера и кухня народов стран Балканского полуострова: Болгария, Черногория, Хорватия, Румыния, Словения, Греция. Традиции, особенности и режим питания, ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки. Технология

приготовления блюд и напитков.

Скандинавия: Национальные черты характера прибалтийских и скандинавских народов. Кухня народов Скандинавии: Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия. Особенности и национальные блюда. Напитки. Кухня народов Прибалтики. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд.

Тема 2.2. Традиции и культура питания в Арабских странах. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Турции, Ираке, Иране, Ливане, Сирии, Израиле. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Влияние религии на формирование культуры питания. Кошерное питание. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 2.3. Традиции и культура питания в Африканских странах. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Египте, Алжире, Тунисе, Марокко. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Влияние религии на формирование культуры питания. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 2.4. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Канаде, США, Мексике, Перу, Бразилии, Боливии, Аргентине, Парагвае, Чили. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи

блюд и напитков.

Тема 2.5. Традиции и культура питания народов Азии. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Китае, Корее, Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии. История китайской кухни. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Характеристика основных кулинарных школ Китая.

Традиции Японской кухни, ее своеобразие и неповторимость. Чайная церемония в Японии. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения народов Индии, Таиланда, Вьетнама, Кореи. Роль специй и приправ в азиатской кухне. Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 2.6. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Австралии и островах Тихого Океана. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда(десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 2.7. Национальные традиции и потребления напитков Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, какао, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Крепкие напитки.

Тема 2.8. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций в питании. Гастрономический туризм – основа сохранения национальных традиций. Гастрономические туры стран мира. Рацион питания для иностранных гостей и туристов.

III. Исторический путь развития и факторы формирования традиций и кухонь народов СНГ.

Тема 3.1. Традиции и культура питания народов стран СНГ.

Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран СНГ. Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Украины, Белоруссии. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд армянской и азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.

Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология супов, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.

Особенности молдавской кухни. Традиции и современность. Основные блюда и напитки. Распространение блюд русской кухни и ее влияние на мировые тенденции

Тема 3.2. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания.

Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный.

Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.

Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура

потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета.

Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания

3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа обучающихся выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа подразделяется на самостоятельную работу на аудиторных занятиях и на внеаудиторную самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся включает как полностью самостоятельное освоение отдельных тем (разделов) дисциплины, так и проработку тем (разделов), осваиваемых во время аудиторной работы. Во время самостоятельной работы обучающиеся читают и конспектируют учебную, научную и справочную литературу, выполняют задания, направленные на закрепление знаний и отработку умений и навыков, готовятся к текущему и промежуточному контролю по дисциплине. Организация самостоятельной работы обучающихся регламентируется нормативными документами, учебно-методической литературой и электронными образовательными ресурсами, включая:

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года N301).

- Письмо Министерства образования Российской Федерации N14-55-996ин/15 от 27 ноября 2002 г. "Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений"
- Положение от 24 декабря 2015 г. 0.1.1.67-06/265/15 "О порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"
- Положение N 0.1.1.67-06/241/15 от 14 декабря 2015 г. "О формировании фонда оценочных средств для проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"
- Положение N 0.1.1.56-06/54/11 от 26 октября 2011 г. "Об электронных образовательных ресурсах федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет.
- Регламент N 0.1.1.67-06/66/16 от 30 марта 2016 г. "Разработки, регистрации, подготовки к использованию в учебном процессе и удаления электронных образовательных ресурсов в системе электронного обучения федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"
- Регламент N 0.1.1.67-06/11/16 от 25 января 2016 г. "О балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".
- Регламент N 0.1.1.67-06/91/13 от 21 июня 2013 г. "О порядке разработки и выпуска учебных изданий в федеральном государственном автономном

образовательном учреждении высшего профессионального образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"

4. Фонд оценочных средств по дисциплине

4.1. Примерная тематика рефератов:

1. Культура питания Древнего Рима.
2. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
3. Влияние исторических событий и географического положения на формирование польской кухни.
4. Культура питания Европейского средневековья.
5. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
6. Влияние крестовых походов на культуру питания.
7. Восточные сладости в традиции ислама.
8. Особенности казачьей кухни России.
9. Формирование традиций питания США.
10. История развития национальной культуры питания Китая.
11. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
12. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
13. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
14. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
15. История развития очагов народов АТР и ЮВА.
16. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
17. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
18. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
19. Культура и традиции питания в произведениях европейских

- художников.
20. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
 21. Традиции и ритуалы русской трапезы.
 22. Особенности питания народов Прибалтики.
 23. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
 24. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
 25. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
 26. Влияние географического положения и исторических событий на формирование кулинарных традиций Испании.
 27. Формирование региональных традиций питания в России.
 28. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
 29. Культура и традиции питания Северной Африки.
 30. Культура питания Греции – от античности до сегодняшнего дня.
 31. Застольный и дипломатический этикет Лувра и Версаля.
 32. Чайная церемония как феномен аристократической культуры.
 33. Национальные праздники и застолья Франции.
 34. Национальные праздники Японии и традиции питания.
 35. Русское застолье (регионы России).
 36. Традиции потребления кофе.
 37. Традиции потребления какао и шоколада.
 38. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
 39. Национальные праздники и застолья в Италии.
 40. Национальные праздники и застолья во Франции.
 41. Кулинарные традиции стран Балтии (Эстония, Финляндия, Латвия, Литва, Норвегия, Дания, Швеция): специфика кухни, пищевое сырье, кулинарные приемы, пряности и приправы, типичные блюда и напитки, режим питания.
 42. Научно-технический прогресс и его влияние на формирование

традиций и культур питания народов мира.

43. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов.

44. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии.

4.2. Темы семинарских занятий

Семинарские занятия являются одной из ведущих форм обучения студентов и представляют активную форму познания и закрепления учебного материала. Цель семинарских занятий – закрепление материала, полученного на лекциях. Это позволит студентам знать традиции и особенности питания в различных странах мира, что позволит успешно использовать полученные знания в своей практической деятельности с иностранными туристами и другими посетителями предприятий индустрии гостеприимства.

Семинарское занятие 1. «Питание – компонент общечеловеческой культуры»

Семинарское занятие проходит в форме групповой дискуссии: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам.

Краткое содержание (цель) занятия: необходимо рассмотреть место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации, основные компоненты материальной культуры и этапы развития.

Во время дискуссии каждому студенту предоставляется возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, продемонстрировать полученные знания и навыки.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы:

1. Сущность и основные этапы становления культуры.

2. Этнографический подход к изучению культуры питания ее определению.
3. Типология цивилизаций по доминирующему продукту.
4. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
5. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
6. Основные компоненты материальной культуры: Кулинария, кулинарное искусство.
7. Питание, пища приемы. Быт. Обычаи. Традиции. Культура. Застолье. Церемония, церемониал. Обряды. Ритуалы. Приемы. Народность. Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика.
8. История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.
9. Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.
10. Современные взгляды на пищу и питание человека.

Семинарское занятие 2. «Национальные особенности традиций питания народов Европы».

Занятие проходит в форме дебатов: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам.

Краткое содержание (цель) занятия: Закрепление знаний формирования традиций и культур питания народов Европы.

Целью занятия является закрепление материала, рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Во время дебатов каждому студенту возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы:

1. Фактор формирования традиций и культур питания народов Европы.
2. Италия, Франция – основоположники развития культур питания народов Европы.
3. Специфический набор пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд и застолья в странах Европы: Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия.
4. Характерные черты формирования традиций и культур питания народов Скандинавии.
5. Кулинарное искусство и его национальные черты народов Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании.
6. Влияние традиций и культур питания народов Европы на мировые традиции.

Семинарское занятие 3. «Культура питания народов стран АТР».

Занятие проходит в форме дебатов: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний формирования традиций и культура питания народов стран АТР принципы.

Целью занятия является закрепление материала, рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами. Во время дебатов каждому студенту возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы:

1. Общие принципы формирования традиций и культур питания.

2. Историко-национальный фактор формирования традиций питания народов АТР.
3. Особенности пищевого набора для жителей стран АТР.
4. Приемы и способы обработки пищевого сырья.
5. Хлеб и рис в жизни народов стран АТР.
6. Национальные кулинарные традиции китайцев, японцев, корейцев, вьетнамцев.

Семинарское занятие 4. «Формирование традиций и культур питания славянских народов».

Семинарское занятие проходит в форме дебатов: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний о влиянии природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славянских народов.

Целью практического занятия является закрепление материала, рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами. Во время дебатов каждому студенту дается возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы:

1. Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).
2. Влияние природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славян.
3. Развитие традиций питания русского народа в периоды: древнерусский, московский, Петровско-Екатерининский, советский,

постперестроечный,

4. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания.
5. Особенности быта и питания Западных славян.
6. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов).
7. Кулинарный национальный репертуар блюд.
8. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве.
9. Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные
10. Чай, рассолы.
11. Вклад России в мировую культуру питания.
12. Традиция и культура питания русского народа как фактор развития туризма.

Семинарское занятие 5. «Формирование традиций и культур питания народов Кавказа».

Семинарское занятие проходит в форме дебатов: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний о влиянии природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания народов Кавказа. Целью практического занятия является закрепление материала, рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Во время дебатов каждому студенту дается возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы для обсуждения:

1. Особенности быта и питания народов Кавказа.

2. Анализ и характеристика кухонь народов Кавказа: грузинской, армянской, чеченской, азербайджанской, адыгейской.
3. Ассортимент используемых продуктов.
4. Ассортимент блюд национальных кухонь.
5. Традиции национальных застолий. Назовите общие черты армянской и азербайджанской кухонь.
6. Какие виды мяса предпочитают при приготовлении блюд в узбекской кухне.

Семинарское занятие 6. «Меню – культура застолья».

Практическое занятие проходит в форме круглого стола: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам, осуществляется блиц-опрос по изученному материалу.

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний по данной теме и разработка рекомендаций питания бизнесменов и туристов некоторых стран мира, которые помогут в решении актуальной проблемы – питания иностранного гостя.

Круглый стол должен предоставить каждому студенту возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы:

1. Охарактеризуйте понятие «меню» и его исторические аспекты.
2. Какую роль играет меню в формировании имиджа предприятий питания.
3. Каковы основные требования при разработке меню.
4. Какую информацию для потребителя должны нести меню
5. Какие особенности необходимо принимать во внимание при составлении меню для дипломатических приемов, иностранных гостей

и туристических групп.

4.3. Темы практических занятий

Целью практического занятия является закрепление материала, рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно на основе изученного студентами материала уметь разрабатывать и предоставлять продукт и услугу питания, удовлетворяющую требованиям потребителя, используя информационные и коммуникативные технологии.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Практическое занятие №1. Деловая игра «Русская кухня: её индивидуальность и универсальность»

Занятие проходит в форме дискуссии, практического задания и деловой игры: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам, осуществляется блиц- опрос по изученному материалу.

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний об истории формирования русской кухни: географические, исторические, религиозные факторы. Популярные блюда русской кухни. Заправочные супы, выпечные изделия, холодные напитки. Особенности подачи традиционных русских блюд.

Вопросы для обсуждения:

1. Особенности русской кухни. Традиционные русские блюда, старинные русские рецепты.
2. Квасной пир и русская сдоба (куличи, пасхи, лепешки, блины и т. д.).
3. Обычаи и традиции русского народа. Посты и их значение в жизни православных людей. Великий пост. Петровский пост. Успенский пост. Рождественский пост.
4. Гостеприимство и радушие – национальная черта русского народа. Русское хлебосольство. Мясо на русском столе. Блюда из потрохов.

Хлеб, обряды.

5. Характерные черты русской кухни. Этапы развития.
6. Традиционная и православная русская кухня. Взвары. Супы. Изделия из каш. Режим питания, посты и мясоеды.
7. «Щи да каша – пища наша». Состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд. Супы (тюри, окрошки, ботвиньи), похлебки, щи, рассольники и солянки, уха и калья. Блюда из мяса (студни, няня, поросенок жаренный, жаркое, дичь). Рыбные блюда (тельное, рыба запеченная по-московски, судак в тесте, караси в сметане). Каша в народной кулинарии. Овощи на русском столе (лук, чеснок, репа, капуста). «Порядок подачи блюд».
8. Изделия из теста. Калачи, бублики, кренделя, баранки, пряники. Блины, пироги, кулебяки, расстегаи. Курник. Блины.
9. Напитки. Квас, чай, медовуха.

Практическое занятие № 2 – круглый стол «Современные стили и направления в зарубежной кухне»

Практическое занятие проходит в форме круглого стола: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам, осуществляется блиц-опрос по изученному материалу и проведения мастер-класса «Молекулярная кухня – шоу вкуса».

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний о формировании национальных традиций питания народов европейских стран, составление различных видов рационов с учетом особенностей национальной кухни народов Европы. Знакомство с новыми стилями мировой кулинарии, которая сменяет просуществовавшую около 30 лет на пике моды французскую кухню – молекулярная. Знакомство с новыми стилями мировой кулинарии в зарубежной кухне. «Молекулярная кухня – шоу вкуса».

Круглый стол должен предоставить каждому студенту возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.)

Вопросы для обсуждения:

1. Фактор формирования традиций и культур питания народов Европы.
2. Италия, Франция – основоположники развития культур питания народов Европы.
3. Специфический набор пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд и застолья в странах Европы: Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия.
4. Характерные черты формирования традиций и культур питания народов Скандинавии.
5. Кулинарное искусство и его национальные черты народов Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании.
6. Влияние традиций и культур питания народов Европы на мировые традиции

Практическое занятие № 3- дискуссия «Культура застолья»

Практическое занятие проходит в форме групповой дискуссии: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее проблемам, осуществляется блиц-опрос по изученному материалу.

Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний о культуре застолья, его особенностях, и застольного этикета. Целью занятия является закрепление материала рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Во время дискуссии каждому студенту предоставляется возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, продемонстрировать полученные знания и навыки.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы

(презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Вопросы для обсуждения:

1. Застолье, его сущность и история развития.
2. Особенности застолья народов Европы, стран АТР, Ближнего Востока.
3. Исторические аспекты русского застолья.
4. Культура застолья в праздники (Новый год, Масленица, семейные праздники и т.д.)
5. Виды застолья (банкеты, фуршеты, приемы).
6. Особенности сервировки стола.
7. Стили сервировки стола (русский, французский, английский и др.)

4.4. Кейс

Задание: Составить меню для туристов из республик Российской Федерации с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным республикам – Адыгея, Алтай, Башкортостан, Бурятия, Дагестан, Ингушетия, Кабардино-Балкарская, Калмыкия, Карачаево-Черкесская, Карелия, Коми, Крым, Марий-Эл, Мордовия, Якутия, Северная Осетия, Татарстан, Тыва, Удмуртия, Хакассия, Чеченская, Чувьшская).

Перед занятием студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите факторы, которые оказали влияние на формирование русской и других славянских кухонь.
2. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян.
3. Какие национальные супы в русской, белорусской и украинской кухнях.
4. Каким видам хлеба отдают предпочтения в славянских кухнях.

4.5. Тесты

Для текущего контроля знаний студентов используется тестирование. Тестирование проходит в письменной форме или с использованием компьютерных средств. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий.

Тест № 1.

1. Традиции питания связаны с:
 - а. этикетом;
 - б. географическим положением;
 - в. родовой принадлежностью;
 - г. религиозной принадлежностью.
2. Какая из мировых культур утвердила тезис: «Мы есть то, что мы едим?»:
 - а. буддийская;
 - б. иудейская;
 - в. христианская;
 - г. мусульманская.
3. В каком жанре живописи отражен основной пищевой набор региона?
 - а. пейзаж;
 - б. исторический жанр;
 - в. натюрморт;
 - г. ведута.
4. В традиции какой религии «сухой закон» является нормой?
 - а. Буддизм;
 - б. Христианство;
 - в. Ислам;
 - г. Иудаизм.
5. Первый искусственный материал, изобретенный человечеством для изготовления посуды – это...

- а. целлюлоза;
 - б. мельхиор;
 - в. огнеупорная глина;
 - г. полиэтилен.
6. На каком произведении русской живописи представлено сакральное вкушение пищи?
- а. Леонардо да Винчи «Тайная вечеря»;
 - б. Андрей Рублев «Троица»;
 - в. Павел Федотов «Завтрак аристократа»;
 - г. Василий Перов «Чаепитие в Мытищах».
7. Вставить пропущенное слово «Христианская традиция изготовления куличей связана с праздником ...»
8. Обязательная составляющая меню «масляной недели» на Руси:
- а. масло;
 - б. блины;
 - в. пироги;
 - г. Пасха.
9. Пасхе на Руси предшествовал:
- а. великий пост;
 - б. масляная неделя;
 - в. рождественский пост;
 - г. карнавал.
10. Популярный слабоалкогольный напиток Средневековой Руси:
- а. медовуха;
 - б. сбитень;
 - в. студень;
 - г. кока-кола.
11. Основное сырье кулинарной традиции славянских народов:
- а. морепродукты;

- б. крупы;
- в. фрукты;
- г. дичь.

12. Пост в православии и его сущность:

- а. похудение;
- б. воздержание;
- в. очищение души и тела;
- г. омоложение.

13. Из какого вида бобовых готовят элитный напиток:

- а. какао;
- б. соя;
- в. кофе;
- г. фасоль.

14. К пряностям относят:

- а. яблочную кислоту;
- б. имбирь;
- в. чай;
- г. уксус;
- д. лавровый лист.

15. К какой группе пряностей относится тмин:

- а. цветочной;
- б. коровой;
- в. листовой;
- г. семенной.

16. Какую пряность употребляют для окрашивания сыров, масел и других продуктов в желтый цвет:

- а. шафран;
- б. горчицу;
- в. кардамон.

17. К какой группе пряностей относится лавровый лист:

- а. цветочной;
- б. коровой;
- в. листовой;
- г. корневой.

20. Это пряность представляет собой высушенные после провяливания незрелые плоды (стручки) тропической орхидеи.

- а. кардамон;
- б. ваниль;
- в. бадьян.

21. Какие пряности используют в хлебопечении:

- а. перец черный, лавровый лист;
- б. кориандр, тмин;
- в. гвоздика, перец душистый.

22. Какой перец имеет сильный сложный аромат:

- а. черный;
- б. душистый;
- в. красный.

23. Соль поваренная пищевая – это практически чистый кристаллический:

- а. хлористый натрий;
- б. хлористый магний.

24. Какой номер имеет молотая соль с самыми мелкими кристаллами:

- а. № 1;
- б. № 2;
- в. № 0.

25. Столовый уксус содержит _____ % уксусной кислоты:

- а. от 12 до 15%;
- б. от 3 до 9%;
- в. до 30%.

26. Для чего вырабатывают йодированную соль:

- а. для расширения ассортимента;

б. для предупреждения заболевания щитовидной железы?

27. Какие минеральные питьевые воды (ГОСТ 13273-88) относятся к гидрокарбонатной группе:

а. Боржоми;

б. Ессентуки 4;

в. Святой источник.

28. Какие натуральные соки содержат больше всего аскорбиновой кислоты (витамина С):

а. апельсиновый, черносмородиновый;

б. персиковый, абрикосовый;

в. вишневый, грушевый.

29. Какой сок выпускают с мякотью:

а. виноградный, малиновый;

б. сливовый, абрикосовый;

в. клюквенный, яблочный.

30. Какие минеральные воды можно использовать в качестве столового напитка ежедневно:

а. столовые;

б. лечебно-столовые;

в. лечебные.

31. Важнейший инструмент чайной церемонии в России:

а. стакан

б. самовар

в. подстаканник

г. блюдец

32. Вставить название города: «Центром традиционного производства фарфора в России является ...»

33. В каком произведении русской живописи представлено традиционное русское чаепитие?

а. П. Федотов «Завтрак аристократа»

- б. В. Перов «Чашепитие в Мытищах»
- в. Н. Богданов-Бельский «Новые хозяева»
- г. Б. Кустодиев «Купчиха за чаем»

Тест № 2

1. Традиция вегетарианского питания сформировалась в:
 - а. Италии
 - б. Испании
 - в. Индии
 - г. Иране
2. Традиция чайной церемонии впервые появилась в:
 - а. Татарстане
 - б. Иране
 - в. Японии
 - г. Китае
3. Соотнести страну и питейное учреждение:

а. Трактир	1. Казахстан
б. Чайный дом	2. Франция
в. Чайхана	3. Россия
г. Таверна	4. Китай
4. Сосуд для розлива вина в Древней Греции называется
 - а. бочка
 - б. амфора
 - в. ойнохойя
 - г. керамик
5. Законодательницей европейского застольного этикета стала:
 - а. Франция
 - б. Англия
 - в. Россия
 - г. Китай

6. Появление вилки в застольном этикете Европы связано с:
- а. археологической находкой – трезубец как атрибут Посейдона;
 - б. традицией кузнечного ремесла;
 - в. модой на кружевные воротники;
 - г. открытием Америки.
7. Бог – покровитель виноделия древних греков:
- а. Зевс
 - б. Дионис
 - в. Аполлон
 - г. Бахус
8. Основной статьей экспорта Древней Греции было:
- а. вино
 - б. оливковое масло
 - в. мед
 - г. пшеница
9. Религиозный хлеб иудеев называется ...
10. Персидский поэт, нарушавший мусульманский «сухой закон»:
- а. Низами
 - б. Хайям
 - в. Рубай
 - г. Руми
11. Морепродукты составляют основу пищевого набора:
- а. Японии
 - б. России
 - в. Китая
 - г. Монголии
12. Обязательная составляющая меню английского завтрака:
- а. овсяная каша
 - б. пудинг
 - в. круасан

г. кофе

13. Чем продиктована традиция вегетарианства в Индии?

а. отсутствием условий хранения мяса

б. климатическими условиями в. обилием растительной пищи

г. религиозным аспектом

14. Национальный алкогольный напиток Шотландии:

а. квас

б. глинтвейн

в. эль

г. виски

15. Национальное блюдо Испании:

а. спагетти

б. пицца

в. суши

г. паэлья

16. Самая знаменитая винная провинция Франции:

а. Бордо

б. Кальвадос

в. Кадарка

г. Шато

17. Родина шоколада:

а. Африка

б. Франция

в. Южная Америка

г. Бельгия

18. Горячий шоколад впервые стали подавать в Европе:

а. во Франции

б. в Германии

в. в Англии

19. Чай с молоком – национальный напиток:

- а. России
- б. Индии
- в. Англии
- г. Китая

20. Национальным блюдом Италии является:

- а. птица
- б. пицца
- в. паста
- г. хаггис

21. Какой напиток пьет герой романа Ремарка «Триумфальная арка»?:

- а. кальвадос
- б. виски с содовой
- в. абсент
- г. аперитив

22. Европейская экспансия Америки подарила Европе:

- а. морковь
- б. картофель
- в. васаби
- г. колбасу

23. Самым популярным блюдом Средней Азии является:

- а. гамбургер
- б. ростбиф
- в. борщ
- г. плов

24. Самый популярный ресторан быстрого питания второй половины 20 века:

- а. Макдональдс
- б. Бистро
- в. Бургер Кинг
- г. KFC

25. Главная статья сельскохозяйственного экспорта Китая:

- а. рис
- б. гречка
- в. соя
- г. зеленый чай

26. Самый заметный кулинарный след войны 1812 года:

- а. торт Наполеон
- б. салат Цезарь
- в. салат Оливье
- г. круасан

27. Родиной соевого соуса является:

- а. Корея
- б. Китай
- в. Монголия
- г. Япония

28. Изобретение фарфора принадлежит:

- а. Франции
- б. Голландии
- в. Китаю
- г. России

29. Основное сырье кулинарной традиции Японии:

- а. морепродукты
- б. крупы
- в. мясо
- г. дичь

30. Привести в соответствие страну и национальный напиток:

- | | |
|--------------|------------|
| а. Медовуха | 1. Англия |
| б. Сангрия | 2. Чехия |
| в. Эль | 3. Россия |
| г. Бехеровка | 4. Испания |

31. Традиционной сладостью Ближнего Востока является:

- а. мед
- б. халва
- в. конфеты
- г. шоколад

32. Привести в соответствие страну и традиционный для нее бутерброд:

- | | |
|--------------|------------|
| а. Сандвич | 1. Франция |
| б. Гамбургер | 2. Корея |
| в. Канапе | 3. Англия |
| г. Пирожок | 4. США |
| д. Пянсе | 5. Россия |

33. Привести в соответствие посуду и напиток:

- | | |
|----------|---------------|
| а. Фужер | 1. Вино |
| б. Рюмка | 2. Шампанское |
| в. Бокал | 3. Водка |

34. Выстроить в хронологическом порядке появление европейских десертов:

- а. пудинг
- б. шоколад
- в. пирожное
- г. мороженое

35. Привести в соответствие название и качество пирожных:

- | | |
|---------------|------------------------------|
| а. Безе | 1. Заварное пирожное |
| б. Бисквит | 2. Заварное пирожное |
| в. Эклер | 3. Белково-ореховое пирожное |
| г. Профитроль | 4. Взбитое тесто с коньяком |

36. Какие вещества чая обуславливают его тонизирующее действие на организм человека:

- а. витамины;
- б. дубильные вещества;
- в. кофеин;
- г. сахара

37. Во время этой операции идут сложные биохимические процессы, в результате чего чайный лист приобретает характерные вкус и аромат, коричневый или медно-красный цвет.

- а. завяливание;
- б. ферментация;
- в. сушка;
- г. скручивание.

38. Это самый дешевый вид растворимого кофе. После стадии очистки кофе обжаривают, дробят и под давлением извлекают растворимые вещества. После обработки молотого кофе его охлаждают и фильтруют, избавляясь от нерастворимых и смолистых веществ. Затем сушат горячим паром и охлаждают.

- а. порошковый;
- б. гранулированный;
- в. сублимированный.

39. Какие изделия относят к ликероводочным изделиям:

- а. настойки горькие;
- б. вермуты, наливки;
- в. аперитивы, шампанское.

40. Какие ликероводочные изделия имеют повышенную вязкость и содержат много сахара:

- а. наливки;
- б. кремы;
- в. настойки;
- г. бальзамы.

41. В переводе с немецкого слово «вермут» означает

42. К какому виду вин относят вермуты:

- а. ароматизированные;
- б. игристые;
- в. натуральные (столовые);
- г. специальные (крепленые).

43. Укажите вина, полученные полным сбраживанием сахара.

- а. сухие;
- б. полусухие;
- в. полусладкие;
- г. сладкие.

44. Какие изделия относят к безалкогольным напиткам:

- а. настойки горькие;
- б. вермуты, наливки;
- в. аперитивы, шампанское;
- г. нектары.

45. Какое натуральное вино содержит менее 1% сахара:

- а. сухое;
- б. полусухое;
- в. полусладкое.

47. Какое пиво имеет длительные сроки хранения:

- а. пастеризованное;
- б. не пастеризованное.

48. Специфическую горечь пиву придает:

- а. дрожжи;
- б. солод;
- в. углекислый газ;
- г. хмель.

49. Какое пиво в бутылках соответствует отличному качеству по высоте и стойкости пены:

- а. высота пены пива 20 мм и стойкость пены 2 мин;
- б. высота пены пива 40 мм и стойкость пены 4 мин.

50. Какие вещества придают чаю терпкий вкус и красноватый цвет настоя:

- а. алкалоиды;
- б. гликозиды;
- в. дубильные вещества;
- г. эфирные масла.

51. Этот чай по целебным свойствам не знает себе равных, он полезен для сердечнососудистой системы, содержит бактерицидные и тонизирующие вещества, витамины, способствует процессу пищеварения, в жару с ним не сравнится никакая газировка:

- а. черный чай;
- б. зеленый чай;
- в. желтый чай;
- г. красный чай.

52. Во всем мире считается лучшим по вкусовым и целебным свойствам...

- а. крупнолистовой чай;
- б. листовой чай;
- в. резаный чай;
- г. гранулированный чай.

53. Назовите Родину кофейного дерева:

- а. Бразилия;
- б. Англия;
- в. Эфиопия

54. Какие настойки содержат больше всего сахара:

- а. полусладкие
- б. сладкие;
- в. горькие.

55. Какие вина имеют терпкий, вяжущий вкус:

- а. белые;
- б. розовые;
- в. красные?

56. Как называется крепкий алкогольный напиток, получаемый перегонкой сброженного зернового сусла (на основе риса, кукурузы, сухого ячменного солода) и выдержкой сырого спирта в обожженных изнутри дубовых бочках:

- а. коньяк;
- б. бренди;
- в. ром;

г. виски;

д. текила.

57. Как называются виноградные вина, приготовленные из нескольких сортов винограда:

а. коллекционные;

б. купажные;

в. марочные;

г. сортовые.

58. Специфичность его вкуса обусловлена развитием дрожжевой пленки, которая образуется на поверхности вина при его выдержки в неполных бочках или резервуарах.

а. мадера;

б. марсала;

в. херес;

г. портвейн;

д. кагор.

59. Какое российское шампанское содержит мало сахара:

а. брют;

б. сладкое;

в. сухое;

г. полусладкое.

60. Какова продолжительность выдержки в дубовых бочках старых коньяков:

а. не менее 5 лет;

б. не менее 8 лет;

в. не менее 10 лет;

г. не менее 20 лет.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

5.1 Основная литература:

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. – Москва : ИНФРА-М, 2018. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-

- 101118-8. – Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/927093> (дата обращения: 15.04.2020). – Режим доступа: по подписке.
2. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. – Москва : Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 296 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-91134-939-4. – Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/469955> (дата обращения: 15.04.2020). – Режим доступа: по подписке.
3. Лобджанидзе, А. А. Заяц А. А. Этнокультурные регионы мира : учебное пособие / А. А. Лобджанидзе, А. А. Заяц. – Москва : Прометей, 2013. – 240 с. – ISBN 978-5-7042-2397-9. – Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/536554> (дата обращения: 15.04.2020). – Режим доступа: по подписке.

5.2. Дополнительная литература:

4. Садохин А.П., Грушевицкая Т.Г. Основы этнологии: Учеб. пособие для вузов. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 351 с. – (Серия «Cogito ergo sum»). – ISBN 978-5-238-00583-0. – Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028877> (дата обращения: 15.04.2020). – Режим доступа: по подписке.
5. Алехина, Н. В. Региональная повседневная культура: Учебное пособие / Н.В. Алехина, Л.Ю. Лепешкина, Н.В. Овсянникова. – Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 263 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006497-0. – Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/394279> (дата обращения: 15.04.2020). – Режим доступа: по подписке.
6. Культура. Религия. Толерантность. Культурология : учеб. пособие / О.Н. Сенюткина, О.К. Шиманская, А.С. Паршаков, М.П. Самойлова ; под общ. ред. О.Н. Сенюткиной. – 2-е изд. – Москва : ИНФРА-М, 2018. – 247 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://znanium.com>]. – (Высшее образование: Бакалавриат). – www.dx.doi.org/10.12737/15949. – ISBN 978-5-16-103533-7. – Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/924451> (дата обращения: 15.04.2020). – Режим доступа: по подписке.

6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Кулинария мира – <http://povar.ru/world>

Кухни мира – <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/>

Кухни народов мира – <http://www.eda-server.ru/cook-book/world/>

Национальные кухни мира – <https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuxnya>

Казан мангал – <http://www.peredelka.tv/video/kazan-mangal/>

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала. В задачи лекции входит: обеспечить формирование системы знаний по предмету, что поможет при подготовке к экзамену; учить студента аргументировано излагать материал, в том числе и в письменных работах; формировать профессиональный кругозор; развивать способность и потребность к самостоятельной работе.
семинарские, практические занятия	Перед каждым семинарским занятием студент изучает план семинарского занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на семинар материалу. Студентам рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию и выполнению домашних заданий: - проработать конспект лекций; - проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач; - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.
самостоятельная работа	Организация самостоятельной работы студента предполагает в качестве своей цели формирование самостоятельного мышления и выработку умения самостоятельного обучения. Основаниями отбора содержания самостоятельной работы являются источники самообразования (литература, Интернет-ресурсы, опыт, самоанализ), индивидуально-психологические особенности студентов (социальность, интеллект, мотивация). Самостоятельная работа проводится под контролем преподавателя в форме плановых консультаций и форм

Вид работ	Методические рекомендации
	отчетности. СРС включает следующие виды работ: чтение списка основной и дополнительной литературы; внеаудиторная самостоятельная работа студента по подготовке к контрольным работам и тестам; подготовка к зачету.
контрольная работа	Контрольная работа проводится в часы аудиторной работы. Обучающиеся получают задания для проверки усвоения пройденного материала. Работа выполняется в письменном виде и сдается преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.
деловая игра	Представляет собой метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с ПК в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределённости.
дискуссия	Является одной из эффективных технологий группового взаимодействия. Она нацелена на коллективный обмен мнениями, вариантами решений, сопоставление информации, предложений, идей. Применяется в обсуждении вопросов, тем, задач на которые нет однозначного ответа, существуют различные способы их решения. В социальных и гуманитарных науках это может быть рассмотрение различных теоретических позиций относительно одного явления, различных интерпретаций одного и того же события.
кейс	Работа выступает формой, методом, средством и условием развития познавательной активности будущего специалиста. Ее содержательная сторона осуществляется через планируемую учебную, учебно-исследовательскую, научно-исследовательскую деятельность студентов, при методическом руководстве преподавателя, однако без его непосредственного участия. Основными задачами работы студента, являются: - усвоение новых знаний, углубление и повторение ранее приобретенных знаний с целью их обобщения и систематизации; - формирование практических умений и навыков по дисциплине и профессиональных умений и навыков по специальности. - применение полученных знаний, приобретенных умений, навыков на практике.
зачет	Для успешной сдачи зачета студенты должны помнить, что семинарские занятия способствуют получению более высокого уровня знаний и, как следствие, более высокой оценки на зачете; При оценивании знаний студентов преподаватель руководствуется, прежде всего, следующими критериями:

Вид работ	Методические рекомендации
	правильность ответов на вопросы; полнота и лаконичность ответа; умение толковать и правильно использовать основную терминологическую базу предмета.

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Освоение дисциплины "Национальные традиции и кухни народов мира" предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

1. Операционная система Microsoft office professional plus 2010, или Microsoft Windows 7 Профессиональная, или Windows XP (Volume License)
2. Пакет офисного программного обеспечения Microsoft Office 365, или Microsoft office professional plus 2010
3. Adobe Reader XI или Adobe Acrobat Reader DC
4. Браузер Mozilla Firefox
5. Браузер Google Chrome
6. Kaspersky Endpoint Security для Windows
7. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM»
8. Электронная библиотечная система Издательства «Лань»
9. Электронная библиотечная система «Консультант студента»

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Освоение дисциплины "Национальные традиции и кухни народов мира" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных

систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

10. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;

- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;

- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников – например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально;

- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;

- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;

- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;

- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи:

- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, – не более чем на 90 минут;

- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут;

- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы – не более чем на 15 минут.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учебным планом по направлению 43.03.03 "Гостиничное дело".

Шабалина С.А., Мустафин М.Р.

**НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ
И КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

Учебное пособие

Подписано в 24.11.2020. Формат 60x84 1/16.
Бумага офсетная. Гарнитура «Times New Roman».
Усл. печ. л. 2,79. Тираж 100 экз. Заказ № 24/11.20-2.

Издательство Академии наук РТ.
420111, г. Казань, ул. Баумана, 20.
e-mail: izdat.anrt@yandex.ru