



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

факультет туристского сервиса

форма очная цикл дисциплин ПМ 05 МДК. 05.03

<b>Общая трудоемкость</b> (в академических часах / ЗЕ)	90 часов
в том числе по формам обучения:	<b>очная</b>
<b>аудиторных</b> из них: лекций практических	<u>60</u> часа <u>28</u> часов <u>32</u> часа
<b>самостоятельных</b>	<u>30</u> часов
<b>Форма промежуточной аттестации</b>  зачет	<u>6</u> семестр



Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ  
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ  
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 58

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО  
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича  
на кафедре «Гостиничное дело»  
факультета туризма и гостеприимства

Составитель рабочей учебной программы  
старший преподаватель Е.Н. Лысоиваненко

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела  
Протокол заседания от « 30 » августа 2016 г. №1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета «Туристский сервис» Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью учебной дисциплины «Традиции и культура питания 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, характеризующих этапы освоения образовательной программы, 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.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ СПССЗ

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина «Культура питания народов мира» относится к части профессионального цикла ПМ.05 подготовки студентов по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Дисциплина базируется на знаниях и умениях студентов, полученных в результате освоения таких дисциплин, как «Физиология питания, гигиена и санитария в предприятиях питания», «Технология ресторанной продукции».



### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **Знать:**

- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;
- традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;
- основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;
- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

#### **Уметь:**

- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
- подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира.

#### **Владеть:**

- навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений;
- навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области культуры питания;
- навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей.



#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	очная
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	60	60
в том числе:		
- лекции	28	28
- практические и семинарские занятия	32	32
<b>Самостоятельная работа студентов - всего</b>	30	30
в том числе:		
- подготовка сообщений, докладов, рефератов	10	10
- решение ситуационных задач, контрольных заданий	5	5
- подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм	10	10
- работа с литературой, источниками сети Интернет	5	5
<b>Общая трудоемкость (в часах)</b>	90	90

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование темы	Содержание
	<b>Раздел I – Общие понятия. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.</b>	
1.	<b>Тема 1.1.</b> Введение в предмет, цели и задачи дисциплины.	Предмет цель и задачи дисциплины «Традиции и культура питания 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.
2.	<b>Тема 1.2.</b> Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности.



		<p>Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.</p> <p>Понятий аппарат материальной культуры.</p> <p>Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.</p>
3.	<b>Тема 1.3.</b> Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	<p>Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.</p> <p>Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций).</p> <p>Идеология традиций и культуры питания народов мира</p> <p>Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.</p>
4.	<b>Тема 1.4.</b> История и этапы развития традиций питания	<p>История и этапы развития традиций питания.</p> <p>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: портативные обеды, фаст-фуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и другие.</p>
5.	<b>Тема 1.5.</b> Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи	<p>Традиции питания, их отображение в мировой литературе и живописи. Культура застолья и национальные традиции. Туризм и национальные традиции питания.</p>
6.	<b>Тема 1.6.</b> Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.	<p>Факторы формирования национальных традиций и культур питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.</p> <p>Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания.</p> <p>Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.</p> <p>Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:</p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности страны;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия страны;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul> <p>Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира.        Системы питания различных народов мира.</p>
7.	<b>Тема 1.7.</b> Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.	<p>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.</p>
	<b>Раздел II – Исторический путь развития и факторы формирования традиций и культур питания.</b>	
8.	<b>Тема 2.1.</b> Традиции и культура питания народов стран СНГ.	<p>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</p>



		<p>развитие традиций.</p> <p>Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Украины, Белоруссии.</p> <p>Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд армянской и азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.</p> <p>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.</p> <p>Особенности молдавской кухни. Традиции и современность. Основные блюда и напитки.</p> <p>Распространение блюд русской кухни и ее влияние на мировые тенденции.</p>
9.	<b>Тема 2.2.</b> Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	<p>Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания.</p> <p>Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный.</p> <p>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.</p> <p>Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания. 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.</p> <p>Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы,</p>





		<p>морсы, меды, сбитни, лесные чаи.</p> <p>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.</p> <p>Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания.</p>
	<b>Раздел III - Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.</b>	
10.	<b>Тема 3.1.</b> Традиции и культура питания народов Европы.	<p>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.</p> <p><b>Западная Европа:</b> Франция, Бельгия, Голландия, Великобритания.</p> <p>Национальные черты характера народов стран западной Европы.</p> <p>Кухня стран западной Европы. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.</p> <p>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p> <p><b>Центральная Европа:</b> Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия.</p> <p>Национальные черты характера народов стран центральной Европы.</p> <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.</p> <p>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты).</p> <p>Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).</p>



		<p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков. <b>Южная Европа:</b> Италия, Испания, Португалия. Национальные черты характера народов стран южной Европы. 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).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков. <b>Балканский полуостров:</b> Болгария, Черногория, Хорватия, Румыния, Словения, Греция. Национальные черты характера и кухня народов стран Балканского полуострова. Традиции, особенности и режим питания, ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки. Технология приготовления блюд и напитков.</p> <p><b>Скандинавия:</b> Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия. Национальные черты характера прибалтийских и скандинавских народов. Кухня народов Скандинавии. 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.</p>
11.	<b>Тема 3.2.</b> Традиции и культура питания в Арабских странах.	<p>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.</p>



12.	<b>Тема 3.3.</b> Традиции и культура питания в Африканских странах.	<p>Национальные черты характера и формирование культуры питания в Египте, Алжире, Тунисе, Марокко.</p> <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Влияние религии на формирование культуры питания.</p> <p>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты).</p> <p>Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p>
13.	<b>Тема 3.4.</b> Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки	<p>Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Канаде, США, Мексике, Перу, Бразилии, Боливии, Аргентине, Парагвае, Чили.</p> <p>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).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p>
14.	<b>Тема 3.5.</b> Традиции и культура питания народов Азии	<p>Национальные черты характера и формирование культуры питания в Китае, Корее, Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии.</p> <p>История китайской кухни. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Характеристика основных кулинарных школ Китая.</p> <p>Традиции Японской кухни, ее своеобразие и неповторимость. Чайная церемония в Японии.</p> <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения народов Индии, Таиланда, Вьетнама, Кореи.</p> <p>Роль специй и приправ в азиатской кухне. Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).</p> <p>Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p>
15.	<b>Тема 3.6.</b> Традиции и культура питания народов Австралии и Океании	<p>Национальные черты характера и формирование культуры питания в Австралии и островах Тихого Океана.</p> <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда</p>



		(десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.
16.	<b>Тема 3.7.</b> Национальные традиции и потребления напитков.	Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Крепкие напитки.
17.	<b>Тема 3.8.</b> Культура застолья и национальные традиции.	Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейный столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и т.д.). Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.
18.	<b>Тема 3.9.</b> 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

## 5.2. Распределение часов по темам и видам занятий

### Для очной формы обучения

№ п.п.	наименование разделов и тем	лекции	практические и семинарские занятия	из них:		самостоят. работа студентов	ВСЕГО часов по теме
				интерактивные занятия	контрольные работы, зачеты		
1	<b>Тема 1.</b> Введение. Предмет цель, задачи дисциплины	1					
2	<b>Тема 2.</b> Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	1				1	



3	<b>Тема 3.</b> Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.	1	2			1	
4	<b>Тема 4.</b> История и этапы развития традиций питания.	2	2			1	
5	<b>Тема 5.</b> Традиции потребления пищи и питания их отражение в мировой литературе и живописи		2			1	
6	<b>Тема 6.</b> Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.	1	2		2	2	
7	<b>Тема 7.</b> Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур.	2	2			2	
8	<b>Тема 8.</b> Традиции и культура питания народов стран СНГ.	2	2			2	
9	<b>Тема 9.</b> Особенности	2	2			2	



	формирования традиции и культуры питания народов России.						
10	<b>Тема 10.</b> Традиции и культура питания народов Европы	2	4			2	
11	<b>Тема 11.</b> Традиции и культура питания в Арабских странах.	2	2			2	
12	<b>Тема 12.</b> Традиции и культура питания в Африканских странах.	2	2			2	
13	<b>Тема 13.</b> Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки	2	2			2	
14	<b>Тема 14.</b> Традиции и культура питания народов Азии	2	2			2	
15	<b>Тема 15.</b> Традиции и культура питания народов Австралии и Океании	1	1			2	
16	<b>Тема 16.</b>	2	2			2	



	Национальные традиции и потребления напитков.						
17.	<b>Тема 17.</b> Культура застолья и национальные традиции.	2	2			2	
	<b>Тема 18.</b> Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь.	2	1			2	
Подготовка к экзамену							36
Общая трудоемкость (час)		28	32	16		30	90

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **7.1. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Курсовая работа (проект) не предусмотрена образовательной программой.

### **7.2. Темы докладов (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.

### **7.3. Контрольные работы, практикумы**

#### **Практическое занятие 1. «Русская кухня: её индивидуальность и универсальность»**

Форма проведения:





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.

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.).

Вопросы для дискуссии:

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). Каши 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.

Предварительная подготовка студентов:

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.

Подготовка презентаций и рефератов на предложенные темы (по выбору):

- подготовка презентации с помощью программы Microsoft PowerPoint;
- презентация материалов не должна занимать более 10 минут;
- возможна подготовка презентации в командах по два человека.



Составить библиографический список по предложенной теме.

## **II часть. Практическая, творческая работа.**

### **Практическая работа: «Визитная карточка предприятия – «Русская кухня».**

В ходе практического занятия студенты должны использовать знания, полученные в ходе дискуссии в первой части практического занятия по указанным выше вопросам:

1. Характерные черты русской кухни. Этапы развития.
2. Особенности русской кухни. Традиционные русские блюда, старинные русские рецепты.
3. Классификация и краткая характеристика блюд русской кухни.

Работа со сборником рецептов, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.

**Задание:** Представьте себе, что Вы открываете предприятие питания Трактир «Русская кухня» и чтобы составить меню, Вам необходимы старинные рецепты блюд русской традиционной кухни, которые долгие годы копились в ваших семьях.

1. Подобрать семейные рецепты фирменных блюд по старинным рецептам.  
Постараться составить технологические карты.
2. Составить меню для Трактира.

## **III часть. Деловая игра: «Праздник у самовара».**

Особенности русского чаепития. Подготовка и проведение посиделок с использованием русских, старинных блюд, чаепития. Забавы и игры на посиделках.

### Рекомендуемая литература и Интернет-источники:

#### *Основная литература:*

1. Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Надежда Васильевна Щеникова – 2-е изд., доп. – М.: Форум, 2015.
2. Похлебкин В.В. Чай: Его типы, свойства, употребление. — М.: Центрполиграф, 2009.
3. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе. Учебное пособие. – М. Дашков и Ко, 2010, с.168.

#### *Дополнительная литература:*

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования. -3-е изд., стер. - М.: АКАДЕМИЯ, 2009. - 224 с.
2. Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: 60x90 1/16. ISBN 978-5-9776-0199-3.



3. Душа обедает сама... Обед в русской культуре конца XVIII – начала XX века / [авт. Кол.: М.А. Бубчикова, М.В. Фалалеева, Н.М. Семина и др.; Гос. Истор. Музей; ресторан «Красная площадь, дом 1»];. – М.: Сибирский цирюльник, 2010. – 331, [5] с.: ил.
4. Введение в гостеприимство: учебное пособие./ Джон Р. Уокер; пер. с англ. [В. Н. Егорова]. - 4-е изд., [перераб. и доп.]. - Москва: ЮНИТИ, 2013. - 711 с.
5. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. – М.: Русская книга, 2009.-256с.
6. Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора / Е.В. Лаврентьева. – М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 1999. – 318 с. – (Русский дом).
7. Лотман Ю.М. История и типология русской культуры / Ю.М. Лотман; сост. Л.Н. Киселева, М.Ю. Лотман. – СПб.: Искусство – СПб, 2002. – 768 с.
8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 2010. – 451с.
9. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2010.- 493с.
10. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 2010.-541с
11. Справочник руководителя предприятия общественного питания: Уч. пос.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
12. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)

## **Практическое занятие 2. «Современные стили и направления в зарубежной кухне».**

### **Форма проведения:**

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. Проведение мастер-класс «Молекулярная кухня – шоу вкуса».

Целью практического занятия является закрепление материала рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами, формирование навыков профессиональной дискуссии. Знакомство с новыми стилями мировой кулинарии в зарубежной кухне. Проведение мастер-класса «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.

**II часть. Проведение мастер-класс «Молекулярная кухня – шоу вкуса».**

Мастер-класс по молекулярной кухне позволяет увидеть и попробовать последние достижения в кулинарии. Новые текстуры, формы, вкусы, добавить в традиционное меню много новых интересных блюд, а также позволит по-другому взглянуть на технологии приготовления блюд, которые предполагают использование необычных приемов: сферификации, желатинизации, эмульсификации...

Будущие специалисты смогут с легкостью управляться с новыми приспособлениями и специальным оборудованием, а также грамотно использовать различные добавки: агар-агар, альгинат натрия, ксантановую смолу, соевый лецитин или лактат кальция.

Предварительная подготовка студентов:

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. Подготовка презентаций и рефератов: «Формирования традиций и культур питания народов Европы» (страна по выбору студента):

- подготовка презентации с помощью программы Microsoft PowerPoint;
- презентация материалов не должна занимать более 7-10 минут;

Составление библиографического списка по предложенной теме. Документ в формате Exell.

Рекомендуемая литература и Интернет-источники:

*Основная литература:*

1. 1."ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»
3. 3.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. № 52-ФЗ от 30.03.99 СанПиН 2.3.2.1324-03
4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч.-к.-М.: Делов. литер.,2008.-544 с.



5. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебник, М. Изд. центр «Академия», 2008.

*Дополнительная литература:*

1. Введение в гостеприимство: учебное пособие./ Джон Р. Уокер; пер. с англ. [В. Н. Егорова]. - 4-е изд., [перераб. и доп.]. - Москва: ЮНИТИ, 2013. - 711 с
2. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)

**Практическое занятие 3. «Роль напитков в культурах питания народов мира»**

Форма проведения:

Занятие проходит в форме тренинга в большом круге.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить и создать в практике напитки и безалкогольные коктейли мира.

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

Тренинг должен предоставить каждому студенту возможность сделать свой коктейль, поделиться информацией на определенную тему, продемонстрировать его изготовление и подачу.

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. Роль напитков в формировании традиций питания.
2. Исторические аспекты распространения и употребления напитков (чай, кофе) в культурах народов мира.
3. Национальные особенности приготовления и подачи чая.
4. Национальные особенности приготовления и подачи кофе.
5. Национальные прохладительные напитки народов мира.
6. Традиции и культура потребления слабых и крепких алкогольных напитков в странах мира.
7. Профессия бариста – магия кофе.

Предварительная подготовка студентов:

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.

Составить библиографический список по предложенной теме. Документ в формате Excel. Подготовить презентации на тему (по выбору): «Роль напитков в культурах питания народов мира», «Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания



народов мира»:

- подготовка презентации с помощью программы Microsoft PowerPoint;
- презентация материалов не должна занимать более 7 минут;
- возможна подготовка презентации в командах по два человека.

## **II часть – тренинг: «Альтернативные способы заваривания кофе»**

(рассматриваются три способа: Кемекс, Аэропресс, Сифон)

### Форма проведения:

Занятие проходит в форме тренинга, работа в малых группах.

### Краткое содержание (цель) занятия:

Изучение и приобретение навыков работы с кофе, и понимание продукта.

Данный тренинг актуален для студентов данного профиля обучения, и проводится с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В результате тренинга обучающиеся ознакомятся с пониманием кофейного зерна, его происхождением, историей кофейной культуры.

**Задачи тренинга:** Понимание кофейного зерна и его происхождения. Эксплуатация кофейного оборудования, а также навыки приготовления классических напитков.

### **Содержание программы тренинга:**

#### **Теоретический блок:**

- История происхождения;
- Ботаника кофе, виды кофе и их различия;
- Методы сбора урожая;
- Обработка и степени обжарки кофе;
- Эспрессо смесь и моносорты, качество продукта;
- Что такое Specialty Coffee, философия Specialty Coffee;
- Оборудование. Инвентарь необходимый для работы.

#### **Практический блок:**

**Проведение мастер-класса:** «Альтернативные способы заваривания кофе». (Демонстрация).

- Эксплуатация кофейного оборудования;
- Эспрессо. Техника приготовления по мировым стандартам WBC (Мировой Чемпионат Бариста);
- Вкусовые характеристики эспрессо. Учимся понимать вкус;
- Техника взбивания молока. Отличие молока на капучино и латте;
- Капучино. Техника приготовления по мировым стандартам WBC (Мировой Чемпионат Бариста);
- Классические напитки на основе эспрессо;
- Альтернативные способы заваривания кофе (домашний способ заваривания).

Работа в малых группах. Всем студентам практически дается возможность воспользоваться альтернативными способами заваривания кофе. Определить на вкус виды кофе.

### Практическое занятие «Смешанные напитки».



Форма проведения:

Занятие проводится в форме тренинга, работа в малых группах.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить и создать в практике безалкогольные коктейли мира.

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

Тренинг должен предоставить каждому студенту возможность сделать свой коктейль, поделиться информацией на определенную тему, продемонстрировать его изготовление и подачу.

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 выносимые на практическое занятие:

1. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей, в том числе классических, слоистых, безалкогольных.
2. Украшения и специи для коктейлей.

Предварительная подготовка студентов:

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.

Составление библиографического списка по предложенной теме. Документ в формате Exell.

Подготовка презентаций на тему: «Самые популярные безалкогольные напитки мира», «Экзотические безалкогольные напитки»:

- подготовка презентации с помощью программы Microsoft PowerPoint;
- презентация материалов не должна занимать более 5-7 минут;
- возможна подготовка презентации в командах по два человека.

Рекомендуемая литература и Интернет-источники:

***Основная литература:***

1. Евсеевский Библия бармена. Все о напитках. Барная культура. Коктейльная революция. М.: «Евробукс», 2010, 416 с.
2. Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Надежда Васильевна Щеникова – 2-е изд., доп. – М.: Форум, 2015.
3. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе. Учебное пособие. – М. Дашков и Ко, 2010, с.168.

***Дополнительная литература:***

1. ГОСТ Р 51881-2002 "Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия".
2. Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: 60x90 1/16. ISBN 978-5-9776-0199-3.



3. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)

**Практическое занятие 3. «Культура застолья»**

**Форма проведения:**

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.)

**Рефераты:**

1. Застольный этикет
2. О шведском столе
3. Прием гостей

**Предварительная подготовка студентов:**

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 демонстрации. Составление библиографического списка по предложенной теме. Документ в формате Exell.

**Рекомендуемая литература и Интернет-источники:**

***Основная литература:***

1. Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Надежда Васильевна Щеникова – 2-е изд., доп. – М.: Форум, 2015.
2. Шведский стол: история и современность // Гостиница и ресторан. 2002. №2
3. Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей). – М.: ЭКСМО-





Пресс, 2010.

4. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе. Учебное пособие. – М. Дашков и Ко, 2010, с.168.

*Дополнительная литература:*

5. Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель, Л. Зигель, Ч. Ленгер и др.; пер. с нем. Ю.О. Бема. – М.: Центрополиграф, 2002. – 287 с.: ил.

6. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / В.Г. Федцов, – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 28 с.

7. Юхименко Е.М. Русский парадный обед: Меню из коллекции Гос. Исторического музея. Традиции торжественных застолий. Старинные рецепты / Е.М. Юхименко, Е.В. Фалалева. – М.: Изд-во Гос. Истор. Музея: Интербук-бизнес, 2009. – 238 с.: ил.

№ п/п	№ темы (раздела) дисциплины	Наименование практической работы	Трудоемкость (час)
1.	1-7	Контрольная работа 1	2
2.	8-16	Контрольная работа 2	2

### **Контрольная работа №1:**

#### **1. Выстроить в верной последовательности культурно-исторические эпохи**

- а. Древний Восток;
- б. Античность;
- в. Средневековье ;
- г. Новое время.

#### **2. Выстроить в хронологическом порядке мировые религии от древнейшей к самой молодой**

- а. Буддизм;
- б. Христианство ;
- в. Ислам.

#### **3. Традиции питания связаны с:**



- а. этикетом;
- б. географическим положением ;
- в. родовой принадлежностью ;
- г. религиозной принадлежностью.

**4. Какая из мировых культур утвердила тезис: «Мы есть то, что мы едим»?**

- а. буддийская;
- б. иудейская ;
- в. христианская;
- г. мусульманская?

**5. В каком жанре живописи отражен основной пищевой набор региона?**

- а. пейзаж;
- б. исторический жанр;
- в. натюрморт;
- г. ведута?

**6. В традиции какой религии «сухой закон» является нормой?**

- а. Буддизм;
- б. Христианство;
- в. Ислам;
- г. Иудаизм?

**7. Первый искусственный материал, изобретенный человечеством для изготовления посуды – это...**

- а. целлюлоза ;
- б. мельхиор ;
- в. огнеупорная глина ;
- г. полиэтилен.



**8. 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» ;

**9. Вставить пропущенное слово**

Христианская традиция изготовления куличей связана с праздником ...

**10. Обязательная составляющая меню масляной недели на Руси:**

- а. масло;
- б. блины ;
- в. пироги;
- г. пасха.

**11. Пасхе на Руси предшествовал:**

- а. великий пост;
- б. масляная неделя;
- в. рождественский пост ;
- г. карнавал;

**12. Популярный слабоалкогольный напиток Средневековой Руси:**

- а. медовуха;
- б. сбитень;
- в. студень;
- г. кока-кола.

**13. Основное сырье кулинарной традиции славянских народов:**

- а. морепродукты;



- б. крупы ;
- в. фрукты ;
- г. дичь.

**14. Пост в православии и его сущность:**

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

**15. Из какого вида бобовых готовят элитный напиток:**

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

**16. К пряностям относят:**

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

**17. К какой группе пряностей относится тмин:**

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



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

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

**19. 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. Эссентуки 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. блюдце

**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 «Чаепитие в Мытищах»
- в. Н. Богданов-Бельский «Новые хозяева»
- г. Б. Кустодиев «Купчиха за чаем»

**Контрольная работа №2:**

**1. Традиция вегетарианского питания сформировалась в:**

- а. Италии
- б. Испании
- в. Индии
- г. Иране

**2. Вставить пропущенное слово:**



Религиозно-философская доктрина Древнего Китая ..... способствовала появлению чайной церемонии.

**3. Традиция чайной церемонии впервые появилась в:**

- а. Татарстане
- б. Иране
- в. Японии
- г. Китае

**4. Где сформировалась традиция симпозионов?**

**5. Соотнести страну и питейное учреждение:**

Трактир      Казахстан

Чайный дом      Франция

Чайхана      Россия

Таверна      Китай

**6. Сосуд для розлива вина в Древней Греции называется**

- а. бочка
- б. амфора
- в. ойнохойя
- г. Керамик

**7. Назовите столицу эллинистического Египта ..., в которой царица Клеопатра устраивала роскошные пиршества**

**8. Законодательницей европейского застольного этикета стала:**

- а. Франция
- б. Англия
- в. Россия
- г. Китай

**9. 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.

**10. Бог – покровитель виноделия древних греков:**

- а. Зевс
- б. Дионис
- в. Аполлон
- г. Бахус

**11. Основной статьей экспорта Древней Греции было:**

- а. вино
- б. оливковое масло
- в. мед
- г. пшеница

**12. Религиозный хлеб иудеев называется ...**

**13. Персидский поэт, нарушавший мусульманский «сухой закон»:**

- а. Низами
- б. Хайям
- в. Рубаи
- г. Руми

**14. Морепродукты составляют основу пищевого набора :**

- а. Японии
- б. России
- в. Китая
- г. Монголии



**15. Обязательная составляющая меню английского завтрака:**

- а. овсяная каша
- б. пудинг
- в. круасан
- г. кофе

**16. Чем продиктована традиция вегетарианства в Индии?**

- а. отсутствием условий хранения мяса
- б. климатическими условиями
- в. обилием растительной пищи
- г. религиозным аспектом

**17. Национальный алкогольный напиток Шотландии:**

- а. квас
- б. глинтвейн
- в. эль
- г. виски

**18. Национальное блюдо Испании:**

- а. спагетти
- б. пицца
- в. суши
- г. паэлья

**19. Самая знаменитая винная провинция Франции:**

- а. Бордо
- б. Кальвадос
- в. Кадарка
- г. Шато



**20. Родина шоколада:**

- а. Африка
- б. Франция
- в. Южная Америка
- г. Бельгия

**21. Горячий шоколад впервые стали подавать в Европе :**

- а. во Франции
- б. в Германии
- в. в Англии

**22. Чай с молоком – национальный напиток:**

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

**23. Национальным блюдом Италии является:**

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

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

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

**25. Европейская экспансия Америки подарила Европе:**



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

**26. Самым популярным блюдом Средней Азии является:**

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

**27. Самый популярный ресторан быстрого питания второй половины 20 века:**

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

**28. Главная статья сельскохозяйственного экспорта Китая:**

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

**29. Самый заметный кулинарный след войны 1812 года:**

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

**30. Родиной соевого соуса является:**



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

**31. Изобретение фарфора принадлежит:**

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

**32. Основное сырье кулинарной традиции Японии:**

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

**33. Привести в соответствие страну и национальный напиток:**

- а. Медовуха                      Англия
- б. Сангрия                        Чехия
- в. Эль                                Россия
- г. Бехеровка                    Испания

**34. Традиционной сладостью Ближнего Востока является:**

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

**35. Европа самостоятельно изобрела фарфор в:**





г. Профитроль

Взбитое тесто с коньяком

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

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

**42. 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.

**43. 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.

**44. Существует две разновидности кофейных зерен:**

**45. Какие изделия относят к ликероводочным изделиям:**

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

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



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

**47. В переводе с немецкого слово «вермут» означает .....**

**48. К какому виду вин относят вермуты:**

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

**49. Укажите вина, полученные полным сбраживанием сахара.**

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

**50. Какие изделия относят к безалкогольным напиткам:**

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

**51. Какое натуральное вино содержит менее 1% сахара:**

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

**52. Какое пиво имеет длительные сроки хранения:**





- а. пастеризованное;
- б. не пастеризованное?

**53. Специфическую горечь пиву придает:**

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

**54. 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?

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

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

**56. Этот чай по целебным свойствам не знает себе равных, он полезен для сердечно-сосудистой системы, содержит бактерицидные и тонизирующие вещества, витамины, способствует процессу пищеварения, в жару с ним не сравниться никакая газировка.**

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

**57. Во всем мире считается лучшим по вкусовым и целебным свойствам.....**

- а. крупнолистовой чай;
- б. листовой чай;



в. резаный чай;

г. гранулированный чай.

**58. Назовите Родину кофейного дерева:**

а. Бразилия;

б. Англия;

в. Эфиопия

**59. Какие настойки содержат больше всего сахара:**

а. полусладкие

б. сладкие;

в. горькие?

**60. Какие вина имеют терпкий, вяжущий вкус:**

а. белые;

б. розовые;

в. красные?

**61. 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?

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

а. коллекционные;

б. купажные;



в. марочные;

г. сортовые?

**63. 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.

**64. Какое российское шампанское содержит мало сахара:**

а. брют;

б. сладкое;

в. сухое;

г. полусладкое?

**65. 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?

#### **7.4. Подготовка к семинарским занятиям**

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».**



Форма проведения практического занятия:

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.

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:

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. Питание, пища приемы. Быт. Обычаи. Традиции. Культура. Застолье. Церемония, церемониал. Обряды. Ритуалы. Приемы. Народность. Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика.
7. История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.
8. Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.
9. Современные взгляды на пищу и питание человека.

Предварительная подготовка студентов:

Перед практическим 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.

Рекомендуемая литература и Интернет-источники:

***Основная литература:***

1. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 СанПиН 2.3.2.1324-03



4. Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Надежда Васильевна Щеникова – 2-е изд., доп. – М.: Форум, 2015.

5. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования . -3-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.

*Дополнительная литература:*

1. Справочник руководителя предприятия общественного питания: Уч.пос.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000

2. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Джон Р. Уокер ; пер.с англ. [В. Н. Егорова]. - 4-е изд., [перераб. и доп.]. - Москва: ЮНИТИ, 2013. - 711 с

*ресурсы сети «Интернет»*

1. <http://menu.ru/>
2. <http://www.restoran.ru/>
3. <http://forum.mir-restoratora.ru>

**Семинарское занятие 2. «Формирование традиций и культур питания славянских народов».**

Форма проведения семинара:

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.

Развитие традиций питания русского народа в период:



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

#### **Практическая работа.**

В ходе практического занятия студенты должны использовать знания, полученные в ходе дискуссии в первой части практического занятия по указанным выше вопросам:

**Задание:** Составить меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

#### **Предварительная подготовка студентов:**

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.

#### **Рекомендуемая литература и Интернет-источники:**

##### ***Основная литература:***

1. Шведский стол: история и современность // Гостиница и ресторан. 2002. №2 Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей). – М.: ЭКСМО-Пресс, 2010.
2. Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Надежда Васильевна Щеникова – 2-е изд., доп. – М.: Форум, 2015.



*Дополнительная литература:*

1. Похлебкин В.В. Из истории кулинарной культуры. Кушать подано! М.: Центрполиграф, 2012. – 540 с. – (Классики кулинарного искусства).
2. Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель, Л. Зигель, Ч. Ленгер и др.; пер. с нем. Ю.О. Бема. – М.: Центрполиграф, 2002. – 287 с.: ил.
3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие / В.Г. Федцов, – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 28 с.
4. Юхименко Е.М. Русский парадный обед: Меню из коллекции Гос. Исторического музея. Традиции торжественных застолий. Старинные рецепты / Е.М. Юхименко, Е.В. Фалалеева. – М.: Изд-во Гос. Истор. Музея: Интербук-бизнес, 2009. – 238 с.: ил.

*ресурсы сети «Интернет»*

1. <http://menu.ru/>
2. <http://restoran.ru/>

**Семинарское занятие 3. «Формирование традиций и культур питания народов Кавказа».**

Форма проведения семинара:

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.



6. Назовите общие черты армянской и азербайджанской кухонь.
7. Какие виды мяса предпочитают при приготовлении блюд в узбекской кухне.

### **Практическая работа.**

В ходе выполнения практического задания студенты должны использовать знания, полученные в ходе дискуссии в первой части занятия по указанным выше вопросам:

**Задание:** Составить меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам). Работа со сборником рецептур, технико-технологическим картам.

#### **Предварительная подготовка студентов:**

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.

#### **Рекомендуемая литература и Интернет-источники:**

##### *Основная литература:*

1. Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Надежда Васильевна Щеникова – 2-е изд., доп. – М.: Форум, 2015.

##### *Дополнительная литература:*

1. Антонова Р.П. Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания / Р. П. Антонова . – 2-е изд. – СПб.: Проффикс, 2007. – 133 с.
2. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Похлебкин В.В.[электронный ресурс] <http://bookfi.org/book/626998> (открытый доступ)
3. Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: 60x90 1/16. ISBN 978-5-9776-0199-3.
4. Мельникова Е.В. Культура и традиции народов мира. Изд. 2-е. – М.: Диалог культур, 2010.
5. Похлебкин В.В. Из истории кулинарной культуры. Кушать подано! М.: Центрполиграф, 2012. – 540 с. – (Классики кулинарного искусства).
6. Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель, Л. Зигель, Ч. Ленгер и др.; пер. с нем. Ю.О. Бема. – М.: Центрполиграф, 2002. – 287 с.: ил.
7. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие / В.Г. Федцов, – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 28 с.
8. Юхименко Е.М. Русский парадный обед: Меню из коллекции Гос. Исторического музея. Традиции торжественных застолий. Старинные рецепты / Е.М. Юхименко, Е.В. Фалалеева. – М.: Изд-во Гос. Истор. Музея: Интербук-бизнес, 2009. – 238 с.: ил.





*ресурсы сети «Интернет»*

1. <http://menu.ru/>
2. <http://restoran.ru/>

#### **Семинарское занятие 4. «Национальные особенности традиций питания народов Европы».**

##### Форма проведения:

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

##### Предварительная подготовка студентов:

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.

##### Рекомендуемая литература и Интернет-источники:

###### *Основная литература:*

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования . -3-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Надежда Васильевна Щеникова – 2-е изд., доп. – М.: Форум, 2015.



*Дополнительная литература:*

1. Похлебкин В.В. Из истории кулинарной культуры. Кушать подано! М.: Центрполиграф, 2012. – 540 с. – (Классики кулинарного искусства).
2. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егорова]. - 4-е изд., [перераб. и доп.]. - Москва: ЮНИТИ, 2013. - 711 с

*ресурсы сети «Интернет»*

1. <http://www.restoran.ru/>
2. <http://forum.mir-restoratora.ru>
3. [food-industry/articles/articles\\_755.html?page=1](http://food-industry/articles/articles_755.html?page=1)

**Семинарское занятие 5. «Культура питания народов стран АТР».**

**Форма проведения:**

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.

**Предварительная подготовка студентов:**

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.

**Рекомендуемая литература и Интернет-источники:**

*Основная литература:*

1. Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Надежда Васильевна Щеникова – 2-е изд., доп. – М.:



Форум, 2015.

*Дополнительная литература:*

- 1.Белашапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования. - 3-е изд., стер. - М.: АКАДЕМИЯ, 2009. - 224 с.
- 2.Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: 60x90 1/16. ISBN 978-5-9776-0199-3.
- 3.Похлебкин В.В. Из истории кулинарной культуры. Кушать подано! М.: Центрполиграф, 2012. – 540 с. – (Классики кулинарного искусства).
- 4.Введение в гостеприимство : учебное пособие / Джон Р. Уокер ; пер.с англ. В. Н. Егорова]. - 4-е изд., [перераб. и доп.]. - Москва: ЮНИТИ, 2013. - 711 с

*ресурсы сети «Интернет»*

- 1.<http://www.restoran.ru/>
- 2.<http://forum.mir-restoratora.ru>
- 3.[food-industry/articles/articles755.html?page=1](http://food-industry/articles/articles755.html?page=1)

**Семинарское занятие 6. «Меню – культура застолья».**

**Форма проведения семинара:**

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.

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

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.

**Практическая работа.**

В ходе выполнения практического задания студенты должны использовать знания, полученные в ходе дискуссии в первой части занятия по указанным выше вопросам:

Задание: Разработать рекомендации питания бизнесменов и туристов с учетом национальных особенностей, которые помогут в решении актуальной проблемы – питания иностранного гостя.

Составить меню для туристов из разных стран мира с учетом национальных особенностей и их традиций (по выбору). Работа со сборниками рецептов.

Предварительная подготовка студентов:

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.

Рекомендуемая литература и Интернет-источники:

*Основная литература:*

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования. -3-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч.-к.-М.:Делов. литер.,2008.-544 с.
3. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебник, М. Изд. центр «Академия», 2008.

*Дополнительная литература:*

1. Антонова Р.П. Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания / Р. П. Антонова. – 2-е изд. – СПб.: Проффикс, 2010. – 133 с.
2. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Похлебкин В.В.[электронный ресурс] <http://bookfi.org/book/626998> (открытый доступ)
3. Волкова В.А., Подсосенко Т.В. Кухня мира. Учебное пособие. – Томск: (ГРИФ), 2009.
4. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблех. Кругосветное путешествие гурманов: Кулинарная беллетристика: пер. с нем. – СПб.: Инапресс, 2009
5. Итальянское меню: авторские рецепты знаменитых поваров с иллюстрированными мастер-классами/Сост. И. Ю. Федотова. – М.: Ресторанные ведомости, 2012. – 159 с. : цв. ил. – (Серия книг METRO MENU) . – ISBN 978-5-98176-073-0: 579.70.
6. Кулинарные традиции мира / Вед. ред. Е. Ананьева. – М.: Аванта+, 2009. Лучшие кулинарные путешествия. Лучшие блюда и рестораны мира / Пер.с англ. Е.В. Спирина. – М.: АСТ : Кладезь, 2013. – 336 с. – ISBN 978-5-17-078974-0 : 2296.80.
7. Мельникова Е.В. Культура и традиции народов мира. Изд. 2-е. – М.: Диалог культур, 2009.
8. Осипов В.П. и др. Ресторанный бизнес в России. Справочник ресторатора / В.П.



Осипов, С.Л. Ефимов, А.Е. Орехов, И.А. Данилов, А.А. Корнеев. Под общ. ред. С.Л. Ефимова —М.: РосКонсульт, 2008

8. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2004. – 638 с. – (Классика кулинарного искусства).

10. Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей). – М.: ЭКСМО-Пресс, 2010.

11. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Ред. А. Т. Васюкова. – М. : Дашков и К°, 2009. – 814 с. : табл. – ISBN 978-5-91131-600-6 ББК 36.997(3)я8

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания /Ред. А. Т. Васюкова. – М.: Дашков и К., 2013. – 210 с.  
*ресурсы сети «Интернет»*

3. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)

4. <http://menu.ru/>

5. <http://www.restoran.ru/>

6. <http://forum.mir-restoratora.ru>

7. <http://www.frio.ru/worlds-cookings/5-97-page.htm>



## 8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-ИСТОЧНИКИ

### 8.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

#### а) нормативно-правовые акты

Государственные стандарты РФ:

1. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 СанПиН 2.3.2.1324-03

#### а) основная литература:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефимов С.Л., Голубева Т.Н. Ресторанный бизнес: технология успеха. - М.: Транслит, 2011. - 512 с.
2. Босрок М.М. Путеводитель по обычиям и этикету. Южная Америка. – М.: АСТ: Асрель, 2011.
3. Босрок М.М. Путеводитель по обычиям и этикету. Европа. – М.: АСТ: Асрель, 2011.
4. Босрок М.М. Путеводитель по обычиям и этикету. Азия. – М.: АСТ: Асрель, 2011.

#### б) дополнительная литература:

2. Антонова Р.П. Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания / Р. П. Антонова . – 2-е изд. – СПб.: Проффикс, 2001. – 133 с.
3. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Похлебкин В.В. [электронный ресурс] <http://bookfi.org/book/626998> (открытый доступ)
3. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Джон Р. Уокер ; пер.с англ. [В. Н. Егорова]. - 4-е изд., [перераб. и доп.]. - Москва: ЮНИТИ, 2013. - 711 с
4. Волкова В.А., Подсосенко Т.В. Кухня мира. Учебное пособие. – Томск: (ГРИФ), 2005.
6. Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: 60x90 1/16. ISBN 978-5-9776-0199-3.
7. Итальянское меню: авторские рецепты знаменитых поваров с иллюстрированными мастер-классами/Сост. И. Ю. Федотова. – М.: Ресторанные ведомости, 2012. – 159 с. цв. ил. – (Серия книг METRO MENU) . – ISBN 978-5-98176-073-0: 579.70.
8. Кулинарные традиции мира / Вед. ред. Е. Ананьева. – М.: Аванта, 2009. Лучшие кулинарные путешествия. Лучшие блюда и рестораны мира / Пер.с англ. Е.В. Спирина. – М.: АСТ : Кладезь, 2013. – 336 с. – ISBN 978-5-17-078974-0 : 2296.80.
9. Мельникова Е.В. Культура и традиции народов мира. Изд. 2-е. – М.: Диалог культур, 2009.
10. Молочные напитки, Киттлер М. Издательство: Оникс, ISBN 5-249-00025-8; 2014 г.



18 . Периодические издания:  
«Питание и общество»,  
«Гостиницы, рестораны, туризм»,  
«Вы и ваш ресторан»;  
«Ресторанный бизнес»;  
«Кулинар».

**г) ресурсы сети «Интернет»**

8. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)

9. <http://menu.ru/>

10. <http://www.restoran.ru/>

11. <http://www.frio.ru/worlds-cookings/5-97-page.htm>

**д) методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

**8.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

а) перечень оборудования – компьютер, мультимедийный проектор.

б) учебно-методические материалы, средства обучения – учебно-методический комплекс:

- тексты лекций;
- электронные презентации;
- тесты для самоконтроля;

Для проведения практических занятий в институте оборудованы учебные аудитории. Они оснащены барными стойками с необходимым перечнем барного оборудования, имеется фрагмент торгового зала, имеются образцы различных видов посуды, приборов, стекла. Специализированный кабинет «Ресторанный сервис», оборудованный барной стойкой и профессиональным инвентарем.

в) перечень информационных технологий - доступ к сети Интернет:



## **9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВЫПОЛНЕННЫХ В ВИДЕ ОТДЕЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

### **9.1. Примерные вопросы для зачета**

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания
3. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
4. Обрядовое питание в исламе.
5. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
6. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
7. Традиции питания в Англии и Шотландии.
8. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
9. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
10. Основные принципы питания иудеев.
11. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
12. История формирования культуры и традиций питания украинского народа.
13. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
14. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков.
15. Особенности и отличия от русской культуры питания.
16. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
17. Особенности питания народов Кавказа.
18. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
19. Традиции питания в Великий пост в православии.
20. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
21. Посты в мировых религиях и их сущность.
22. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки.  
Принципы питания.
23. Традиции русского чаепития.
24. Традиции и особенности питания в Венгрии.
25. Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
26. История формирования традиций питания Италии.
27. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
28. Особенности традиционной татарской кухни.
29. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.





30. Основные признаки индийской культуры питания.
31. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
32. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
33. Национальная японская кухня и ее своеобразие.
34. Традиции и культура питания казахского и киргизского народа.
35. Праздники и посты в культуре мусульманства.
36. Традиции и культура питания белорусского народа.
37. Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта.
38. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
39. Традиции национальной казахской кухни.
40. Кулинарные традиции Китая, Таиланда, Вьетнама, Индии.
41. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
42. Корейская культура питания: история развития, национальные блюда.
43. Традиции культура питания прибалтийских народов.
44. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
45. Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.
46. Мед и его значение в Древней Руси.
47. Квас как напиток в Древней Руси.
48. Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.
49. Напитки безалкогольные.
50. Смешанные напитки.
51. Культура приготовления коктейлей.

## 9.2. Критерии оценки

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, семинарских, практических, интерактивных занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и других заданий в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

Ответ студента на зачете оценивается на:

«зачтено» - если студент даёт полный содержательный ответ на каждый вопрос, изложенный в логической последовательности, владеет терминологией, способен проиллюстрировать теоретические положения практическими примерами; возможно допущение негрубых ошибок или недочетов;

«незачтено» - когда количество неправильных ответов превышает количество допустимых для положительной оценки.



### 9.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения семинарских, практических интерактивных занятий, контрольных работ, тестирования, зачета, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность аргументации и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии. Способность проявлять активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участвуя в студенческих конференциях и т.д.	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.	Правильность выбора методов контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору). Правильность и грамотность оформления счетов за проживание и дополнительные услуги.	оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии
ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.	Умение выполнять операции по поддержке информационной базы данных о занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих)	устный междисциплинарный экзамен