

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет  
им. Н.И. Лобачевского»**

**ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

---

(факультет / институт / филиал)

УТВЕРЖДЕНО  
решением президиума  
Ученого совета ННГУ  
им. Н.И. Лобачевского  
(протокол от 14 декабря 2021 г. № 4)

**Рабочая программа дисциплины**

**ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА  
ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

Уровень высшего образования  
**Бакалавриат**

Направление подготовки / специальность  
**43.03.03 "Гостиничное дело"**

Направленность образовательной программы  
**Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий**

Форма обучения  
**Очная, заочная**

Нижний Новгород

2022 год

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» (Б1.В.ДВ.2) ООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий» (квалификации «Бакалавр»). Дисциплина изучается на 2 курсе в 1 семестре.

*Цель дисциплины* – сформировать у студентов знания, умения и навыки в сфере представлений о традициях, обычаях, особенностях исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

*Задачи дисциплины:*

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, климато-географических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора ингредиентов блюд, способами их обработки, вариантами подачи блюд в разных странах мира;
- изучение особенностей застольного этикета народов мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи, и питания как части общечеловеческой культуры.

#### 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции* (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине**	
УК-5  Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1.  Использует знания о закономерностях развития, межкультурного разнообразия общества для формирования мировоззренческой оценки происходящих процессов	<i>Знать закономерности развития общества</i>  <i>Уметь использовать знания о межкультурном разнообразии общества для организации питания туристов</i>  <i>Владеть навыком анализа происходящих процессов в межкультурном сообществе с целью их мировоззренческой оценки</i>	<i>Тест</i> <i>Практическое задание</i>
	УК-5.2.  Использует навыки философского мышления и логики для формулировки аргументированных суждений и	<i>Знать принципы философского мышления и логики</i>  <i>Уметь применять принципы философского мышления и логики при формулировании суждений</i>  <i>Владеть навыком философского мышления</i>	<i>Тест</i> <i>Практическое задание</i>

	умозаключений в профессиональной деятельности	и логики для формулировки аргументированных суждений и умозаключений при оценке культурных особенностей и традиций того или иного сообщества	
	<p>УК-5.3.</p> <p>Работает с различными источниками информации для выявления закономерностей функционирования человека и общества в социально-историческом и этическом контекстах</p>	<p>Знать основные источники информации для выявления закономерностей функционирования человека и общества в социально-историческом и этическом контекстах</p> <p>Уметь отбирать источники информации согласно ее актуальности, достоверности, релевантности, точности</p> <p>Владеть навыком критической оценки информации для выявления закономерностей функционирования человека и общества в социально-историческом и этическом контекстах</p>	<p>Тест</p> <p>Практическое задание</p>
<p>ПКР-6</p> <p>Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>	<p>ПКР-6.1.</p> <p>Организует систему мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать принципы, подходы и методы мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь выбирать методы мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания исходя из целей исследования</p> <p>Владеть навыком проведения мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания исходя из целей исследования</p>	<p>Тест</p> <p>Практическое задание</p> <p>Реферат</p>
	<p>ПКР- 6.2.</p> <p>Оценивает проблемы и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать историю развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом</p> <p>Уметь применять исторические сведения и методы анализа текущего состояния отрасли</p> <p>Владеть навыком оценивания проблем и перспектив развития сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Тест</p> <p>Практическое задание</p> <p>Реферат</p>
	<p>ПКР-6.3.</p> <p>Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование деятельности организаций</p>	<p>Знать методы прогнозирования развития рынка</p> <p>Уметь выбирать подходящие методы составления прогнозов развития сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть навыком прогнозирования</p>	<p>Тест</p> <p>Практическое задание</p> <p>Реферат</p>

	сферы гостеприимства и общественного питания	деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
--	---	---	--

### 3. Структура и содержание дисциплины

#### 3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>_4_ ЗЕТ</b>	<b>___ ЗЕТ</b>	<b>_4_ ЗЕТ</b>
<b>Часов по учебному плану</b>	<b>144</b>		<b>144</b>
<b>в том числе</b>			
<b>аудиторные занятия (контактная работа):</b>	<b>66</b>		<b>14</b>
- занятия лекционного типа	32		6
- занятия семинарского типа	32		6
КСР	2		2
<b>самостоятельная работа</b>	<b>42</b>		<b>121</b>
<b>Промежуточная аттестация – экзамен/зачет</b>	<b>36 экзамен</b>		<b>9 экзамен</b>

#### 3.2. Содержание дисциплины

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины	Всего (часы)			в том числе												Самостоятельная работа обучающегося, часы	
				Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них													
				Занятия лекционного типа			Занятия семинарского типа			Занятия лабораторного типа			Всего				
	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная		
Тема 1. Культура и традиции питания славянских народов	14		20	4		1	4					8		1	6		19
Тема 2. Культура и	20		20	6		1	6		1			12		2	8		18

традиции питания народов России																	
Тема 3. Культура и традиции питания в странах Европы	18		20	6		1	6		1				12		2	6	18
Тема 4. Культура и традиции питания в странах Ближнего Востока	14		18	4		1	4		1				8		2	6	16
Тема 5. Культура и традиции питания в странах Африки и Австралии	14		18	4		1	4		1				8		2	6	16
Тема 6. Культура и традиции питания в странах Америки	14		18	4		1	4		1				8		2	6	16
Тема 7. Культура и традиции питания в странах Азии	14		19	4			4		1				8		1	6	18
Итого	106		133	3		6	32		6				64		12	42	121
КСР	2		2														
экзамен	36		9														

Практические занятия (семинарские занятия) организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает решение прикладных задач по профилю профессиональной деятельности и направленности образовательной программы.

На проведение практических занятий (семинарских занятий) в форме практической подготовки отводится 10 часов (очная форма) и 4 часа (заочная форма).

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем ОП: применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;

- компетенции ПКР-6 - Способен осуществлять мониторинги прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа.

#### **4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа студентов проводится вне аудиторных часов, включает в себя работу с литературой, подготовку презентаций и рефератов по выбранной теме.

Самостоятельная работа студентов включает:

- самостоятельное изучение разделов дисциплины;
- подготовку к семинарским и практическим занятиям;
- выполнение тестов, подготовка презентаций и написание реферата.

#### **Задания для самостоятельной работы**

Тема 1. Культура и традиции питания славянских народов

1. Традиции, режим питания, особенности кухни славянских народов.

2. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из Украины, Белоруссии, Польши, Болгарии.

Тема 2. Культура и традиции питания народов России

1. Традиции, режим питания, особенности кухни народов России.

2. Блюда и напитки народов России.

Тема 3. Культура и традиции питания в странах Европы

1. Традиции, режим питания, особенности кухни народов Европы.

2. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Европы.

Тема 4. Культура и традиции питания в странах Ближнего Востока

1. Традиции, режим питания, особенности кухни стран Ближнего Востока.

2. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из арабских стран.

Тема 5. Культура и традиции питания в странах Африки и Австралии

1. Традиции, режим питания, особенности кухни стран Африки, Австралии.

2. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из африканских стран.

Тема 6. Культура и традиции питания в странах Америки

1. Традиции, режим питания, особенности кухни стран Северной, Центральной и Южной Америки.

2. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Северной, Центральной и Южной Америки.

Тема 7. Культура и традиции питания в странах Азии

1. Традиции, режим питания, особенности кухни стран Азии.

2. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из азиатских стран.

По результатам изучения модуля 1 студенты готовят презентации по пройденным темам 1 или 2 и устно по ним отчитываются.

### **Примерная тематика выступлений**

1. Традиции и ритуалы русской трапезы;
2. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект;
3. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов;
4. Формирование региональных традиций питания в России;
5. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы;
6. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие;
7. Национальные особенности традиций питания Украины;
8. Национальные праздники Болгарии и застолье;
9. Национальные особенности традиций питания Белоруссии;
10. Национальные праздники Польши и застолье;
11. Характеристика и особенности русской кухни;
12. Характеристика и особенности еврейской кухни;
13. Характеристика и особенности татарской кухни;
14. Характеристика и особенности марийской кухни;
15. Характеристика и особенности мордовской кухни;
16. Характеристика и особенности кухонь народов Севера (по выбору);
17. Характеристика и особенности кухонь народов Юга России (по выбору)

После изучения материала курса следует выполнить реферат.

Интернет-ресурсы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся:

1. <http://enc-dic.com/pohlebkina/> - Большая энциклопедия кулинарного искусства. Похлебкин В.В.

2. [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru) - Портал для профессионалов индустрии гостеприимства. Содержит новости гостиничного и ресторанного бизнеса.

3. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) - Портал индустрии гостеприимства. Содержит новости ресторанного бизнеса, книги по ресторанному делу.

4. [mir-restoratora.ru](http://mir-restoratora.ru) - Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса. Содержит информационные материалы по открытию и ведению собственного ресторанного дела,

5. [www.horeca.ru](http://www.horeca.ru) - Портал индустрии гостеприимства и питания. Содержит новости ресторанного и гостиничного рынка, анонсы мероприятий, рейтинги, концепции

6. [www.menu.ru](http://www.menu.ru) - Портал ресторанов. Новости, блюда, мероприятия

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведены в п.5.2.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный курс «Традиции и культура питания народов мира», ссылка на электронный курс: <https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4227>, созданный в системе электронного обучения ННГУ - <https://e-learning.unn.ru/>.

## 5. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), включающий:

### 5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	Шкала оценивания сформированности компетенций						
	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	Не зачтено		зачтено				
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала.  Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки.
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальных умений . Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения.  Имели место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи . Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены	Продemonстрированы все основные умения,. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без

			полном объеме.	объеме, но некоторые с недочетами.	недочетами.	все задания в полном объеме.	недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие владения материалом. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки.  Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки  при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки  при решении стандартных задач без ошибок и недочетов.	Продemonстрированы навыки  при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.	Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

### Шкала оценки при промежуточной аттестации

Оценка		Уровень подготовки
зачтено	Превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно»
	Отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
	Очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
	Хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
	Удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не	Неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»



зачтено	Плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»
---------	-------	---

## 5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения.

### 5.2.1 Контрольные вопросы

вопросы	Код формируемой компетенции
1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.	УК-5
2. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.	УК-5
3. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.	УК-5
4. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.	УК-5
5. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».	ПКР-6
6. Особенности традиций немецкой кухни.	УК-5, ПКР-6
7. Особенности традиций азербайджанской кухни.	УК-5, ПКР-6
8. Особенности традиций французской кухни.	УК-5, ПКР-6
9. Особенности традиций узбекской кухни.	УК-5, ПКР-6
10. Особенности традиций английской кухни.	УК-5, ПКР-6
11. Особенности традиций казахской кухни.	УК-5, ПКР-6
12. Особенности традиций итальянской кухни	УК-5, ПКР-6
13. Особенности традиций армянской кухни.	УК-5, ПКР-6
14. Особенности традиций австрийской кухни	УК-5, ПКР-6
15. Особенности традиций таджикской кухни.	УК-5, ПКР-6
16. Особенности традиций польской кухни.	УК-5, ПКР-6
17. Особенности традиций грузинской кухни.	УК-5, ПКР-6
18. Особенности традиций испанской кухни.	УК-5, ПКР-6
19. Особенности традиций туркменской кухни.	УК-5, ПКР-6
20. Особенности традиций кухонь Скандинавии.	УК-5, ПКР-6
21. Особенности традиций американской кухни.	УК-5, ПКР-6
22. Особенности традиций украинской кухни.	УК-5, ПКР-6
23. Особенности традиций греческой кухни.	УК-5, ПКР-6
24. Особенности традиций белорусской кухни.	УК-5, ПКР-6
25. Особенности традиций болгарской кухни	УК-5, ПКР-6
26. Особенности традиций тайской кухни.	УК-5, ПКР-6
27. Особенности традиций арабской кухни.	УК-5, ПКР-6
28. Особенности традиций литовской кухни.	УК-5, ПКР-6
29. Особенности традиций израильской кухни	УК-5, ПКР-6
30. Особенности традиций японской кухни.	УК-5, ПКР-6
31. Особенности традиций китайской кухни.	УК-5, ПКР-6
32. Особенности традиций мексиканской кухни.	УК-5, ПКР-6
33. Особенности традиций индийской кухни.	УК-5, ПКР-6
34. Особенности традиций эстонской кухни.	УК-5, ПКР-6
35. Особенности традиций австралийской кухни.	УК-5, ПКР-6
36. Особенности традиций молдавской кухни.	УК-5, ПКР-6
37. Особенности традиций русской кухни.	УК-5, ПКР-6
38. Особенности традиций турецкой кухни.	УК-5, ПКР-6
39. Особенности традиций киргизской кухни.	УК-5, ПКР-6
40. Особенности традиций корейской кухни.	УК-5, ПКР-6

### 5.2.2. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции ПКР-6

1. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?
  - а) американской;
  - б) арабской;
  - в) болгарской;
  - г) итальянской.
2. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока?
  - а) венгерской;
  - б) арабской;
  - в) испанской;
  - г) итальянской.
3. Кухня какой страны близка к кавказской?
  - а) Индии;
  - б) Швеции;
  - в) Кубы;
  - г) Болгарии.
4. Особенностью какой кухни является приготовление блюд на свином жире и мучная пассировка?
  - а) американской;
  - б) венгерской;
  - в) кубинской;
  - г) монгольской.
5. Паста является традиционным блюдом какой страны?
  - а) Испании;
  - б) Италии;
  - в) Франции;
  - г) Нидерландов.
6. Жители какой страны, используют в приготовлении блюд множество приправ и не пьют минеральную воду?
  - а) США;
  - б) Англии;
  - в) Чехии;
  - г) Индии.
7. В кухне какой страны не принято употреблять молоко, кисломолочные продукты и сырокопченые колбасы?
  - а) Кореи;
  - б) Китая;
  - в) Венгрии;
  - г) Испании.
8. В какой стране жители широко употребляют рыбу, морепродукты, рис и овощи, а также не любят ржаной хлеб?
  - а) Кубе;
  - б) Монголии;

- в) Англии;
- г) Испании.

9. В какой стране предпочитают баранину, большинство блюд варят большими кусками и предпочитают чай?

- а) Венгрии;
- б) Португалии;
- в) Монголии;
- г) Иране.

10. Какой кухне принадлежит особенность употребления большого количества закусок и колбас, а также подача гарниров отдельно от основных блюд?

- а) американской;
- б) немецкой;
- в) болгарской;
- г) румынской.

11. В какой кухне богат ассортимент субпродуктов, грибы, а также первые блюда?

- а) немецкой;
- б) арабской;
- в) болгарской;
- г) польской.

12. Национальным блюдом какой страны является мамалыга?

- а) Румынии;
- в) Кубы;
- б) Греции;
- г) Испании.

13. Излюбленным блюдом какой страны является плов, сваренный с бобовыми (иногда со стручками), овощами, с добавлением растительного масла?

- а) Австрии;
- б) Индии;
- в) Чехии;
- г) Бразилии.

14. Жители какой страны считают своим национальным блюдом борщ с пампушками?

- а) Польша;
- б) Украина;
- в) Россия;
- г) Белоруссия

15. В какой стране огромной популярностью пользуются пудинги?

- а) Англии;
- б) Германии;
- в) Швеции;
- г) США.

16. Какой кухне принадлежит особенность приготовления блюд из бананов?

- а) австралийской;
- б) китайской;
- в) американской;

г) африканской.

17. В какой стране национальным блюдом является капуста кимчи?

- а) Китае;
- б) Корее;
- в) Монголии;
- г) Японии.

18. Какой кухне принадлежит особенность приготовления блюд из кукурузы, фасоли и овощей?

- а) английской;
- б) румынской;
- в) латиноамериканской;
- г) польской.

19. В какой скандинавской стране бутерброды называют королем кухни?

- а) Дании;
- б) Финляндии;
- в) Швеции;
- г) Норвегии.

20. Для какой национальной кухни характерно использование в приготовлении блюд вина, коньяка, ликера?

- а) немецкой;
- б) английской;
- в) французской;
- г) итальянской.

21. В какой стране очень популярными являются блюда из бобовых продуктов - тофу и мисо?

- а) Австралии;
- б) Китае;
- в) Англии;
- г) Японии.

22. Национальным блюдом какой страны является паэлья?

- а) Чехии;
- б) Испании;
- в) Франции;
- г) Италии.

23. В какой стране тухлые яйца считаются королевским блюдом?

- а) Китае;
- б) Португалии;
- в) Монголии;
- г) Корее.

24. В какой стране был изобретен и до сих пор пользуется огромной популярностью торт «Захер»?

- а) Англии;
- б) Чехии;
- в) Австрии;

г) Румынии.

25. Страна, в которой гречневая крупа используется в качестве гарнира?

- а) США;
- б) Россия;
- в) Венгрия;
- г) Монголия

### **Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции УК-5**

1. В какой стране мира население имеет наибольшие проблемы с алиментарным ожирением:

- а) Дания
- б) Гондурас
- в) США
- г) ЮАР
- д) Индия
- е) Китай

2. Какая современная религия запрещает употребление алкогольных напитков:

- а) Индуизм
- б) Протестантство
- в) Мусульманство
- г) Католицизм
- д) Православие

3. Какой кухне принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?

- а) американской;
- б) арабской;
- в) болгарской;
- г) итальянской.

4. Какой ингредиент определяет приятную «горчинку» пива:

- а) Вода
- б) Спирт
- в) Углекислый газ
- г) Экстрактивные вещества
- д) Хмель
- е) Пивные дрожжи

5. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока?

- а) венгерской;
- б) арабской;
- в) испанской;
- г) итальянской.

6. Кулинарные предпочтения туристов из США:

- а) Ледяная вода в графине
- б) Отфильтрованный кофе
- в) Тосты к любому блюду

- г) Пиво без хмеля
- д) Холодный чай
- е) Хот – доги и гамбургеры

7. В какой стране рыба и морепродукты являются доминирующим:

- а) США
- б) Великобритания
- в) Италия
- г) Германия
- д) Япония
- е) Польша

8. Укажите, какая из перечисленных конфессий соблюдает жесткий пост после захода солнца и до его восхода:

- а) Буддизм
- б) Католицизм
- в) Православие
- г) Ислам
- д) Индуизм
- е) Протестантизм

### 5.2.3. Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенции УК-5

На нижегородской ярмарке проходит международный форум под названием «Идеология, религия, экономика – точки роста». Форум будет проходить в течение недели. На форум съехалось большое количество журналистов, представителей различных государств, бизнесмены, общественные деятели. Основная группа спикеров на форуме – 10 человек. Все эти люди являются представителями различных культур и религий. С целью проявить «русское» гостеприимство организаторы форума предварительно выяснили краткую справочную информацию по каждому из вип-участников: образ жизни, предпочтения в питании и отдыхе. В вашу компанию «Накормим всех» поступил заказ от организаторов форума обеспечить высококачественное, комфортное и максимально удовлетворяющее запросам питание основной группы спикеров проходящего форума. В вашу задачу входит организовать ежедневное питание в течение всех 7 дней для всей группы вип-участников.

Информация о спикерах:

1. **Брайан Джонсон.** 42 года. Один из директоров известной международной консалтинговой фирмы. Холостяк, ведущий здоровый образ жизни. По утрам любит устраивать 3-5-километровые пробежки со своей собакой, которую возит с собой на все мероприятия, куда бы его не пригласили. По вечерам занимается в спортзале. Стараются держать себя в спортивной форме. По гастрономические предпочтения информация отсутствует.

2. **Исраэль Либерман.** 67 лет. Раввин из Израиля. Активный общественный деятель на своей родине. С ним приехала его жена Сарра и трое детей, один из которых болеет диабетом. Известно, что утром и вечером всей семьёй они будут есть в своём гостиничном номере. Также есть информация, что Исраэль каждый день, кроме субботы, ест хумус, который готовит лично его жена.

3. **Мбунту Конго.** 56 лет. Является представителем министерства экономики Алжира. Увлекается кулинарией и предпочитает не только пробовать, но и готовить

традиционные блюда различных национальных кухонь тех стран, которые посещает с рабочими визитами.

4. **Луи Антониони**. 59 лет. Итальянский кардинал. Францисканец. Практически не выходит из номеров тех гостиниц, в которых вынужден останавливаться. Заказывает еду раз в день – вечером. Не любит изысканные блюда. Среди богословских трудов, у него есть ряд статей о значимости поста для духовной жизни христианина.

5. **Мари Бонуэль**. 32 года. Известный французский общественный деятель. Феминистка. Веган. Активист различных экологических движений.

6. **Такеси Фукуяма**. 45 лет. Представитель японской инновационной корпорации. Не прихотлив в еде. Скромн, аккуратен. По вероисповеданию является синтоистом.

7. **Рихард Шварцмюллер**. Всемирно известный немецкий учёный, социолог. Страдает несварением желудка, о чём предупредил организаторов форума заранее. Не доверяет питанию, которое подают в гостиницах. Предпочитает питаться в ресторанах или есть еду жены, которая осталась в Германии.

8. **Ричард Рассел**. 43 года. Англичанин. Буддист. Любит восточную кухню.

9. **Митхун Неру**. 35 лет. Индийский учёный-религиовед. Приехал с женой и 7-месячной дочкой. Светский человек. Его жена – дочь индусского религиозного деятеля, исповедует индуизм.

10. **Александр Дугин**. 54 года. Русский философ, социолог. Один из ярких представителей и идеологов евразийского движения в России. Исповедует единоверие.

*Дополнительные условия:*

В субботу организаторы форума планируют во второй половине дня культурно-познавательные мероприятия для vip-участников форума. Предполагается совместный обед в одном из залов гостиницы, в которой остановилась группа спикеров. Вечером предполагается совместный ужин на берегу реки Волги или Оки, после прогулки на теплоходе.

**Алгоритм:** Используйте Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2014. - 816 с. ISBN 978-5-394-02232-6. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394022326.html>

Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2015. — 816 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/70615> — Загл. с экрана. Определите, что можно предложить каждому гостю, а каких блюд (продуктов) лучше избегать.

Спикеры	Рекомендуется предлагать	Не рекомендуется предлагать (блюда, напитки)

Выберите оптимальный вариант, который бы удовлетворил предпочтения всей группы. Для оформления задания заполните таблицу:

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
Спикер 1							
Завтрак							
Обед							

Ужин							
Спикер 2 (и так далее)							
Завтрак							
Обед							
Ужин							

#### 5.2.4. Темы рефератов

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция);
2. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия);
3. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания;
4. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира;
5. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы;
6. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма;
7. Традиции питания в Греции;
8. Национальные праздники Франции и застолье;
9. Национальные праздники Италии и застолье;
10. Национальные праздники Германии и застолье;
11. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки;
12. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции;
13. Кулинарное искусство США, стран Латинской Америки;
14. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания;
15. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки;
16. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика;
17. Особенности культуры питания народов Австралии;
18. Традиции питания народов Ближней Азии;
19. Рис и его роль в формировании традиций питания народов Азиатско-Тихоокеанского региона и Юго-Восточной Азии;
20. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона и Юго-Восточной Азии;
21. История развития национальной традиции питания Китая;
22. Напитки народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона и их роль в традициях;
23. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма;
24. Исторические аспекты японской чайной церемонии;
25. Национальные праздники Китая и их использование в развитии туризма;
26. Национальные праздники Японии и традиции питания.

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира : учебное пособие / Н.В. Щеникова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 296 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-753-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1347147>
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. проф. А. Т. Васюковой.



— 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 368 с. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>

б) дополнительная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Высшее образование) // режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471700>
2. Козлов, А. И. Экология человека. Питание : учебное пособие для вузов / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 236 с. — (Высшее образование) // Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/478051>
3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091875>
4. Глущенко, И.В. Общепит. Микоян и советская кухня / И. В. Глущенко ; Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики». — 3-е изд. (эл.). — Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf: 241 с.). — Москва : Изд. дом Высшей школы экономики, 2019. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1040840>
5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092972>

Журналы:

1. Журнал «Питание и общество» (Фундаментальная библиотека ННГУ)
2. Журнал «Ресторанные ведомости» (Фундаментальная библиотека ННГУ)
3. Журнал «Ресторатор» (Фундаментальная библиотека ННГУ)
4. Гостиница и ресторан (Фундаментальная библиотека ННГУ)

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины)

1. <http://enc-dic.com/pohlebkina/> - Большая энциклопедия кулинарного искусства. Похлебкин В.В.
2. [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru) - Портал для профессионалов индустрии гостеприимства. Содержит новости гостиничного и ресторанного бизнеса.
3. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) - Портал индустрии гостеприимства. Содержит новости ресторанного бизнеса, книги по ресторанному делу.
4. [mir-restoratora.ru](http://mir-restoratora.ru) - Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса. Содержит информационные материалы по открытию и ведению собственного ресторанного дела,
5. [www.horeca.ru](http://www.horeca.ru) - Портал индустрии гостеприимства и питания. Содержит новости ресторанного и гостиничного рынка, анонсы мероприятий, рейтинги, концепции,
6. [www.menu.ru](http://www.menu.ru) - Портал ресторанов. Новости, блюда, мероприятия.

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: мультимедийное оборудование (видеопроектор).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО ННГУ с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий».

Автор (ы) к. фил. наук, доцент кафедры торгового дела

Ю.А. Платонова

Рецензент (ы) \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой торгового дела, профессор

О.В. Чкалова