УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
социально-гуманитарных дисциплин
в туризме и гостеприимстве
_____Ю.А.Медведева
01.09.2026

ПРОГРАММНЫЕ ЗАЧЕТНО-ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

к *зачету* по учебной дисциплине *«Культура питания и кухни народов мира»*
для студентов 5 курса *заочной* формы получения образования
специальности 1-*89 01 01 «Туризм и гостеприимство»*
на 2026/2027 учебный год

Форма проведения: *устная*

1. Американская кухня – синтез кулинарных традиций всего мира.
2. Влияние восточных культур и традиций на формирование русской кухни.
3. Влияние европейской, индейской, африканской, различных иммигрантских культур на становление традиций питания и кухни Северной Америки.
4. Влияние китайской кухни на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии.
5. Влияние религий на формирование и становление традиций и культуры питания.
6. Влияние этнического разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.
7. Значение традиционной культуры питания и национальной кухни в развитии современного туризма.
8. Исторические корни и факторы формирования узбекской кухни.
9. Исторические этапы развития традиций питания белорусской национальной кухни.
10. Исторические, этнические, религиозные особенности формирования турецкой кухни.
11. История и этапы развития традиций питания.
12. Источники и традиции питания кочевой семьи.
13. Национальные напитки на Руси.
14. Национальные особенности и традиции питания народов США.
15. Национальные особенности и традиции питания славянских народов.
16. Нетрадиционные системы питания. Вегетарианство. Виды вегетарианства. Сыроядение.
17. Общее и особенное в традициях питания арабов.
18. Общие традиции питания в христианстве.
19. Основные требования к пищевому рациону.
20. Отличительные особенности традиций питания в Китае.

21. Отличия традиций питания корейцев.
22. Пищевые обряды и традиции питания буддизма.
23. Пищевые обряды и традиции питания индуизма.
24. Понятия: «этнос», «этническая культура», «культура питания», «традиции», «обычаи», «питание», «пища», «застолье», «церемония», «обряды», «кулинария».
25. Разнообразие южноафриканской кухни.
26. Региональные особенности традиций питания народов Африки.
27. Роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека.
28. Самобытность и многообразие марокканской кухни.
29. Синтез и разнообразный диапазон блюд – отличительные особенности современной кухни Австралии.
30. Специфика западноафриканской и восточноафриканской кухни.
31. Специфика индонезийской кухни.
32. Специфика мексиканской кухни.
33. Специфика питания арктических и высокогорных народов.
34. Традиции питания в иудаизме.
35. Традиции питания и кухня народов Австралии и Океании.
36. Традиции употребления, подачи и сервировки блюд в Таиланде.
37. Традиционные способы приготовления, переработки, хранения и употребления продуктов аргентинской кухни.
38. Традиционные способы употребления и подачи японских блюд.
39. Учет национальных особенностей и традиций питания народов Азии.
40. Учет национальных особенностей и традиций питания народов Европы.
41. Факторы формирования французской кухни.
42. Факторы, повлиявшие на формирование еврейской кухни.
43. Факторы, повлиявшие на формирование традиций питания Западной и Центральной Азии.
44. Факторы, повлиявшие на формировании традиций питания латиноамериканской кухни.
45. Формирование карибской кухни как синтеза индейских, африканских и европейских традиций питания.
46. Формирование особенностей национальной вьетнамской кухни.
47. Формирование особенностей национальной индийской кухни.
48. Формирование особенностей национальной испанской кухни.
49. Формирование особенностей национальной ливанской кухни.
50. Формирование особенностей национальной японской кухни.

Рассмотрены на заседании кафедры

Протокол № 1 от 01.09.2026