УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания кафедры

от 04.09.2020 № 1

**Программные зачетно-экзаменационные требования**

**по учебной дисциплине**

**«Культура питания и кухни народов мира»**

1. Роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека.
2. Основные требования к пищевому рациону.
3. Понятия: «этнос», «этническая культура», «культура питания», «традиции», «обычаи», «питание», «пища», «застолье», «церемония», «обряды», «кулинария».
4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культуры питания.
5. Общие традиции питания в христианстве.
6. Влияние этнического разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.
7. Традиции питания в иудаизме.
8. Пищевые обряды и традиции питания индуизма.
9. Пищевые обряды и традиции питания буддизма.
10. Нетрадиционные системы питания. Вегетарианство. Виды вегетарианства. Сыроядение.
11. История и этапы развития традиций питания.
12. Источники и традиции питания кочевой семьи.
13. Специфика питания арктических и высокогорных народов.
14. Традиции питания и кухня народов Австралии и Океании.
15. Синтез и разнообразный диапазон блюд – отличительные особенности современной кухни Австралии.
16. Учет национальных особенностей и традиций питания народов Азии.
17. Отличительные особенности традиций питания в Китае.
18. Влияние китайской кухни на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии.
19. Формирование особенностей национальной японской кухни.
20. Традиционные способы употребления и подачи японских блюд.
21. Отличия традиций питания корейцев.
22. Специфика индонезийской кухни.
23. Традиции употребления, подачи и сервировки блюд в Таиланде.
24. Формирование особенностей национальной вьетнамской кухни.
25. Формирование особенностей национальной индийской кухни.
26. Факторы, повлиявшие на формирование традиций питания Западной и Центральной Азии.
27. Факторы, повлиявшие на формирование еврейской кухни.
28. Исторические, этнические, религиозные особенности формирования турецкой кухни.
29. Исторические корни и факторы формирования узбекской кухни.
30. Общее и особенное в традициях питания арабов.
31. Самобытность и многообразие марокканской кухни.
32. Формирование особенностей национальной ливанской кухни.
33. Региональные особенности традиций питания народов Африки.
34. Специфика западноафриканской и восточноафриканской кухни.
35. Разнообразие южноафриканской кухни.
36. Национальные особенности и традиции питания народов США.
37. Влияние европейской, индейской, африканской, различных иммигрантских культур на становление традиций питания и кухни Северной Америки.
38. Американская кухня – синтез кулинарных традиций всего мира.
39. Формирование карибской кухни как синтеза индейских, африканских и европейских традиций питания.
40. Специфика мексиканской кухни.
41. Факторы, повлиявшие на формировании традиций питания латиноамериканской кухни.
42. Традиционные способы приготовления, переработки, хранения и употребления продуктов аргентинской кухни.
43. Формирование особенностей национальной испанской кухни.
44. Факторы формирования французской кухни.
45. Национальные особенности и традиции питания славянских народов.
46. Учет национальных особенностей и традиций питания народов Европы.
47. Исторические этапы развития традиций питания белорусской национальной кухни.
48. Влияние восточных культур и традиций на формирование русской кухни.
49. Национальные напитки на Руси.
50. Значение традиционной культуры питания и национальной кухни в развитии современного туризма.

Заведующий кафедрой

спортивного туризма и технологий

в туристической индустрии А.Г.Гататуллин

Старший преподаватель кафедры

спортивного туризма и технологий

в туристической индустрии О.Г.Дранкевич