

УДК 615.834

Составитель М.В. Соловьянова

Рецензент

Кандидат исторических наук, доцент А.А. Колупаев

Культура питания народов мира: методические рекомендации по освоению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03-Гостиничное дело/ Юго-Зап. гос. ун-т; сост. М.В. Соловьянова. – Курск, 2021. – 37 с. – Библиогр.: с. 37.

Методические рекомендации содержат сведения по вопросам дисциплины, содержание дисциплины, планы семинарских занятий, темы реферативных работ, вопросы для собеседования, вопросы для подготовки к зачету, организацию самостоятельной работы, рекомендуемый список литературы. Предназначены для студентов направления подготовки 43.03.03-Гостиничное дело

Текст печатается в авторской редакции.

Подписано в печать 17.05.21 Формат
Усл.печ. л. 3,4 Уч.изд.л. 1,9 Тираж 100 экз. Заказ 808 Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет.
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94.

Введение

Цель дисциплины

Формирование основ комплексного представления о мировой культуре и традициях гостеприимства; формирование систематизированных знаний об основах организации гостинично-ресторанной деятельности.

Задачи дисциплины

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта;
- применение комплекса знаний при разработке турпродуктов; обоснование использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов; – воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- формирование широкого кругозора и профессиональной культуры; – толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.

Содержание дисциплины

1. Значение питания для человеческой цивилизации

Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Культура питания народов мира».

2. История и этапы развития традиций питания

Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фастфуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

3. История и этапы развития традиций питания

Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фастфуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

4. Пища, питание и изящные искусства

Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе и искусстве (Брийа Саварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А. Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов, Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев, А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов, В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас Питер, П.А. Федотов, Э. Мане)

5. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира

Климато-географические – основа формирования традиций питания. Историконациональный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.

6. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания

Краткая характеристика мировых религий. Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица ит. д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. 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.

7. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)

Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.

8. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России

Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. 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. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки

.Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания

9. Национальные особенности традиций питания народов Европы

(Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)

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.

Тематика семинарских занятий

Семинарское занятие 1

Тема 1. Значение питания для человеческой цивилизации

Вопросы для обсуждения

1. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
2. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
3. Предмет и методы изучения дисциплины «Культура питания народов мира».

1. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой стране: (2 балла)

- а) Италия
- б) Франция
- в) Испания
- г) Литва

Ответ _____

2. Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране: (2 балла)

- а) Вьетнам,
- б) Китай,
- в) Япония,
- г) Таиланд

Ответ _____

3. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира: (2 балла)

- а) Французская
- б) Итальянская
- в) Польская
- г) Немецкая

Ответ _____

4. В какой стране придумали пудинг? (2 балла)

- а) Швеция
- б) Швейцария
- в) Бельгия
- г) Англия

Ответ _____

5. В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль: (2 балла)

- а) Финляндия
- б) Исландия
- в) Норвегия
- г) Швеция

Ответ _____

6. Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблоки и орехи, — очень популярно в этой стране: (2 балла)

- а) Казахстан
- б) Молдавия
- в) Украина
- г) Узбекистан

Ответ _____

7. Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали... (2 балла)

- а) Мексиканцы
- б) Португальцы
- в) Бразильцы
- г) Испанцы

Ответ _____

8. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране: (2 балла)

- а) Польша
- б) Венгрия
- в) Словакия
- г) Словения

Ответ _____

9. К какой кухне мира относится цыплёнок табака? (2 балла)

- а) Грузинской
- б) Русской

в) Азербайджанской

г) Украинской

Ответ _____

10. Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного для европейцев мяса родом из... (2 балла)

а) Пакистана

б) Кореи

в) Индонезии

г) Мали

Ответ _____

11. Из какого мяса готовят аргентинское блюдо чураско? (2 балла)

а) Говядина

б) Телятина

в) Свирина

Ответ _____

12. Почти столетие назад в честь хрупкой и утонченной русской балерины Анна Павловой был придуман фирменный воздушный торт, который так и называется «Павлова». Какая страна является его родиной? (2 балла)

а) Россия

б) Польша

в) Новая Зеландия

Ответ _____

13. Какой соус существует в красном и зеленом цвете? (2 балла)

а) Сальса

б) Сацебели

в) Голландский

Ответ _____

14. Русская альтернатива польским пирогам? (2 балла)

а) Ватрушки

б) Вареники

в) Слоеный пирог

Ответ _____

15. Выпечку готовят все народы мира, но по-разному. В некоторых странах обожают невесомое тесто «фило», которое еще тоньше, чем обычное слоеное тесто. В каких странах? (2 балла)

а) США

б) Балтика

в) Средиземноморье

Ответ _____

Семинарское занятие 2

Тема 2. Питание – компонент общечеловеческой культуры

Вопросы для обсуждения

1. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.

2. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

1. Этот соус моряки придумали в 16 веке. Главным его ингредиентом являются томаты, кислота которых помогает сохранять его свежим в ходе длительных плаваний. Что это за соус? (2 балла)

- а) Маринара
- б) Кетчуп
- в) Песто

Ответ _____

2. Какой фирменный ингредиент в Грузии добавляют в процессе замешивания дрожжевого теста для приготовления хачапури и другой местной выпечки?

- а) Кумыс
- б) Адыгейский сыр
- в) Мацони

Ответ _____

3. В Дании “королем кухни” называют?

- а) Пирог
- б) Бутерброд
- в) Суп

Ответ _____

4. В Россию чай впервые попал из?

- а) Китая
- б) Франции
- в) Италии

Ответ _____

5. В каких странах рис является основным продуктом питания?

- а) США
- б) Азия
- в) Европа

Ответ _____

6. Говядина «кобе» - деликатес в..?

- а) Китае
- б) Тайланде
- в) Японии

Ответ _____

7. Гурьевская каша - национальное блюдо...?

- а) Польское
- б) Русское
- в) Украинское

Ответ _____

8. Мировой лидер по производству вин..?

- а) Франция
- б) Италия
- в) Америка

Ответ _____

9. Праздник жертвоприношения у мусульман?

- а) Ночь Бараат
- б) Курбан-байрам
- в) Рамадан

Ответ _____

10. Поридж, тосты, яичница, чай - обычный завтрак для?

- а) Американца
- б) Португальца
- в) Англичанина

Ответ _____

11. Родина кофе?

- Эфиопия,
- Франция,
- Германия.

Ответ _____

12. Супы с добавлением пива популярны в...?

- а) Италии
- б) Польше
- в) Германии

Ответ _____

13. Холодный русский напиток это?

- а) Квас
- б) Чай
- в) Сок

Ответ _____

14. Эль - пиво из ячменя - национальный напиток?

- а) Америки
- б) Чехии
- в) Англии

Ответ _____

15. Наиболее популярный продукт в Японии?

- а) Сыр
- б) Мясо
- в) Рыба

Семинарское занятие 3

Тема 3. История и этапы развития питания

Вопросы для обсуждения

1. Традиции потребления продуктов питания в древнем мире, средние века, современной мире.
2. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.
3. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.
1. Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности (2 балла)

- 1) традиции
- 2) культура
- 3) быт
- 4) обычаи

Ответ _____

2. Культура питания как наука возникла благодаря (2 балла)

- 1) росту благосостояния и культуры общества
- 2) появлению новых технологий
- 3) модным тенденциям
- 4) развитию медицины

Ответ _____

3. Культура питания включает в себя (2 балла)

- 1) набор пищевого сырья и репертуар блюд
- 2) специфическую обработку сырья
- 3) сервировку стола и блюд
- 4) все перечисленное

Ответ _____

4. Обычное протекание жизни в реально-практических формах (2 балла)

- 1) традиции
- 2) быт
- 3) обычаи
- 4) обряд

Ответ _____

5. Установленный порядок совершения какого-либо обряда (2 балла)

- 1) ритуал
- 2) церемониал
- 3) церемония

4) этикет

Ответ _____

6. Общегражданский этикет (2 балла)

1) порядок обхождения, установленный при дворах монархов

2) правила поведения дипломатов и официальных лиц на различных приемах

3) нормы и манеры поведения военнослужащих

4) правила, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом

Ответ _____

7. В России первая национальная поваренная книга появилась (2 балла)

1) в начале XIX века

2) в XVI веке

3) в конце XVII века

4) в начале XVIII века

Ответ _____

8. В мире первая поваренная книга появилась в (2 балла)

1) России

2) Италии

3) Англии

4) Франции

Ответ _____

9. Явления, унаследованные от предыдущих поколений (2 балла)

1) обычаи

2) традиции

3) обряды

4) ритуалы

Ответ _____

10. Совокупность органических и неорганических веществ, получаемых организмом из окружающей среды (2 балла)

1) питание

2) рацион

3) пища

4) репертуар блюд

Ответ _____

11. Динамический фактор, формирующий культуру питания (2 балла)

1) местные природные ресурсы

2) научный фактор

3) историко-национальные особенности

4) климато-географические условия

Ответ _____

12. Наиболее устойчивые традиции народа связаны с (2 балла)

- 1) развитием земледелия
- 2) переработкой и хранением сырья
- 3) выращиванием скота и птицы
- 4) все перечисленное

Ответ _____

13. Появление в русской кухне соевого соуса и кетчуп связано с (2 балла)

- 1) развитием международных торговых отношений
- 2) военными завоеваниями
- 3) влиянием религий
- 4) научными достижениями

Ответ _____

14. Чай, пельмени – иноземное влияние на русскую кухню (2 балла)

- 1) Франции
- 2) Германии
- 3) восточных соседей
- 4) салаты, соусы

Ответ _____

15. Йогурт – национальный продукт (2 балла)

- 1) Англии
- 2) Германии
- 3) Болгарии
- 4) Турции

Ответ _____

Семинарское занятие 4

Тема 4. Пища, питание и изящные искусства

Вопросы для обсуждения

1. Понятие обмена веществ. Энергетический баланс. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность. Требования к пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи.
2. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека, суточная потребность, содержание в пищевых продуктах, пути сохранения при кулинарной обработке продуктов.
3. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе крови и

т.д.

1. Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России (2 балла)

- 1) способ производства водки
- 2) технологию производства сыров
- 3) получение игристых вин
- 4) способ варки кофе

Ответ _____

2. За последние годы в России в несколько раз увеличилось употребление (2 балла)

- 1) генно-модифицированных продуктов
- 2) натуральных продуктов местного производства
- 3) экологически чистых продуктов
- 4) консервированных продуктов

Ответ _____

3. Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным

- 1) в X-XI веках
- 2) в XV-XVI веках
- 3) в V-VI веках
- 4) в XIX веке

Ответ _____

4. Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья

- 1) вяление, сушка
- 2) глубокая заморозка, вакуум
- 3) квашение, соление
- 4) все перечисленное

Ответ _____

5. Для средних веков было характерно употребление

- 1) полуфабрикатов
- 2) сублимированных продуктов
- 3) консервированных продуктов
- 4) продуктов натурального хозяйства

Ответ _____

6. Вероучение, направленное на укрепление национального единства японского народа

- 1) конфуцианство
- 2) буддизм
- 3) синтоизм

Ответ _____

7. Синтоизм – национальная религия

- 1) японцев
- 2) китайцев

3) индусов

4) корейцев

Ответ _____

8. Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать

1) буддизм

2) христианство

3) иудаизм

4) синтоизм

Ответ _____

9. Драхма, карма, ахинс – догматы религии

1) христианство

2) ислам

3) индуизм

4) буддизм

Ответ _____

10. Национальный русский горячий густой суп

1) борщ

2) щи

3) уха

4) окрошка

Ответ _____

11. Гурьевская каша – национальное блюдо

1) украинское

2) белорусское

3) русское

4) польское

Ответ _____

12. Национальный русский молочный продукт

1) сметана

2) кефир

3) йогурт

4) кумыс

Ответ _____

13. Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства

1) жаренных на открытом огне

2) жаренных в большом количестве масла

3) копченых

4) тушеных или вареных

Ответ _____

14. Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью

1) соления

2) копчения

3) сушения

4) *мочения

Ответ _____

8. Холодный русский напиток

1) какао

2) коктейль

3) морс

4) чай

Ответ _____

Семинарское занятие 5

Тема 5. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира

Вопросы для обсуждения

1. Климато-географические – основа формирования традиций питания.

2. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания .

3. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира.

4. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.

1. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой стране: (2 балла)

а) Италия

б) Франция

в) Испания

г) Литва

Ответ _____

2. Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране: (2 балла)

а) Вьетнам,

б) Китай,

в) Япония,

г) Таиланд

Ответ _____

3. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира: (2 балла)

а) Французская

б) Итальянская

в) Польская

г) Немецкая

Ответ _____

4. В какой стране придумали пудинг? (2 балла)

а) Швеция

б) Швейцария

в) Бельгия

г) Англия

Ответ _____

5. В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль: (2 балла)

а) Финляндия

б) Исландия

в) Норвегия

г) Швеция

Ответ _____

6. Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблоки и орехи, — очень популярно в этой стране: (2 балла)

а) Казахстан

б) Молдавия

в) Украина

г) Узбекистан

Ответ _____

7. Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали... (2 балла)

а) Мексиканцы

б) Португальцы

в) Бразильцы

г) Испанцы

Ответ _____

8. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране: (2 балла)

а) Польша

б) Венгрия

в) Словакия

г) Словения

Ответ _____

9. К какой кухне мира относится цыплёнок табака? (2 балла)

а) Грузинской

б) Русской

в) Азербайджанской

г) Украинской

Ответ _____

10. Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного

для европейцев мяса родом из... (2 балла)

- а) Пакистана
- б) Кореи
- в) Индонезии
- г) Мали

Ответ _____

11. Из какого мяса готовят аргентинское блюдо чураско? (2 балла)

- а) Говядина
- б) Телятина
- в) Свинина

Ответ _____

12. Почти столетие назад в честь хрупкой и утонченной русской балерины Анна Павловой был придуман фирменный воздушный торт, который так и называется «Павлова». Какая страна является его родиной? (2 балла)

- а) Россия
- б) Польша
- в) Новая Зеландия

Ответ _____

13. Какой соус существует в красном и зеленом цвете? (2 балла)

- а) Сальса
- б) Сацебели
- в) Голландский

Ответ _____

14. Русская альтернатива польским пирогам? (2 балла)

- а) Ватрушки
- б) Вареники
- в) Слоеный пирог

Ответ _____

15. Выпечку готовят все народы мира, но по-разному. В некоторых странах обожают невесомое тесто «фило», которое еще тоньше, чем обычное слоеное тесто. В каких странах? (2 балла)

- а) США
- б) Балтика
- в) Средиземноморье

Ответ _____

Семинарское занятие 6

Тема 6. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания

Вопросы для обсуждения

1. Краткая характеристика мировых религий.

2. Пища, традиции питания в христианстве:
(православие:Рождество Христово, крещение Господне, пасха, Радуница, масленица, благовещение Пресвятой Богородицы).
3. Медико-биологические аспекты питания во времена постов.
4. Вегетарианство – особая система питания. Виды вегетарианства.
5. Особенности питания в католицизме и протестантизме.
6. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме.
Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Раш-Гошан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут).
7. Пищевые обряды в исламе. Пища и трапеза в праздники (Джума, Ураза-байрам, Ноураз) и пост (рамазан). Этика питания мусульман.
8. Буддизм, синтоизм.

1. Этот соус моряки придумали в 16 веке. Главным его ингредиентом являются томаты, кислота которых помогает сохранять его свежим в ходе длительных плаваний. Что это за соус?
(2 балла)

- а) Маринара
- б) Кетчуп
- в) Песто

Ответ _____

2. Какой фирменный ингредиент в Грузии добавляют в процессе замешивания дрожжевого теста для приготовления хачапури и другой местной выпечки?

- а) Кумыс
- б) Адыгейский сыр
- в) Мацони

Ответ _____

3. В Дании “королем кухни” называют?

- а) Пирог
- б) Бутерброд

в) Суп

Ответ _____

4. В Россию чай впервые попал из?

- а) Китая
- б) Франции
- в) Италии

Ответ _____

5. В каких странах рис является основным продуктом питания?

- а) США
- б) Азия

в) Европа

Ответ _____

6. Говядина «кобе» - деликатес в..?

а) Китае

б) Тайланде

в) Японии

Ответ _____

7. Гурьевская каша - национальное блюдо...?

а) Польское

б) Русское

в) Украинское

Ответ _____

8. Мировой лидер по производству вин..?

а) Франция

б) Италия

в) Америка

Ответ _____

9. Праздник жертвоприношения у мусульман?

а) Ночь Бараат

б) Курбан-байрам

в) Рамадан

Ответ _____

10. Поридж, тосты, яичница, чай - обычный завтрак для?

а) Американца

б) Португальца

в) Англичанина

Ответ _____

11. Родина кофе?

Эфиопия,

Франция,

Германия.

Ответ _____

12. Супы с добавлением пива популярны в...?

а) Италии

б) Польше

в) Германии

Ответ _____

13. Холодный русский напиток это?

а) Квас

б) Чай

в) Сок

Ответ _____

14. Эль - пиво из ячменя - национальный напиток?

а) Америки

б) Чехии

в) Англии

Ответ _____

15. Наиболее популярный продукт в Японии?

а) Сыр

б) Мясо

в) Рыба

Семинарское занятие 7

Тема 7. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)

Вопросы для обсуждения

1. Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).

2. Влияние природных, исторических, социальных, экономических торговых факторов на формирование традиций питания славян.

3. Развитие традиций питания русского народа в период: Древнерусский. Московский. Петровско-Екатерининский. Советский. Постперестроечный.

4. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания.

5. Пищевое сырье, специфические приемы его обработки в России.

6. Кулинарный национальный репертуар блюд.

7. Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды,

сбитни, лесные чаи, рассолы.

8. Вклад России в мировую культуру питания.

9. Традиция и культура питания русского народа как фактор развития туризма.

1. Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности (2 балла)

1) традиции

2) культура

3) быт

4) обычаи

Ответ _____

2. Культура питания как наука возникла благодаря (2 балла)

- 1) росту благосостояния и культуры общества
- 2) появлению новых технологий
- 3) модным тенденциям
- 4) развитию медицины

Ответ _____

3. Культура питания включает в себя (2 балла)

- 1) набор пищевого сырья и репертуар блюд
- 2) специфическую обработку сырья
- 3) сервировку стола и блюд
- 4) все перечисленное

Ответ _____

4. Обычное протекание жизни в реально-практических формах (2 балла)

- 1) традиции
- 2) быт
- 3) обычаи
- 4) обряд

Ответ _____

5. Установленный порядок совершения какого-либо обряда (2 балла)

- 1) ритуал
- 2) церемониал
- 3) церемония
- 4) этикет

Ответ _____

6. Общегражданский этикет (2 балла)

- 1) порядок обхождения, установленный при дворах монархов
- 2) правила поведения дипломатов и официальных лиц на различных приемах
- 3) нормы и манеры поведения военнослужащих
- 4) правила, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом

Ответ _____

7. В России первая национальная поваренная книга появилась (2 балла)

- 1) в начале XIX века
- 2) в XVI веке
- 3) в конце XVII века
- 4) в начале XVIII века

Ответ _____

8. В мире первая поваренная книга появилась в (2 балла)

- 1) России
- 2) Италии

- 3) Англии
- 4) Франции

Ответ _____

9. Явления, унаследованные от предыдущих поколений (2 балла)

- 1) обычаи
- 2) традиции
- 3) обряды
- 4) ритуалы

Ответ _____

10. Совокупность органических и неорганических веществ, получаемых организмом из окружающей среды (2 балла)

- 1) питание
- 2) рацион
- 3) пища
- 4) репертуар блюд

Ответ _____

11. Динамический фактор, формирующий культуру питания (2 балла)

- 1) местные природные ресурсы
- 2) научный фактор
- 3) историко-национальные особенности
- 4) климато-географические условия

Ответ _____

12. Наиболее устойчивые традиции народа связаны с (2 балла)

- 1) развитием земледелия
- 2) переработкой и хранением сырья
- 3) выращиванием скота и птицы
- 4) все перечисленное

Ответ _____

13. Появление в русской кухне соевого соуса и кетчуп связано с (2 балла)

- 1) развитием международных торговых отношений
- 2) военными завоеваниями
- 3) влиянием религий
- 4) научными достижениями

Ответ _____

14. Чай, пельмени – иноземное влияние на русскую кухню (2 балла)

- 1) Франции
- 2) Германии
- 3) восточных соседей
- 4) салаты, соусы

Ответ _____

15. Йогурт – национальный продукт (2 балла)

- 1) Англии
 - 2) Германии
 - 3) Болгарии
 - 4) Турции
- Ответ _____

Семинарское занятие 8

Тема 8. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России

Вопросы для обсуждения

1. Влияние основных факторов на традиции питания.
 2. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный.
 3. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания.
 4. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России.
 5. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.
 6. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания.
 7. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
 8. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления).
 9. Кулинарный колорит различных областей, регионов России.
 10. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи.
 11. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд.
 12. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья.
 13. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки.
 14. Принципы старинного и современного застольного этикета.
 15. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.
 16. Вклад России в мировую культуру питания.
1. Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России (2

балла)

- 1) способ производства водки
- 2) технологию производства сыров
- 3) получение игристых вин
- 4) способ варки кофе

Ответ _____

2. За последние годы в России в несколько раз увеличилось употребление (2 балла)

- 1) генно-модифицированных продуктов
- 2) натуральных продуктов местного производства
- 3) экологически чистых продуктов
- 4) консервированных продуктов

Ответ _____

3. Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным

- 1) в X-XI веках
- 2) в XV-XVI веках
- 3) в V-VI веках
- 4) в XIX веке

Ответ _____

4. Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья

- 1) вяление, сушка
- 2) глубокая заморозка, вакуум
- 3) квашение, соление
- 4) все перечисленное

Ответ _____

5. Для средних веков было характерно употребление

- 1) полуфабрикатов
- 2) сублимированных продуктов
- 3) консервированных продуктов
- 4) продуктов натурального хозяйства

Ответ _____

6. Вероучение, направленное на укрепление национального

единства японского народа

- 1) конфуцианство
- 2) буддизм
- 3) синтоизм

Ответ _____

7. Синтоизм – национальная религия

- 1) японцев
- 2) китайцев

3) индусов

4) корейцев

Ответ _____

8. Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать

1) буддизм

2) христианство

3) иудаизм

4) синтоизм

Ответ _____

9. Драхма, карма, ахинс – догматы религии

1) христианство

2) ислам

3) индуизм

4) буддизм

Ответ _____

10. Национальный русский горячий густой суп

1) борщ

2) щи

3) уха

4) окрошка

Ответ _____

11. Гурьевская каша – национальное блюдо

1) украинское

2) белорусское

3) русское

4) польское

Ответ _____

12. Национальный русский молочный продукт

1) сметана

2) кефир

3) йогурт

4) кумыс

Ответ _____

13. Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства

1) жаренных на открытом огне

2) жаренных в большом количестве масла

3) копченых

4) тушеных или вареных

Ответ _____

14. Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью

1) соления

2) копчения

3) сушения

4) *мочения

Ответ _____

15. Холодный русский напиток

1) какао

2) коктейль

3) морс

4) чай

Ответ _____

Семинарское занятие 9

Тема 9. Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)

Вопросы для обсуждения

1. Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты.

2. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.

3. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.

4. Национальные кулинарные символы народов Европы.

1. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой стране: (2 балла)

а) Италия

б) Франция

в) Испания

г) Литва

Ответ _____

2. Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране: (2 балла)

а) Вьетнам,

б) Китай,

в) Япония,

г) Таиланд

Ответ _____

3. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира: (2 балла)

а) Французская

б) Итальянская

в) Польская

г) Немецкая

Ответ _____

4. В какой стране придумали пудинг? (2 балла)

- а) Швеция
- б) Швейцария
- в) Бельгия
- г) Англия

Ответ _____

5. В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль: (2 балла)

- а) Финляндия
- б) Исландия
- в) Норвегия
- г) Швеция

Ответ _____

6. Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблоки и орехи, — очень популярно в этой стране: (2 балла)

- а) Казахстан
- б) Молдавия
- в) Украина
- г) Узбекистан

Ответ _____

7. Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали... (2 балла)

- а) Мексиканцы
- б) Португальцы
- в) Бразильцы
- г) Испанцы

Ответ _____

8. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране: (2 балла)

- а) Польша
- б) Венгрия
- в) Словакия
- г) Словения

Ответ _____

9. К какой кухне мира относится цыплёнок табака? (2 балла)

- а) Грузинской
- б) Русской
- в) Азербайджанской
- г) Украинской

Ответ _____

10. Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного

для европейцев мяса родом из... (2 балла)

- а) Пакистана
- б) Кореи
- в) Индонезии
- г) Мали

Ответ _____

11. Из какого мяса готовят аргентинское блюдо чураско? (2 балла)

- а) Говядина
- б) Телятина
- в) Свинина

Ответ _____

12. Почти столетие назад в честь хрупкой и утонченной русской балерины Анна Павловой был придуман фирменный воздушный торт, который так и называется «Павлова». Какая страна является его родиной? (2 балла)

- а) Россия
- б) Польша
- в) Новая Зеландия

Ответ _____

13. Какой соус существует в красном и зеленом цвете? (2 балла)

- а) Сальса
- б) Сацебели
- в) Голландский

Ответ _____

14. Русская альтернатива польским пирогам? (2 балла)

- а) Ватрушки
- б) Вареники
- в) Слоеный пирог

Ответ _____

15. Выпечку готовят все народы мира, но по-разному. В некоторых странах обожают невесомое тесто «фило», которое еще тоньше, чем обычное слоеное тесто. В каких странах? (2 балла)

- а) США
- б) Балтика
- в) Средиземноморье

Ответ _____

Вопросы для собеседования

1. Значение питания для человеческой цивилизации
2. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
3. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
4. Предмет и методы изучения дисциплины «Культура питания народов мира».
5. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.
6. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.
7. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире
8. Традиции потребления продуктов питания в средние века,
9. Традиции потребления продуктов питания в современном мире.
10. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.
11. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.
12. Традиции пищи и питания и их отражение в отечественной культуре
13. Традиции пищи и питания и их отражение в мировой культуре
14. Климато-географические – основа формирования традиций питания.
15. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания.
16. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира.
17. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания. 6. Краткая характеристика мировых религий.
18. Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.).
19. Медико-биологические аспекты питания во время постов.
20. Вегетарианство – особая система питания.
21. Особенности питания в католицизме и протестантизме.
22. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме.
23. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.
24. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йомкипур, Пурим, Песах, Шавоут).
25. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе.
26. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.

Темы рефератов

- 1 Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.
- 2 Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
- 3 Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
- 4 Нетрадиционные системы питания и их критический анализ
- 5 Питание и здоровье.
- 6 Влияние науки на культуру питания народов мира.
- 7 Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
- 8 Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
- 9 Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
- 10 Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников
- 11 Формирование культуры питания в России
- 12 Традиции и ритуалы русской трапезы.
- 13 Формирование региональных традиций питания в России.
- 14 Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана.
- 15 Традиции питания и национальные блюда славянских народов.
- 16 История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).
- 17 Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы.
- 18 Традиции питания в Греции: от древности до сегодняшнего дня.
- 19 Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
- 20 Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам).
- 21 Средиземноморская кухня и ее особенности.
- 22 Традиции сыроделия и шоколадного производства: Голландия, Бельгия, Швейцария.
- 23.Традиции питания народов Ближнего Востока.
- 24 Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратах, Египте, Тунисе, Марокко.
- 25 Арабские сладости.
- 26 Арабский кофейные традиции.
- 27 Американские традиции питания.
- 28 Особенности культуры питания в странах Латинской Америки.
- 29 Организация массового питания в США и Канаде.
- 30 Общие черты и особенности американской системы Fast Food.

- 31 Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канаде.
- 32 Национальные традиции питания Китая.
- 33 История развития очагов у народов ВА.
- 34 Рис и его роль в формировании традиций питания народов ВА.
- 35 Застолье и его специфика в культуре питания народов стран ВА.
- 36 Напитки народов стран ВА и их роль в традиции питания.
- 37 Чайная церемония в культурах народов мира. Эволюционный аспект.
- 38 Исторические аспекты японской чайной церемонии.
- 39 Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из стран Азии (по отдельным странам).
- 40 Влияние ислама и индуизма на структуру и особенности питания индийцев

Примерные вопросы для подготовки к зачету

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. Этикет, прием, вкус, эстетика и их роль в развитии туризма.
6. История и этапы развития традиций питания.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
8. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
9. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
10. Православие: сущность, догматы и питание.
11. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
12. Основные принципы питания иудеев.
13. Исламизм: сущность, догматы и питание.
14. Этика питания мусульман.
15. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
16. основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
17. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
18. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
19. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
20. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.

21. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
22. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенцев.
23. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
24. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
25. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
26. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
27. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
28. История формирования традиций питания Италии.
29. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
30. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
31. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
32. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
33. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
34. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.
35. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
36. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
37. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
38. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
39. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
40. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
41. Современные тенденции в питании японцев.
42. Основные признаки индийской культуры питания.
43. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
44. Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
45. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
46. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
47. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии

туризма.

48. Вина стран мира и их характеристика.

49. Чай и его исторические корни.

50. История проникновения чая на территорию России.

51. Национальные традиции приготовления и подачи чая.

52. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.

53. Национальные традиции варки и подачи кофе.

54. Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.

55. Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.

56. Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.

57. Французская система застолья и ее характеристика.

58. Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.

59. Виды меню и их характеристика.

60. Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.

61. Научно-технический прогресс и его влияние на формирование традиций и культур питания народов мира.

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

63. Посты в мировых религиях и их сущность.

64. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.

Рекомендации по организации самостоятельной работы

Базовые правила конспектирования¹

1. Вы должны учиться определять в речи человека наиболее существенные моменты, которые и нужно заносить в свой конспект.
2. Никогда не пишите все в одну строку. Используйте цитатную технику написания. Это значит, что каждую новую идею нужно фиксировать с новой строки. При этом между всеми строками желательно делать пропуск в одну строку. Это значительно упрощает восприятие и позволяет дополнять записи.
3. То, что лектор или преподаватель изображает на доске, нужно фиксировать и у себя в тетради, ведь если он это делает, значит, это особенно важно. Записывать же это можно либо графически, либо тезисно.
4. Не пренебрегайте аббревиатурами и сокращениями. Цифры всегда пишите знаками. Это многократно сжимает объем материала, но смысл никак не теряется, и вы легко сможете понять, о чем идет речь.
5. Включайте в конспект не только текст, сокращения, цифры и знаки препинания, но и таблицы, схемы, диаграммы, формулы, графики и рисунки. Эти графические подсказки экономят время на фиксацию информации, а также легко запоминаются. К тому же они выгодно выделяются среди текстовых блоков.

Подготовка к семинарским занятиям²

Цель семинарских занятий состоит в развитии профессионального мышления и овладении профессиональными компетенциями, необходимыми в исследовательской деятельности и при подготовке выпускной квалификационной работы.

Готовясь к семинарским занятиям, особое внимание надо уделять развитию умений анализировать тексты, систематизировать информацию и концептуально выстраивать ответы на вопросы. Значимое место в структуре семинарского занятия занимают учебные доклады, которые позволяют продемонстрировать теоретические и эмпирические знания, умения обобщать и систематизировать информацию, содержащуюся в учебных и научных текстах.

¹<https://4brain.ru/blog/как-конспектировать-правильно/>

²https://bstudy.net/638810/pedagogika/podgotovka_seminarskim_zanyatiyam

В связи с этим внеаудиторная подготовка к семинарским занятиям предполагает самостоятельное изучение студентом вопросов, которые будут рассматриваться на семинарском занятии, а также выполнение учебных заданий и заданий индивидуального характера, в частности подготовку учебных докладов.

При подготовке к семинарским занятиям необходимо пользоваться литературой, рекомендованной преподавателем, но приветствуется самостоятельный поиск источников.

На семинарских занятиях обсуждаются проблемы, которые имеют важное значение в изучении дисциплины. В ходе их проведения осуществляется контроль знаний студентов, привитие навыков публичного выступления, умения вести дискуссию, аргументированно отстаивать свою точку зрения.

Изучение обсуждаемых на семинарском занятии вопросов, а также выполнение учебных заданий в письменной форме обязательны для всех студентов.

Готовясь к семинару, студент должен:

- проработать соответствующие разделы учебных пособий, чтобы иметь представление о проблемах, которые предстоит обсудить на семинарском занятии;
- изучить рекомендуемые источники и литературу, делая краткие выписки, необходимые для обсуждения проблем семинара;
- продумать ответы по вопросам темы, быть готовым к дискуссии по спорным вопросам, которые будут обсуждаться на семинарском занятии, что требует обдумывания аргументации и системы доказательств той точки зрения, которая, по мнению студента, наиболее приемлема;
- подготовить при необходимости (в зависимости от плана семинарского занятия) сообщение, доклад или реферат.

При самостоятельном изучении литературы полезно составлять: простой или сложный план, делать дословные выписки мыслей авторов, исторических фактов, формировать тезисы (самостоятельное изложение основных мыслей прочитанного произведения, главы, раздела), составлять аннотации — краткую обобщающую характеристику изучаемой книги, статьи, писать конспект, в котором отражаются собственные мысли, подтвержденные цитатами, наиболее важными цифрами и фактами.

Семинарское занятие может реализовываться в различных формах в зависимости от характера темы, уровня подготовленности студентов к тем или иным формам семинарских занятий.

Семинарские занятия могут проходить в устной форме (развернутая беседа, диспут, дебаты, обсуждение докладов и рефератов, пресс-конференция, коллоквиум, круглый стол и др.) и письменной (контрольная работа, эссе, тестирование и проч.).

Для подготовки к семинару в виде развернутой беседы, диспута, круглого стола студенту необходимо готовится по каждому вопросу плана занятия с опорой на перечень рекомендованной литературы. Однако иногда на семинарском занятии преподаватель инициирует незапланированный диспут,

вовлекая студентов в обсуждение проблемы, ситуации, что позволяет студентам проявить свои знания и способности, показать, насколько ими усвоен предшествующий материал.

Семинар типа пресс-конференции можно рассматривать как разновидность докладной системы, поскольку для проведения этого типа семинара преподаватель поручает студентам подготовить по конкретным вопросам краткие доклады.

В итоге на семинарских занятиях достигается:

- развитие креативного мышления и формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением материала того или иного учебного курса;
- формирование познавательной мотивации;
- углубление и закрепление теоретического материала путем решения практических задач;
- освоение понятийного аппарата и языка конкретной науки;
- формирование навыков самостоятельной работы с источниками, решения поставленных задач, изложения собственной позиции, ее отстаивания, публичной речи, командной работы.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом :[Электронный ресурс] :учебник / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова, Н.И. Мячикова. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230056> (Дата обращения 16.12.2015).
2. Кочетков, В.В. Социокультурные основы международных отношений :[Электронный ресурс] :учебное пособие / В.В. Кочетков. - М. : Академический проект, 2014. - 464 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=237498> (Дата обращения 16.12.2015).

Дополнительная литература:

3. Зорин, И.В. Энциклопедия туризма / И.В. Зорин, В.А. Квартальнов :[Электронный ресурс] : Российская международная академия туризма. — М. : Финансы и статистика, 2004. — 366 с. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=260368> (Дата обращения 06.12.2015).
4. Рябова, И.А. Словарь международных туристских терминов [Электронный ресурс] / И.А. Рябова, Д.К. Исмаев, С.Н. Путилина. — Москва : Издательство Книгодел, 2005. — 466 с. — URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=63594> (Дата обращения 06.12.2015).

5. Петрова, Т.В. Особенности регулирования делового туризма в регионе: концепция развития делового туризма на основе использования потенциала дестинации :[Электронный ресурс] :монография / Т.В. Петрова. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. — 165 с. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278051> (Дата обращения 07.12.2015).