

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института экономики,  
управления и сервисных технологий



Н.В. Осипова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.01.02 Национальные традиции питания народов мира**

**Направление подготовки:** 43.03.03 *Гостиничное дело*

**Направленность (профиль):** *Гостиничный и ресторанный бизнес*

**Квалификация (степень):** *бакалавр*

**Форма обучения:** *очно-заочная*

**Институт:** экономики, управления и сервисных технологий

**Кафедра:** кафедре туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс		I	
Семестр/триместр		уст., 1,2	

Лекции		12	
Лабораторные занятия		-	
Практические (семинарские) занятия		12	
в т. ч. практическая подготовка			
Форма(ы) промежуточной аттестации		Экзамен – 0,3	
Контроль		9	
Иные формы работы		-	
Самостоятельная работа		110,7	

**Всего часов: 144**

**Трудоемкость: 4 зачетных единицы.**

Разработчик(и) рабочей программы:

*Кандидат филологических наук, доцент Стрельникова М.А.*

## **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

**Цель изучения дисциплины:** изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

### **Задачи изучения 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.

**Место дисциплины в структуре ОПОП:** реализуется в рамках части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули).

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине:**

<b>Код компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
<b>УК-5</b>	<b>Знать:</b> - культурные особенности и традиции различных социальных групп и способы их изучения; - историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп; - этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения	<b>Знает:</b> - культурные особенности и традиции на примере питания и национальной кухни народов мира; - историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп; - этапы и историю развития традиций питания народов мира.
	<b>Уметь:</b> толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом	<b>Умеет:</b> толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с

	их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	учетом их национальной кухни и традиций в питании в целях успешного выполнения профессиональных задач
	Владеть: навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп	Владеет: навыками уважительного отношения к национальным традициям питания
ПКС-2	Знать: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания	Знает: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; стандарты обслуживания на предприятиях питания; принципы контроля соблюдения стандартов на предприятиях питания.
	Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания	Умеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях индустрии питания с учетом соблюдения национальных традиций питания.
	Владеть: навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	Владеет: навыками применения современных технологий оказания услуг на предприятиях питания, отвечающих национальным традициям питания.

## II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

### Очная форма обучения

#### Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам.раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
1.	Тема 1. История и этапы развития традиций питания	18	2	2	-	14
2.	Тема 2. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания	18	2	2	-	14
	<i>Итого за уст. триместр</i>	36	4	4		28
3.	Тема 3. Традиции и культура питания народов России	18	2	2	-	14
4.	Тема 4. Традиции и культура питания в странах ближнего зарубежья	18	2	2	-	14
	Форма отчетности:					
	<i>Контроль</i>	-				
	<i>Итого за 1 триместр</i>	36	4	4		28
	в т.ч. практическая подготовка					
5.	Тема 5. Традиции и культура питания в арабских странах	12	1	1	-	10
6.	Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки	12	1	1	-	10
7.	Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии	12	1	1		10
8.	Тема 8. Традиции и культура питания в странах Африки	14,7	-	-		14,7
9.	Тема 9. Национальные напитки и традиции их употребления	12	1	1		10
	<i>Форма отчетности: экзамен</i>	0,3			-	
	<i>Контроль</i>	9				
	<i>Итого за 2 семестр</i>	72	4	4	-	54,7
	в т.ч. практическая подготовка	4	2	2		
	<b>ИТОГО:</b>	144	12	12	-	110,7

**Заочная форма обучения не реализуется**

## III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущая аттестация проводится в форме тестирования.

### Типовой вариант теста

#### 1. В древнерусской кухне применялись:

1. чугуны, шумовки
2. сковороды, казаны
3. горшки, чугуны
4. кастрюли, сотейники

**2. Лазанья - это?**

1. рис с овощами
2. короткие макароны
3. слоеная запеканка из макаронного теста
4. пельмени с грибами

**3. Укажите последовательность этапов технологии приготовления блюда «Помидоры, фаршированные грибами»**

1. для фарша пассеруют лук и грибы, нарезанные дольками или ломтиками, добавляют измельченную мякоть помидоров, чеснок, зелень, еще пассеруют и заправляют солью, молотым перцем и молотыми сухарями
2. отбирают мелкие помидоры, срезают 1/4, удаляют семена и часть мякоти
3. посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают
4. подают со сметаной, посыпав зеленью
5. фаршем наполняют помидоры

**4. Условно технологию приготовления пищи можно представить в виде следующих этапов (укажите их последовательность):**

1. приготовление сырья
2. сервировка стола
3. нарезание продуктов
4. тепловая обработка

**5. Установите соответствие национальной кухни и традиционных первых блюд**

1. Немецкая кухня	А. Щи, похлебка, уха, рассольник, солянка, ботвинья, окрошка, тюря
2. Русская кухня	Б. Бульоны с яйцом, клецками, рисом и помидорами, суп-лапша, суп-пюре из гороха, цветной капусты, кур и дичи, хлебный, пивной супы.
3. Французская кухня	В. Суп-пюре из лука-порей с картофелем и луковый суп, заправленный сыром, рыбный суп – буйабесс.

**6. Установите соответствие национальной кухни и ее кулинарного символа**

1. Болгария	А. Моцарелла, ризотто
2. Италия	Б. Кимчи, хве
3. Корея	В. Брынза, таратор
4. Дания	Г. Бутерброд, сельдь жареная

7. Назовите кулинарные символы русской кухни: ... .

8. Назовите известные безалкогольные напитки, ставшие традиционными в кухне различных народов: ... .

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме экзамена с использованием следующих оценочных материалов:

### **Вопросы к экзамену**

#### **(2 триместр, очно-заочная форма обучения)**

- 1) Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
- 2) Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
- 3) Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
- 4) Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма.
- 5) История и этапы развития традиций питания.
- 6) Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
- 7) Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
- 8) Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI-XIX вв.).
- 9) Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
- 10) Православие: сущность, догматы и питание.
- 11) Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
- 12) Иудаизм: сущность, догматы.
- 13) Основные принципы питания иудеев.
- 14) Обрядовое питание в иудаизме.
- 15) Исламизм: сущность, догматы и питание.
- 16) Обрядовое питание в исламизме.
- 17) Этика питания мусульман.
- 18) Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
- 19) Индуизм и питание.
- 20) Основопологающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
- 21) Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
- 22) Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
- 23) Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
- 24) История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
- 25) Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
- 26) Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенов.
- 27) Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
- 28) Факторы формирования французской традиции питания.
- 29) Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
- 30) Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
- 31) Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
- 32) История формирования традиций питания Италии.
- 33) Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
- 34) Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
- 35) Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
- 36) Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.

- 37) Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
- 38) Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.
- 39) Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
- 40) Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
- 41) Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
- 42) Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
- 43) Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
- 44) Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
- 45) Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
- 46) Современные тенденции в питании японцев.
- 47) Основные признаки индийской культуры питания.
- 48) Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда
- 49) культуре питания индусов.
- 50) Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
- 51) Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
- 52) Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
- 53) Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
- 54) Вина стран мира и их характеристика.
- 55) Чай и его исторические корни.
- 56) История проникновения чая на территорию России.
- 57) Национальные традиции приготовления и подачи чая.
- 58) Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
- 59) Национальные традиции варки и подачи кофе.
- 60) Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.
- 61) Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.
- 62) Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
- 63) Французская система застолья и ее характеристика.
- 64) Приемы: виды, характеристика.
- 65) Принципы подачи и потребления хлеба, паштета, салата, сыра.
- 66) Принципы подачи и потребления фруктов, ягод.
- 67) Принципы подачи и потребления бутербродов, яиц, блинов, рыбных и мясных блюд.
- 68) Принципы подачи и потребления икры, омаров, крабов, лягушачьих ножек, мидий, раков.
- 69) Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.
- 70) Виды меню и их характеристика.
- 71) Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.
- 72) Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.
- 73) Гастрономические туры – основа сохранения традиций народов
- 74) мира.
- 75) Кулинарные фестивали.
- 76) Посты в мировых религиях и их сущность.

#### **IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **4.1. Основная литература**

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096> (дата обращения: 18.04.2024).

#### **4.2. Дополнительная литература**

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512685> (дата обращения: 18.04.2024).

#### **Нормативные документы**

##### **Государственные стандарты Российской Федерации:**

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
2. ГОСТ Р 50763–2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008
3. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. М.: Стандартинформ; 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010.
5. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп.

#### **V. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	<a href="http://www.millionmenu.ru">www.millionmenu.ru</a>	Информационно-поисковая система	Свободный доступ
2.	<a href="http://www.restaurator.ru">www.restaurator.ru</a>	Информационно-поисковая система	Свободный доступ
3.	<a href="http://www.culina-russia.ru">www.culina-russia.ru</a>	Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России	Свободный доступ
4.	<a href="http://www.menu.ru">www.menu.ru</a>	Информационно-поисковая система	Свободный доступ

#### **VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ**

1.	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем
----	---	---	--



		онлайн	предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
4.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ

## **VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- LibreOffice и др.

## **VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.