

**Программные зачетно-экзаменационные требования  
по учебной дисциплине «Культура питания и кухни народов мира»  
(зачет – 4 курс, 7 семестр, ДФПО)**

1. История и этапы развития традиций питания.
2. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
3. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
4. основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
5. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
6. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
7. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
8. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
9. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
10. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенцев.
11. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
12. Факторы формирования французской традиции питания.
13. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
14. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
15. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
16. История формирования традиций питания Италии.
17. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
18. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
19. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
20. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
21. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.

22. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.

23. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.

24. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.

25. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.

26. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.

27. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.

28. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.

29. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.

30. Современные тенденции в питании японцев.

31. Основные признаки индийской культуры питания.

32. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.

33. Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.

34. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.

35. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.

36. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.

37. Вина стран мира и их характеристика.

38. Чай и его исторические корни.

39. История проникновения чая на территорию России.

40. Национальные традиции приготовления и подачи чая.

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

42. Национальные традиции варки и подачи кофе.

43. Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.

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

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

46. Французская система застолья и ее характеристика.

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

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

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

50. Посты в мировых религиях и их сущность.

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

Доцент кафедры  
спортивного туризма и технологий  
в туристической индустрии

В.Е.Подлиских