|  |  |
| --- | --- |
| Учреждение образования  «Брестский государственный университет имени А.С.Пушкина»  Кафедра городского и регионального развития | УТВЕРЖДЕНО  Протокол заседания кафедры  от 26.11.2024 № 6 |

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

По курсу: «Культура питания и кухни народов мира»

Специальность: «Туризм и гостеприимство» (4 курс)

1. Роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека.
2. Основные требования к пищевому рациону.
3. Культура питания как часть материальной культуры.
4. Факторы, формирующие культуру питания.
5. Понятие «национальная кухня». Сиситемы питания. Географические типы питания людей по Кэриелу.
6. Влияние религий на формирование и становление традиций и культуры питания.
7. Общие традиции питания в христианстве.
8. Культура питания и гастрономические традиции в исламском мире.
9. Традиции питания в иудаизме.
10. Культура и традиции питания в буддизме.
11. Особенности культуры питания жителей Европы.
12. Национальные особенности традиций питания народов бывшего СССР.
13. Особенности белорусской национальной кухни.
14. Гастрономический этикет и особенности русской национальной кухни.
15. Специфика гастрономических традиций стран Восточной Европы. Польская и литовская национальная кухня.
16. Скандинавская национальная кухня и культура питания.
17. Специфика культуры питания стран Западной Европы. Немецкая и британская национальные кухни.
18. Французская кухня и ее влияние на формирование традиции стран Европы.
19. Особенности гастрономических традиций народов Южной Европы. Национальная кухня Испании и Италии.
20. Специфика культуры питания народов Восточного Средиземноморья. Греческая кухня. Еврейская кухня.
21. Гастрономические традиции народов Кавказа. Грузинская и армянская национальные кухни.
22. Учет национальных особенностей и традиций питания народов Азии.
23. Факторы, повлиявшие на формирование традиций питания Восточной Азии. Японская и Корейская национальная кухня.
24. Гастрономический этикет, культура питания и особенности китайской национальной кухни.
25. Гастрономические традиции народов Центральной Азии. Узбекская национальная кухня.
26. Гастрономические традиции народов Юго-восточной Азии. Узбекская национальная кухня.
27. Особенности культуры питания и гастрономические традиции Индии.
28. Особенности культуры питания тюркских народов и арабов. Турецкая национальная кухня. Арабская кухня. Особенности Марокканской кухни.
29. Гастрономические традиции и культура питания народов Тропической Африки. Повседневная и застольная еда африканских народов. Эфиопская кухня.
30. Традиционная кухня и культура питания США и Канады. Американские напитки и фастфуд.
31. Особенности формирования латиноамериканских гастрономических традиций. Национальная кухня Мексики.
32. Гастрономические традиции стран Карибского региона.
33. Гастрономические традиции стран Южной Америки. Бразильская и Аргентинская национальные кухни.
34. Традиции питания и кухня народов Австралии и Океании.
35. Синтез и разнообразный диапазон блюд – отличительные особенности современной кухни Австралии.
36. Источники и традиции питания кочевой семьи.
37. Специфика питания арктических и высокогорных народов.
38. Направления современной кухни. Высокая кухня. Малекулярная кухня
39. Нетрадиционные системы питания. Вегетарианство. Виды вегетарианства. Сыроядение.
40. Культура обслуживания в туристско-гостиничных комплексах. Европейская и американская системы обслуживания клиентов.
41. Виды обслуживания в организациях общественного питания. Методы обслуживания. Безопасность и экологичность организации питания.
42. Культура сервировки и подачи отдельных блюд.

Доцент С.А. Заруцкий

Зав. кафедрой О.И.Грядунова