

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 11.07.2025 12:50:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

УП: 43.03.02 Туризм
2025.plx

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
ФГБОУ ВО «ТВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Утверждаю:
Руководитель ООП

Л.П. Богданова
«19» мая 2025 г.


Рабочая программа дисциплины

Традиции и культура питания народов мира

Закреплена за кафедрой:	Туризма и природопользования
Направление подготовки:	43.03.02 Туризм
Направленность (профиль):	Технология и организация туроператорских и турагентских услуг
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	очная
Семестр:	5

Программу составил(и):

канд. геогр. наук, декан, Хохлова Елена Револьдовна

Тверь, 2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели освоения дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» является формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Задачи :

Основными задачами являются:

- 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;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей у разных народов мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими и европейскими, традициям питания;
- определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта.
- обоснование использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Уровень начальной подготовки обучающегося для успешного освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»:

- Иметь представление об основных закономерностях общественного развития.
- Знать основы мировой истории и культуры, ключевые понятия географической науки (природно-климатические особенности регионов мира, пространственные закономерности развития экономики, размещение населения и процессы урбанизации, образ жизни населения, условия и ресурсы социально-экономического развития).
- Владеть навыками сбора, анализа и обобщения информации, основными приемами системного подхода и сравнительного анализа.

Туристско-рекреационное ресурсоведение

История России

Основы туризма

География культурного наследия

Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

География международного туризма

Проектирование туров

География сферы услуг и организация обслуживания

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость	5 ЗЕТ
Часов по учебному плану	180
в том числе:	
самостоятельная работа	85
часов на контроль	27

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

УК-5.1: Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем

УК-5.2: Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии

УК-5.3: Определяет условия интеграции участников межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий

5. ВИДЫ КОНТРОЛЯ

Виды контроля в семестрах:	
экзамены	5

6. ЯЗЫК ПРЕПОДАВАНИЯ

Язык преподавания: русский.

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№	Наименование разделов и тем	Вид занятия	Сем.	Часов	Примечание
	Раздел 1. Введение				
1.1	Предмет, цель, задачи дисциплины	Лек	5	1	
	Раздел 2. Теоретические основы				
2.1	Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры и туристских ресурсов	Лек	5	2	
2.2	Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры и туристских ресурсов	Ср	5	6	
2.3	Тема 2. Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.	Лек	5	2	
2.4	Тема 2. Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.	Ср	5	6	

2.5	Тема 3. История и этапы развития традиций питания.	Лек	5	4	
2.6	Тема 3. История и этапы развития традиций питания.	Ср	5	6	
2.7	Тема 4.Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи.	Лек	5	2	
2.8	Тема 4.Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи.	Ср	5	6	
2.9	Тема 5.Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.	Лек	5	2	
2.10	Тема 5.Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.	Ср	5	6	
2.11	Тема 6.Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.	Лек	5	2	
2.12	Тема 6.Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.	Пр	5	3	
2.13	Тема 6.Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.	Ср	5	6	
	Раздел 3. Культура и традиции питания народов				
3.1	Тема 7. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария).	Пр	5	6	
3.2	Тема 7. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария).	Ср	5	6	
3.3	Тема 8. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	Пр	5	6	
3.4	Тема 8. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	Ср	5	6	
3.5	Тема 9.Развитие кулинарного искусства в странах Европы.	Пр	5	6	
3.6	Тема 9.Развитие кулинарного искусства в странах Европы.	Ср	5	6	
3.7	Тема 10.Развитие кулинарного искусства в странах АТР.	Пр	5	6	
3.8	Тема 10.Развитие кулинарного искусства в странах АТР.	Ср	5	6	
3.9	Тема 11.Развитие кулинарного искусства в странах Африки.	Пр	5	6	

3.10	Тема 11.Развитие кулинарного искусства в странах Африки.	Ср	5	6	
3.11	Тема 12.Развитие кулинарного искусства в странах Америки.	Пр	5	6	
3.12	Тема 12.Развитие кулинарного искусства в странах Америки.	Ср	5	6	
	Раздел 4. Туризм и национальные традиции				
4.1	Тема 13.Напитки и национальные традиции.	Пр	5	6	
4.2	Тема 13.Напитки и национальные традиции.	Ср	5	6	
4.3	Тема 14.Застолье и традиции народов мира.	Пр	5	6	
4.4	Тема 14.Застолье и традиции народов мира.	Ср	5	6	
4.5	Тема 15.Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.	Лек	5	2	
4.6	Тема 15.Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.	Ср	5	1	
	Раздел 5. Подготовка к экзамену. Экзамен				
5.1	Подготовка к экзамену. Экзамен	Экзамен	5	27	

Список образовательных технологий

1	Проектная технология
2	Дискуссионные технологии (форум, симпозиум, дебаты, аквариумная дискуссия, панельная дискуссия, круглый стол, фасилитированная и т.д.)

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

Текущий контроль в каждом модуле предусматривает проведение рейтингового контроля в письменной форме.

Контрольные вопросы 1 модуля Вопросы для проведения рубежного контроля:

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. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
 10. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
 11. Православие: сущность, догматы и питание.
 12. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
 13. Иудаизм: сущность, догматы.
 14. Основные принципы питания иудеев.
 15. Обрядовое питание в иудаизме.
 16. Исламизм: сущность, догматы и питание.
 17. Обрядовое питание в исламизме.
 18. Этика питания мусульман.
 19. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
 20. Индуизм и питание.
- Контрольные вопросы 2 модуля Вопросы для проведения рубежного контроля:
1. Основопологающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
 2. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
 3. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
 4. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
 5. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
 6. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
 7. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенов.
 8. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
 9. Факторы формирования французской традиции питания.
 10. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
 11. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
 12. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
 13. История формирования традиций питания Италии.
 14. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
 15. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
 16. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
 17. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
 18. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
 19. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.
 20. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
 21. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
 22. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в

формировании культур питания народов мира.

23. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
24. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
25. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
26. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
27. Современные тенденции в питании японцев.
28. Основные признаки индийской культуры питания.
29. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
30. Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
31. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
32. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
33. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
34. Вина стран мира и их характеристика.
35. Чай и его исторические корни.
36. История проникновения чая на территорию России.
37. Национальные традиции приготовления и подачи чая.
38. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
39. Национальные традиции варки и подачи кофе.
40. Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.
41. Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.
42. Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
43. Французская система застолья и ее характеристика.
44. Приемы: виды, характеристика.
45. Принципы подачи и потребления хлеба, паштета, салата, сыра.
46. Принципы подачи и потребления фруктов, ягод.
47. Принципы подачи и потребления бутербродов, яиц, блинов, рыбных и мясных блюд.
48. Принципы подачи и потребления икры, омаров, крабов, лягушачьих ножек, мидий, раков.
49. Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.
50. Виды меню и их характеристика.
51. Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.
52. Научно-технический прогресс и его влияние на формирование традиций и культур питания народов мира.
53. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов.
54. Посты в мировых религиях и их сущность.

8.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в соответствии с учебным планом по направлению 43.03.02 Туризм (профиль: Технология и организация туроператорских и турагенских услуг) по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» проводится в форме экзамена.

Экзаменационные билеты включают два устных вопроса. В ходе экзамена проверяются все составляющие планируемых результатов обучения по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира». Устный ответ оценивается по следующим критериям (каждый вопрос – максимум 20 баллов):

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Что включает в себя понятие материальная культура?

2. Что входит в понятие "быт и традиции"?
3. В чем сущность этикета? Почему важна роль этикета в современных условиях общества?
4. В чем разница пищи и питания?
5. В чем специфика культур питания народов мира?
6. Каков вклад культуры и традиций питания народов мира в развитие туризма?
7. Каковы особенности питания человека в Древнем Риме. Чем отличалась пища и питание человека в Средневековье?
8. Почему климатические условия являются наиважнейшим фактором формирования традиций питания?
9. Как влияют дипломатические и культурные связи на культуру питания? Приведите пример.
10. Какую роль сыграли и играют очаги в русской и азиатской культурах питания?
11. Чем обусловлено изменение питания русского человека в X в.? 12. Каковы основные требования, предъявляемые к пище и питанию в православии?
13. Какие виды обрядового питания в православии вы знаете? 14. Какие виды обрядового питания имеются в иудейские праздники? 15. Какие особенности питания характерны для людей, исповедующих ислам?
16. В чем состоит роль России в формировании традиций и культур питания славянских народов?
17. Каковы особенности этапов развития культуры питания русского народа?
18. Каков традиционный набор пищевых продуктов и их обработка в питании русского человека?
19. Из чего состоял кулинарный репертуар блюд русского человека в XVIII-XX вв.?
20. Какие факторы явились наиболее важными в формировании питания украинского народа?
21. В чем отличие традиций питания белорусского народа от других славянских народов?
22. Как формировалась культура питания польского народа и в чем ее особенности?
23. Какова роль Франции в становлении культур питания народов Западной Европы?
24. Как проходила эволюция традиций и культуры питания французского народа?
25. В чем состоят особенности набора пищевого сырья, его обработки и подачи блюд во Франции?
26. Каковы национальные традиции питания итальянцев? В чем сходство и различие культур и традиций питания немцев и австрийцев?
27. В чем заключается своеобразие традиций питания англичан? В чем отличия кулинарных традиций шотландцев от англичан?
28. Что общего и в чем различия между пищей и питанием народов Скандинавии?
29. Под влиянием каких факторов развивалась американская культура питания?
30. Каковы основные признаки формирования культуры питания американцев?
31. Что, на ваш взгляд, объединяет традиции питания народов Латинской Америки?
32. Чем отличаются культура и традиции питания в Мексике, Бразилии, Аргентине, Кубе?
33. Охарактеризуйте общее и различия в пище и питании народов Африки.
34. Выделите главный определяющий признак традиций питания народов Магриба.
35. Назовите древнейшие продукты питания Марокко, Алжира, Туниса. 36. Каковы основные принципы питания китайцев?
37. Какое влияние оказала китайская кулинарная культура на питание народов мира?

38. Чем отличается китайское застолье от европейского?
39. Как классифицируется пища японцев?
40. В чем отличия японской культуры питания от китайской? 41. Охарактеризуйте главные компоненты рациона питания японцев. 42. Как влияет европейская культура питания на традиции японцев? 43. Каковы философские представления индуистов о роли питания?
44. В чем заключается своеобразие индийской культуры питания? 45. Как индуизм повлиял на традиции питания?
46. В чем заключается специфика застолья индуистов?
47. В чем состоят основные принципы формирования национального характера питания корейцев?
48. Какова духовная основа культуры питания корейцев?
49. В чем заключаются основные черты корейского традиционного набора пищевого сырья и его обработки?
50. Охарактеризуйте ритуальные блюда корейцев. 51. Какую роль играют в жизни народов мира напитки?
52. Какое место занимает вино в традициях питания народов мира? 53. Каковы исторические пути распространения чая по регионам земли? 54. В чем заключаются различия приготовления и подачи чая в европейских и азиатских странах?
55. В чем состоит потребительская ценность кофе?
56. Каковы исторические аспекты возникновения древнейших напитков (пиво, квас)?
57. В чем сущность застолья и его эволюция?
58. В чем заключаются особенности русского застолья от древности до современности?
59. В чем своеобразие французской и русской систем сервировки стола? 60. Дайте характеристику официальным приемам и их роли в развитии туризма.
61. Охарактеризуйте понятие «меню» и его исторические аспекты. 62. Какую роль играет меню в формировании имиджа предприятий общественного питания?
63. Каковы основные требования при разработке меню? 64. Какую информацию для потребителя должно нести меню?
65. Какие особенности необходимо принимать во внимание при составлении меню для дипломатических приемов, иностранных гостей и туристических групп?

8.3. Требования к рейтинг-контролю

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине, заканчивающейся экзаменом, по итогам семестра составляет 60 баллов. Ответ студента на экзамене оценивается суммой до 40 рейтинговых баллов.

1 модуль

Темы, изучаемые в модуле:

Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры и туристских ресурсов.

Тема 2. Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.

Тема 3. История и этапы развития традиций питания.

Тема 4. Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи.

Тема 5. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.

Тема 6. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.

Максимальная сумма баллов по модулю - 30 баллов, из них текущий контроль учебной работы студента - 25 баллов, рейтинговый контроль - 5 баллов.

Текущая работа студента по модулю складывается: Практические работы - 25 баллов,

Рейтинговый контроль по модулю проводится в форме письменной работы – 5 баллов.

2 модуль

Темы, изучаемые в модуле:

Тема 1. Исторический путь развития традиций питания славянских народов. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария).

Тема 2. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.

Тема 3. Национальные особенности традиций и культур питания народов мира.

Тема 4. Напитки и национальные традиции.

Тема 5. Застолье и традиции народов мира.

Максимальная сумма баллов по модулю - 30 баллов, из них текущий контроль учебной работы студента - 25 баллов, рейтинговый контроль - 5 баллов.

Текущая работа студента по модулю складывается: Практические работы - 25 баллов,

Рейтинговый контроль по модулю проводится в форме письменной работы – 5 баллов.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Рекомендуемая литература

Основная

Шифр	Литература
Л.1.1	Донченко, Надикта, Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания, Москва: Юрайт, 2024, ISBN: 978-5-534-15335-4, URL: https://urait.ru/bcode/538085
Л.1.2	Васюкова, Ермолаев, Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум, Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023, ISBN: 978-5-394-05436-5, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=426381
Л.1.3	Васюкова, Любецкая, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022, ISBN: 978-5-394-04964-4, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=431694
Л.1.4	Васюкова, Варварина, Кухни народов мира, Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019, ISBN: 978-5-394-03040-6, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=353549

Перечень программного обеспечения

1	OpenOffice
2	Google Chrome
3	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows
4	Adobe Acrobat Reader

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1	Репозиторий ТвГУ
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (подписка на журналы)
3	ЭБС ТвГУ
4	ЭБС BOOK.ru
5	ЭБС «Лань»
6	ЭБС IPRbooks
7	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
8	ЭБС «ЮРАИТ»
9	ЭБС «ZNANIUM.COM»
10	СПС "КонсультантПлюс"
11	СПС "ГАРАНТ"

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудит-я	Оборудование
6-213	комплект учебной мебели, переносной ноутбук, проектор
6-111	компьютеры, сканер

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение курса студентами должно основываться на самостоятельной проработке каждой из тем приведенной ранее программы в соответствии с перечнем рекомендуемой литературы. Особое внимание следует обратить на периодические издания, содержащие информацию об истории, этнографии, традициях и культуре питания народов различных стран мира. Особый интерес представляют буклеты, путеводители по городам, странам и континентам мира.

После изучения материала курса следует выполнить реферат.

Реферат представляет собой самостоятельное исследование актуального вопроса, имеющего научную и практическую значимость в области культуры питания народов мира. Реферативная работа является индивидуальной работой. За правильность всех данных отвечает студент - автор работы.

Структура реферата.

Реферат должен включать в себя следующие структурные элементы: введение, 1 - 2 параграфа, заключение, список использованной литературы, приложения (если это необходимо). Структура работы может варьироваться в зависимости от направленности и характера ее содержания.

Введение содержит обоснование темы исследования, ее актуальности и практической значимости, формулирование цели и задач работы, определение понятийной базы и методов исследования.

Параграфы включают анализ истории вопроса и его современного состояния, обзор литературы по исследуемой проблеме, представление различных точек зрения, анализ и классификацию привлекаемого материала на базе избранной студентом методики исследования.

В заключение отмечаются перспективы дальнейшей разработки проблемы. Оформлении реферата.

Работа должна быть предоставлена в отпечатанном виде, рукописный вариант не допускается. Реферат должен быть напечатан на стандартном листе писчей бумаги в формате А 4 (210 x 297 мм) с текстом только с одной стороны листа с соблюдением следующих требований:

- поля: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм;
- шрифт текста размером 14 пт, гарнитурой Times New Roman;
- шрифт заголовков 14 пт, гарнитурой Times New Roman;
- межстрочный интервал – полуторный;
- отступ красной строки – 1,25;
- выравнивание текста – по ширине.

Объем работы – 25-30 печатных страниц (не считая приложений).

Реферат сдается в тонкой папке со скоросшивателем без файлов.

Примерная тематика рефератов:

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).
2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
3. Кулинарное искусство США, стран Латинской Америки.
4. История развития национальной традиции питания Китая.
5. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
6. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
7. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
8. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
9. История развития очагов народов АТР и ЮВА.
10. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
11. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
12. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
13. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
14. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
15. Традиции и ритуалы русской трапезы.
16. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
17. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
18. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
19. Традиции питания в Греции.
20. Формирование региональных традиций питания в России.
21. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
22. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
23. Национальные праздники Франции и застолье
24. Национальные праздники Италии и застолье.
25. Национальные праздники Германии и застолье.
26. Национальные праздники Китая и их использование в развитии туризма.
27. Национальные праздники Японии и традиции питания.
28. Русская свадьба и застолье (регионы России).

Студенты в качестве самостоятельного задания осуществляют подготовку проекта сценария по использованию традиций и культур питания народов мира как составной части турпакета.

Примерная тематика

1. Обычаи и обряды празднования Масленицы.
2. Хэллоуин.

3. Пасха – праздник любви Бога и человека.
4. Русская свадьба и застолье (регионы России).
5. Хина Мацури – праздник девочек.
6. Рождество Христово.
7. Традиции чаепития стран мира.
8. Рош-Хашана – еврейский Новый год.
9. День рождения – семейный праздник.
10. Новый год – всеми любимый и долгожданный праздник.
11. Японские традиции питания.
12. Великий пост в православии.
13. Традиции православной Пасхи.
14. Новый год: особенности традиций питания и застолье.
15. Национальные праздники стран мира и традиции питания (Европа, Америка, Азиатско-Тихоокеанский регион, Юго-Восточная Азия, Ближний Восток, Африка).