

Учреждение образования  
«Белорусский государственный технологический университет»

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор

И. В. Войтов

«30» 06, 2025

Регистрационный № УД-3134 /уч.


## **КУХНЯ НАРОДОВ МИРА**

Учебная программа учреждения образования по  
учебной дисциплине для специальности  
6-05-1013-03 Туризм и природопользование


2025 г.

СОГЛАСОВАНО:


Первый проректор

 А.А. Сакович

Перечень рекомендуемой литературы соответствует установленным  
требованиям

 ведущий библиотекарь

(должность работника библиотеки)

 И.И. Васукал

(инициалы, фамилия)

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта ОСВО 6-05-1013-03-2023, утвержденного и введенного в действие 21.08.2023, постановление № 271, учебных планов специальности 6-05-1013-03, утвержденных 28.04.2023 г., рег. № 05-101-001/уч. и рег. № 05-101-002/уч.

### **СОСТАВИТЕЛЬ:**

Бессараб Дмитрий Александрович, доцент кафедры туризма, природопользования и охотоведения учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет», кандидат географических наук, доцент.

### **РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

Моложавский Анатолий Александрович, заместитель председателя республиканского государственно-общественного объединения «Белорусское общество охотников и рыболовов», кандидат биологических наук;

Подлиских Валерий Евгеньевич, заведующий кафедрой спортивного туризма и технологий в туристической индустрии Института менеджмента спорта и туризма учреждения образования «Белорусский государственный университет физической культуры», кандидат биологических наук

### **РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой туризма, природопользования и охотоведения факультета учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет» (протокол № 9 от 19 мая 2025 г.)

Методической комиссией лесохозяйственного факультета учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет» (протокол № 9 от 20 мая 2025 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет» (протокол № 7 от 30 июня 2025 г.)

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## Актуальность изучения учебной дисциплины «Кухня народов мира»

Согласно учебному плану дисциплина «Кухня народов мира» относится к дополнительным видам обучения при подготовке специалистов по туризму и природопользованию. Знание основ национальных кухонь стран, входящих в состав туристических макрорегионов, является неотъемлемой частью компетенций специалиста в сфере туризма и природопользования. Традиции питания, состав пищи, способы кулинарной обработки исходных продуктов являются как существенной частью повседневной жизни человека, так и культуры общества в целом.

## Цели и задачи учебной дисциплины

Целью дисциплины «Кухня народов мира» является профессиональная подготовка студентов в области туризма по специальности 6-05-1013-03 «Туризм и природопользование», формирование и развитие профессиональных компетенций в области индустрии туризма, гостеприимства и природопользования, кроме того формирование представлений о мировой культуре и традициях гостеприимства, а также систематизированных знаний об основах организации туристической и гостинично-ресторанной деятельности с применением комплекса знаний при разработке и организации эколого-этнографических и кулинарных туров.

Задачи дисциплины:

- изучить роль и место кухни и традиций питания в формировании национальной и общечеловеческой культуры в целом;
- изучить основные тенденции развития традиций и культуры питания различных этносов и народов мира;
- изучить ведущие факторы, влияющие на развитие культуры и традиций питания и застольного этикета народов мира;
- формировать широкий кругозор, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия различных народов;
- обосновывать возможность использования этнических и национальных традиций питания как туристско-рекреационного ресурса;
- обосновывать возможность использования этнических и национальных традиций питания для осуществления проектной деятельности и формирования туристического продукта;
- привить студентам специальные знания, сформировать навыки и умения, необходимые для успешной работы на предприятиях сферы туризма, гостеприимства и природопользования.

## Требования к освоению учебной дисциплины

После изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- основные факторы, влияющие на формирование и этническую идентификацию национальной кухни;
- методологические подходы, применяемые в процессе изучения мировых традиций развития и культур питания различных народов;

- типичные традиционные способы приготовления пищи различных народов мира;
- основные традиционные способы подачи и употребления блюд;
- исторические национальные белорусские традиции, культуру питания и состав трапез;
- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;
- современные тенденции развития культуры питания;

**уметь:**

- разрабатывать и продвигать конкурентоспособный туристический продукт, базирующийся на ресурсном потенциале национальной кухни на рынке услуг;
- взаимодействовать в процессе создания и продвижения турпродукта, базирующийся на ресурсном потенциале национальной кухни, с контрагентами и по
  - строить отношения с клиентами в процессе массовых продаж;
  - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, климатогеографических, исторических и социальных факторов;
- представлять туристам традиционную национальную культуру питания этносов;
- готовить национальные белорусские блюда, организовывать сервировку, подачу блюд и напитков в соответствии с требованиями к обслуживанию в индустрии гостеприимства;

**иметь навыки:**

- продвижения туристического продукта, базирующегося на ресурсном потенциале национальной кухни;
- подачи блюд и напитков в национальных традициях мировых культур;
- владения приемами традиционных технологий культуры питания;
- владения особенностями застольного этикета, типичного для разных народов мира.

После изучения дисциплины студент должен владеть следующей специализированной **компетенцией**:

- Применять знания о национальных особенностях кухонь мира в формировании туристических продуктов.

В рамках образовательного процесса по данной учебной дисциплине студент должен приобрести не только теоретические и практические знания, умения и навыки по специальности, но и развивать свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственно, социально-культурной и общественной жизни страны.

В процессе обучения рекомендуется использовать иллюстрации и слайды в соответствии с тематикой занятий, а лекции и практические занятия – проводить в специализированных аудиториях, имеющих необходимые средства обучения.

## **План учебной дисциплины для дневной формы получения высшего образования**

Ку рс	Семес тр	Всего учебны х часов	Количес т во зачетных единиц	Аудиторных часов			Форма промежуточно й аттестации
				всего	ЛК	ПЗ	
3	5	60	–	32	24	8	зачет

В системе подготовки студентов по специальности 6-05-1013-03 «Туризм и природопользование» дисциплина «Кухня народов мира» занимает важное место и связана с такими специальными дисциплинами, как «Гостиничный и ресторанный бизнес», «Туроперейтинг», «Технология и организация экологического туризма».

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Тема 1. Кулинарное наследие как часть истории, культуры и национальной идентичности этноса**

Понятия «этнос», «этническая культура», «пища», «питание», «культура питания», «кулинария», «кулинарное наследие», «традиция», «обычай», «обряд», «застолье», «церемония», «этикет». Питание как одно из главных условий существования человека и индикатор образа жизни общества. Базовый состав исходных продуктов, характерных для данных широт и природных зон в условиях практически полного самообеспечения, как фактор появления различных национальных кухонь. Возможность доступа к источнику энергии, характер розжига огня и принципы его поддержания, как фактор преимущественных способов тепловой обработки пищи.

## **Тема 2. Исторические изменения возможностей доступа к пище. Технологические революции и эволюция традиций питания.**

Собирательство: растительная пища и моллюски. Материковые оледенения: сокращение доступа к растительной пище. Расширение мясного рациона. Искусственный розжиг огня. Переход к приготовлению белковой и углеводной пищи, увеличение ее усвояемости и разнообразия. Неолитическая революция, или Первая аграрная революция. Переход от присваивающего хозяйства к производящей экономике как фактор радикального изменения в системе питания. Первичная обработка продуктов для их длительного хранения. Традиции питания в цивилизациях Древнего Востока и античных государствах Греции и Рима. Первая торговая революция и изменения в системе питания. Традиции питания в Средневековьи (476–1492). Новое время. Вторая торговая революция. Великие географические открытия. «Продовольственная революция» в Европе, внедрение в рацион и выращивание новых культур, распространение специй. Николя Франсуа Аппер: консервация скоропортящихся продуктов. Великая промышленная революция. Луи Пастер: пастеризация и стерилизация. Новейшее время. Глобальные изменения в культуре питания. Массовая культура и ее влияние на пищевой рацион и традиции питания. Универсализация пищевых продуктов и традиционных рационов. Инновации в культуре питания. Фаст-фуд, автоматы по продаже еды. Диетическое питание. Доставка готовой еды на дом. Рост общего интереса к исторической национальной кухне.

## **Тема 3. Характер базового сельскохозяйственного цикла и система религиозного табуирования как фактор исторического развития национальной кухни**

Понятие «Базовый сельскохозяйственный цикл». Мировые религии и их влияние на формирование традиций питания народов мира.

Общие традиции питания в христианстве. Обрядовое питание в православии. Православный календарь, праздники и особые дни: Рождество, Крещение, Масленица, Пасха, Радуница, Вознесение Господне, Святая Троица, Рождество Богородицы, Дяды, Святой Василь. Праздничные блюда, традиции их

подачи и употребления. Пост, особенности системы православных постов и традиции питания. Поминальный стол.

Обрядовое питание в католицизме и протестантизме. Особо почитаемые праздники и дни. Отличия поста в католицизме. Традиции питания в праздники. Праздничные блюда, традиции их подачи и употребления. Поминальный стол.

Ислам. Всеобъемлющая роль ислама, единство религии и культуры. Влияние этнического разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Обрядовое питание мусульман. Продукты халяль. Особо почитаемые праздники и дни: Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Новруз. Специфика питания во время мусульманского поста (Рамадан). Пищевые табу и ограничения. Традиции подачи и употребления блюд. Этика питания мусульман. Поминальный стол мусульман.

Иудаизм. Суть религиозного учения. Традиции питания в иудаизме. Кашрут. Кошерные и трефные требования к пище. Обрядовое питание в иудаизме. Посты и их особенность. Традиции питания в праздничные и особые дни: Шаббат, Рош-Гашана, Пурим, Песах. Особые предписания по приготовлению блюд. Особенности трапезы, подачи и употребления блюд. Скорбная «трапеза сочувствия».

Индуизм. Суть религиозного учения. Связь индуизма и кастовой системы. Пищевые обряды и традиции питания. Преобладание растительной пищи. Особое отношение к меду и молоку. Распространенность вегетарианства. Предписания на употребление мяса. Традиции питания в праздничные и особые дни. Традиции подачи и употребления блюд.

Буддизм. Пищевые обряды и традиции питания. Приверженность вегетарианской культуры питания. Ограничения в употреблении мясных продуктов. Очистительные посты. Праздничная трапеза в основные религиозные праздники: Новый год, Круговращение Майтреи, день Рождения Будды, День Дхармы, Калагакра, Дзул и т. д. «Белая пища» (молочные продукты). Религиозные предписания и правила употребления пищи. Ритуал приема пищи. Ритуальные поминальные продукты и трапеза.

#### **Тема 4. Особенности литвинско-белорусской кухни и национальные исторические традиции питания белорусов**

Природно-географические, религиозные, исторические, социально-демографические факторы и особенности характера ведения хозяйства, как базовая основа формирования и развития традиций питания белорусов. Национальная кухня как синтетичное слияние кухонь различных сословий: нобилей и магнатов, средней и застеньковой шляхты, мещанства (горожан) и крестьянства. Характерные черты базового продуктового набора белорусской кухни. Хлеб и зерновые продукты, картофель. Овощи. Молоко и молочные продукты. Мясо и изделия из него. Рыбный стол. Грибы, ягоды и травы. Плоды и фрукты. Орехи и сухофрукты. Мед как основной подсластитель. Исторические традиции тепловой обработки пищи. Кулинарные особенности основного репертуара блюд. Закусочный стол. Супы и первые блюда. Мясные блюда. Рыбные блюда. Гарниры и блюда из картофеля. Традиционные напитки. Праздничные и ритуальные блюда.

## **Тема 5. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Европа. Страны Западной и Северной Европы**

Национальные особенности культуры питания народов Европы. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Особенности и традиции французской кухни. Великая французская революция и ее влияние на формирование современной системы общественного питания. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование европейских традиций потребления продуктов и традиций питания народов Европы. Белый хлеб. Сливочное масло. Бульоны, фарши. Порядок традиционной французской трапезы: закуски, супы, основные блюда, салат, сыры, десерты или фрукты. Традиционные напитки. Национальные кулинарные символы и наиболее известные кулинарные бренды Франции. Особенности национальной кухни Германии. Особенности национальной кухни Австрии. Особенности национальной английской кухни. Особенности национальной кухни скандинавских стран. Национальные кулинарные символы и наиболее известные кулинарные бренды стран Западной и Северной Европы.

## **Тема 6. Национальные особенности культуры питания народов стран Южной и Центрально-Восточной Европы и Восточного Средиземноморья**

Особенности и традиции итальянской кухни. Влияние итальянской кухни и культуры питания на формирование европейских традиций потребления продуктов и традиций питания народов Европы. Оливковое масло. Региональный характер итальянской кухни. Предпочтение местных и сезонных продуктов. Понятие «нулевой километр». Понятие «a la Rossini». Традиционные напитки. Национальные кулинарные символы и наиболее известные кулинарные бренды Италии. Особенности и традиции испанской кухни, влияние на ее формирование арабского завоевания Пиренейского полуострова. 17 кухонь испанских регионов. Оливковое масло, чеснок, рис – общая основа традиционной испанской трапезы. Тапас. Традиционные напитки. Национальные кулинарные символы и наиболее известные кулинарные бренды Испании. Особенности и традиции португальской кухни. Бакальяу – главное «топливо» Великих географических открытий. Рыбные и мясные блюда. Эшпетада. Фумаролы на Азорских островах. Кузиду. Традиционные напитки. Национальные кулинарные символы и наиболее известные кулинарные бренды Португалии. Оливковое масло как основа греческой кухни. Традиционные напитки. Национальные кулинарные символы и наиболее известные кулинарные бренды Греции. Национальные кулинарные символы и наиболее известные кулинарные бренды стран Центрально-Восточной Европы и Восточного Средиземноморья.

## **Тема 7. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Азия и Тихоокеанский регион. Страны Северо-Восточной и Юго-Восточной Азии**

Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Азия и Тихоокеанский регион. Специфика обработки сырья и

приемов его использования. Значение риса и хлеба в жизни народов Азии и Тихоокеанского региона. Роль приправ, пряностей и соусов в питании. Особенности, разнообразие и региональные различия китайской кухни. Экзотические продуктовые наборы Китая. Чай. Влияние китайской кухни на традиции питания народов Европы и Азии. Особенности национальной японской кухни и традиции питания японской нации. Особое значение риса. Сакэ. Сырые морепродукты. Чай и чайная церемония. Традиции питания корейцев. Овощи, мясо, рыба и морепродукты. Культура хэнё. Рис и соя. Соевая паста и квашенные овощи (кимчи). Традиции питания народов Юго-Восточной Азии. Основа рациона – рис, саго, просо, овощи, фрукты, рыба и морепродукты. Приправы, пряности, специи. Особое отношение к мясным и молочным продуктам. Специфика кухни Индонезии. Специфика кухни Таиланда. Специфика вьетнамской кухни.

### **Тема 8. Национальные особенности культуры питания народов стран Южной Азии и Океании**

Влияние индуизма, ислама и европейских традиций на формирование гастрономических предпочтений народов Южной Азии. Пищевые запреты и ограничения. Растительная пища как абсолютная доминанта. Значение и распространение специй и пряностей в индийской кухне. Распространение вегетарианства. Роль чая и кофе в традиционном рационе. Важнейшие факторы, повлиявшие на формирование традиций питания населения Австралии и Океании. Аборигены как представители традиционного способа ведения хозяйства. Исторические традиции использования земляных печей. Синтетичность австралийской кухни.

### **Тема 9. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Америка**

Основные факторы, повлиявшие на формирование кулинарных традиций народов Америки. Синтез культуры доколумбовой цивилизации, европейской, африканской и иных иммигрантских культур, как фактор становления кулинарных традиций и кухни Америки. Эклектичность кухни Соединенных Штатов Америки как синтез различных культур, обычаев питания и кулинарных традиций мира. Полуфабрикаты и фаст-фуд. Регионы современной американской кухни. Кулинарные столицы США. Бурбон. Традиционные напитки и специфика их употребления со льдом. Карибская кухня как синтез индейских, африканских и европейских традиций питания. Особое значение батата, картофеля, сахарного тростника и способы их употребления. Особенности употребления мяса. Ром. Имбирное пиво, соки, фруктовые сиропы, кофе и чай. Особенности черты мексиканской кухни. Влияние кулинарных традиций доколумбовых цивилизаций, испанской, французской и американской кухонь на традиции питания мексиканцев. Маис, тако (кукурузная тортилья с начинкой), перец чили, сальса, буррито, фахита. Наиболее характерные блюда мексиканской кухни. Кактусы, способы их переработки и употребления. Текила. Пиво. Аргентинская кухня как синтез черт итальянской, испанской, африканской, креольской кухни и индейских блюд. Жареное мясо – основа кулинарной традиции Аргентины.

Широкое сочетание употребления традиционных и завезенных продуктов. Матэ. Культура виноделия.

### **Тема 10. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Африка**

Факторы, повлиявшие на формирование традиций питания народов Африки. Адаптация к сложным условиям окружающей среды. Особенности питания земледельческих и скотоводческих народов. Проблема дефицита водных ресурсов. Северная Африка. Факторы, повлиявшие на формирование традиций питания народов Северной Африки. Марокканская кухня. Кускус и тажин. Специфика западноафриканской и восточноафриканской кухонь. Доминанта растительной пищи. Место дичи в питании народов Восточной и Западной Африки. Специи и их значение в питании. Специфические способы утоления жажды. Южноафриканская кухня как симбиоз мирового кулинарного искусства. Влияние капско-голландской кухни на пищевые традиции народов ЮАР. Ройбос. Культура виноделия ЮАР.

### **Тема 11. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Ближний и Средний Восток**

Факторы, повлиявшие на формирование традиций питания народов Ближнего и Среднего Востока. Адаптация к сложным условиям окружающей среды. Чечевица и бобы как базовые продукты питания. Рис, злаки, овощи, фрукты, молочнокислые продукты, сыры. Общее и особенное в традициях питания арабов. Основа мясных блюд – баранина, козлятина, телятина, птица и рыба. Белые лепешки – «дамасский хлеб», серые лепешки – «простонародный хлеб». Пряности и ароматические травы. Отличия в питании кочевых и оседлых народов. Пищевые табу. Кофе. Особенности употребления чая, воды. Десерты. Крепкие напитки: вино, виноградная водка с запахом аниса (арак) и культура их употребления.

## **Тема 12. Национальные кулинарные традиции как существенное условие эффективного продвижения туристической дестинации**

Первичный консерватизм кухни. Рост потребительского интереса к вопросам национальной гастрономии. Национальная кухня как проводник функции идентификации дестинации для потребителя: уникальность данной структурной единицы туризма. Стихийно, либо целенаправленно сложившиеся кулинарные бренды и их влияние на туристическую популярность территории. Кулинарный бренд: развитость внешнего атрибутива, ассоциативный ряд, эмоциональная насыщенность, парадигма ценностных характеристик. Кулинарный бренд и реализация функции идентификации (выделение дестинации для потребителя среди аналогичных туристических территорий) и дифференциации (донесение до посетителя существенных отличий или уникальности конкретной дестинации). Исторический элемент национальной кухни как имидж, включающий узнаваемый ряд ретро-составляющих. Национальный миф, основанный на внятно очерченной исторической и аутентичной составляющей, как решающее условие устойчивого развития внутреннего и международного туризма.

## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

Методы обучения в рамках данной дисциплины соответствуют общим требованиям к формированию компетенций выпускника и основаны на принципах гуманизации, фундаментализации, компетентного подхода, социально-личностной подготовки и междисциплинарности.

Методологическими особенностями дисциплины «Кухня народов мира» являются принципы активного творческого мышления, направленности обучения на формирование самостоятельности суждений, мировоззренческой позиции. Дисциплина «Кухня народов мира» предполагает использование большого количества демонстрационного материала, дискуссионность общения и внедрение инновационных образовательных технологий при подготовке высококвалифицированных специалистов в сфере туризма и природопользования в высшей школе.

Чтение лекций по дисциплине целесообразно проводить с использованием презентаций и мультимедийного комплекса (компьютер и проектор). Рекомендуется просмотр учебных видеофильмов по отдельным тематикам.

### ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ СРЕДСТВ ДИАГНОСТИКИ

Для диагностики сформированности компетенций по дисциплине «Кухня народов мира» предусмотрен зачет.

Для текущего контроля и самоконтроля знаний, умений и навыков студентов по дисциплине можно использовать следующий диагностический инструментарий:

- групповая рефлексия;
- тестирование по темам и разделам дисциплины;
- защита учебных проектов.

Текущая аттестация проводится 2 раза в семестр. Отметка по текущей аттестации выставляется по результатам тестирования по темам и разделам дисциплины и защиты учебных проектов.

Рекомендуется проведение контрольных работ по следующим темам:

1. Особенности литвинско-беларуской кухни и национальные исторические традиции питания беларусов.
2. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Европа. Страны Западной и Северной Европы.
3. Национальные особенности культуры питания народов стран Южной и Центрально-Восточной Европы и Восточного Средиземноморья.
4. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Азия и Тихоокеанский регион. Страны Северо-Восточной и Юго-Восточной Азии.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Самостоятельная работа студентов должна проходить путем изучения соответствующих вопросов (приложение 2). Студенты прорабатывают литературные источники из рекомендованного списка и списка интернет-ресурсов. Для проверки знаний студентов, полученных путем проработки литературы, вопросы для самостоятельного изучения рекомендуется включать в контрольные опросы (приложение 1).

## ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

1. Особенности литвинско-беларуской кухни и национальные исторические традиции питания беларусов.
2. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Европа. Страны Западной и Северной Европы.
3. Национальные особенности культуры питания народов стран Южной и Центрально-Восточной Европы и Восточного Средиземноморья.
4. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Азия и Тихоокеанский регион. Страны Северо-Восточной и Юго-Восточной Азии.

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

№ п/п	Название литературы
<b>Основная</b>	
1	Мальдзіс Адам. Беларусь у лютэрку мемуарнай літаратуры XVIII стагоддзя. Нарысы быту і звычаяў. Мінск, Мастацкая літаратура, 1982. 256 с.
2	Шницель, Я. М. 1111 вкусных блюд. Москва, Библиотека Ильи Резника : Эксмо, 2004. 493.
3	Сборник технологических карт белорусских блюд. Министерство торговли Республики Беларусь, ООО «Научно-информационный центр – БАК». Минск, НИЦ-БАК, 2017. 571 с.
4	Литовская кухня. Сост. Ю. Я. Паулюконене. Минск, Ураджай, 1991. 206 с.
5	Новоженков, Ю. М. Зарубежная кухня. Москва, Высшая школа, 1990. 287 с.
6	Салаты: овощные, мясные, рыбные. Минск, МЕТ, 1998. 190 с.
7	Митюков, А. Д. Культура питания. Минск, Ураджай, 1986. 175 с.
<b>Дополнительная</b>	
8	Девитт. Тайны итальянской кухни. Рецепты для гурманов. Москва: АСТ, Харвест, 2009. 336 с.
9	Набережная М. В. Кухни народов мира. Москва, Издательство «У-Фактория», 2007. 671 с.
10	Набережная М. В. Кухни народов мира. Москва: издательство «У-Фактория», 2007. 671 с.
11	Польская кухня. Харьков: СП «Каравелла» ,1993. 255 с.
12	Рецепты французской кухни <i>les recettes de la cuisine francaise</i> / В.В. Петроченко, Н.И. Пилипчук, Д.Н. Поляков. Москва: Совмест. Предприятие букчембер интерншнл, 1991. 253 с.
13	Шень Чжоу. Китайская кулинария. – Минск: Современный литератор, 2002.

**Перечень контрольных вопросов для определения компетенций студентов по дисциплине «Кухня народов мира»**

1. Питание как одно из главных условий существования человека и индикатор образа жизни общества.
2. Понятие «Базовый сельскохозяйственный цикл».
3. Мировые религии и их влияние на формирование традиций питания народов мира.
4. Общие традиции питания в христианстве.
5. Обрядовое питание в православии.
6. Пост, особенности системы православных постов и традиции питания.  
Поминальный стол.
7. Обрядовое питание в католицизме и протестантизме.
8. Обрядовое питание мусульман.
9. Традиции питания в иудаизме.
10. Индуизм. Пищевые обряды и традиции питания.
11. Буддизм. Пищевые обряды и традиции питания.
12. Природно-географические, религиозные, исторические, социально-демографические факторы и особенности характера ведения хозяйства, как базовая основа формирования и развития традиций питания беларусов.
13. Национальные особенности культуры питания народов Европы.
14. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Азия и Тихоокеанский регион.
15. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Америка.
16. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Африка.
17. Национальные особенности культуры питания народов туристического макрорегиона Ближний и Средний Восток.
18. Национальная кухня как проводник функции идентификации дестинации для потребителя.

## Вопросы для самостоятельной работы студентов

1. Питание как одно из главных условий существования человека и индикатор образа жизни общества.
  2. Традиции питания в цивилизациях Древнего Востока и античных государствах Греции и Рима.
  3. Традиции питания в Средневековьи.
  4. Новейшее время. Глобальные изменения в культуре питания.
  5. Характерные черты базового продуктового набора белорусской кухни.
  6. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.
  7. Особенности процесса личной продажи в туроперейтинге.
  8. Значение риса и хлеба в жизни народов Азии и Тихоокеанского региона.
- Роль приправ, пряностей и соусов в питании.
9. Значение и распространение специй и пряностей в индийской кухне.
  10. Основные факторы, повлиявшие на формирование кулинарных традиций народов Америки.
  11. Факторы, повлиявшие на формирование традиций питания народов Африки.
  12. Факторы, повлиявшие на формирование традиций питания народов Ближнего и Среднего Востока.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПО ИЗУЧАЕМОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы по изучаемой учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу
Гостиничный и ресторанный бизнес	Туризма, природопользования и охотоведения	Предложений нет	Рекомендовать к утверждению. Протокол № 9 от 19.05.2025 г.
Туроперейтинг	Туризма, природопользования и охотоведения	Предложений нет	Рекомендовать к утверждению. Протокол № 9 от 19.05.2025 г.
Технология и организация экологического туризма	Туризма, природопользования и охотоведения	Предложений нет	Рекомендовать к утверждению. Протокол № 9 от 19.05.2025 г.

Зав. кафедрой ТПиО,  
доцент



Я. А. Шапорова