

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кудрявцев М.Г.

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 24.03.2024 10:46

Уникальный программный ключ:

790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

Кафедра Социально-гуманитарных дисциплин

Принято Ученым советом
Университета Вернадского
«28» марта 2024 г. протокол № 9



Рабочая программа дисциплины

Традиции и культура народов мира

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Профиль Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха 2024 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

Рабочая программа дисциплины разработана доцентом кафедры социально-гуманитарных дисциплин, кандидатом сельскохозяйственных наук Шипиловым А.Г.

Рецензент: к.с.н., доцент кафедры социально-гуманитарных дисциплин Кулькатова Г.Н

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции Планируемые результаты обучения
Универсальная компетенция	
<i>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	Знать (З): Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;
	Уметь (У): Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм;
	Владеть (В): Владеет методами анализа философских и исторических фактов, опыт эстетической оценки явлений культуры.

2. Цели и место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Традиции и культура народов мира» относится к обязательной части профессиональной образовательной программы высшего образования 43.03.02 Туризм профиль Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг

Целями изучения дисциплины «Традиции и культура народов мира» дать студентам представление о многообразии обычаев и традиций народов мира с учетом особенностей этнической истории, социально-экономического, политического и культурного развития современных этносов; - показать значимость знаний обычаев и традиций народов мира для подготовки специалистов в условиях развивающейся международной коммуникации. Дать представление об истории развития этносов и классификации народов мира; обратить внимание на междисциплинарный характер учебного предмета; познакомить студентов с обычаями и традициями народов мира разных континентов; дать представление об обычаях и традициях народов современной России; сформировать у студентов профессиональные компетенции, необходимые в межкультурной коммуникации специалистов социально-культурного сервиса и туризма.

3. Объем учебной дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий, текущий и промежуточный контроль по дисциплине) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	2
часов	72
Аудиторная (контактная) работа, часов	32,25
в т.ч. занятия лекционного типа	16
занятия семинарского типа	16
промежуточная аттестация	0,25
Самостоятельная работа обучающихся, часов	35,75
Контроль	4
Вид промежуточной аттестации	зачёт

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Код компетенции
	всего	в том числе		
		аудиторной (контактной) работы	самостоятель ной работы	
Раздел 1. Вводная часть относительно традиций и культуры народов мира	31	16	15	УК-5
Раздел 2. Формирование традиций и культуры народов мира	37	16,25	20,75	
Итого за семестр	68	32,25	35,75	
Промежуточная аттестация	4	0,25	-	
ИТОГО по дисциплине	72	32,25	35,75	

4.2 Содержание дисциплины по разделам

Раздел 1. Вводная часть относительно традиций и культуры народов мира.

Перечень учебных элементов раздела:

Тема 1. Введение. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира». Понятийный аппарат дисциплины.

Тема 2. Питание - компонент общечеловеческой культуры. Питание - главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

Тема 3. Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания. Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций). Философия традиций и культуры питания народов мира.

Тема 4. История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

Тема 5. Пища, питание и изящные искусства. Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе и искусстве (Брийа-Саварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А. Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов, Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев, А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясодев, В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер, П.А. Федотов, Э. Мане).

Тема 6. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира. Климато-географические - основа формирования традиций питания. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи - факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на

процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.

Тема 7. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания. Краткая характеристика мировых религий. Традиции питания в христианстве: (православие - Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство - особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.

Раздел 2. Формирование традиций и культуры народов мира

Перечень учебных элементов раздела:

Тема 8. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария). Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.

Тема 9. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания.

Тема 10. Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания). Европа - центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.

Тема 11. Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви,

акули плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей - отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР.

Тема 12. Напитки и национальные традиции. Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Традиции и культура потребления напитков.

Тема 13. Застолье и традиции народов мира. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Приемы, их виды и характеристики.

Тема 14. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций в питании. Гастрономический туризм - основа сохранения национальных традиций. Гастрономические туры стран мира.

5. Оценочные материалы по дисциплине

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц, режим доступа
1	Методические указания по изучению дисциплины

6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Семилет, Т. А. Исследования культуры в современном мире : учебное пособие для вузов / Т. А. Семилет. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 138 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08968-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514952>

2. Махлина, С. Т. Семиотика культуры повседневности : учебник для вузов / С. Т. Махлина. — 2-е изд., доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13763-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519658>

Дополнительная литература:

1. Лисовой, В. И. История музыки и современная музыкальная культура. Мексика и Центральная Америка : учебное пособие для вузов / В. И. Лисовой ; под научной редакцией А. С. Алпатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 167 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11390-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516487>

2. Борзова, Е. П. Культура и политические системы стран Востока : учебник для вузов / Е. П. Борзова, И. И. Бурдукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 353 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13025-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515253>

6.3 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные

системы и лицензионное программное обеспечение

Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией
2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно
3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно
4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/>
Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021
5. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ
6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgunh.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Система дистанционного обучения Moodle www.portfolio.rgunh.ru (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната.
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017). Бессрочный.
4. Образовательный интернет – портал Университета Вернадского (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgunh.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014) собственность университета.
4. Официальная страница ФГБОУ ВО МСХ РФ «Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского» <https://vk.com/rgunh.ru> (свободно распространяемое)
5. Портал ФГБОУ ВО МСХ РФ «Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского» (свободно распространяемое) <https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

6.4 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения

Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (поточная). Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д.50, каб. 129 Площадь помещения 118,1 кв.м № по технической инвентаризации 140, этаж 1
--	---

Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), для проведения групповых консультаций и индивидуальной работы обучающихся с педагогическими работниками, для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации). Специализированная мебель, доска меловая. Мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, каб. 125 Площадь помещения 51,6 кв.м № по технической инвентаризации 136, этаж 1
Помещение для самостоятельной работы. Персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, читальный зал Площадь помещения 497,4 кв. м. № по технической инвентаризации 177, этаж 1
Помещение для самостоятельной работы. Специализированная мебель, персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.	143900, Московская область, г. Балашиха, ул. Юлиуса Фучика д.1, каб. 320 Площадь помещения 49,7 кв. м. № по технической инвентаризации 313, этаж 3
Учебная аудитория для учебных занятий обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Специализированная мебель. Автоматизированное рабочее место для инвалидов-колясочников с коррекционной техникой и индукционной системой ЭлСис 290; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей со стационарным видеоувеличителем ЭлСис 29 ON; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с портативным видеоувеличителем ЭлСис 207 CF; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с читающей машиной ЭлСис 207 CN; Аппаратный комплекс с функцией видеоувеличения и чтения для слабовидящих и незрячих пользователей ЭлСис 207 OS.	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, каб. 105 Площадь помещения 52,8 кв. м. № по технической инвентаризации 116, этаж 1

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации обучающихся по дисциплине**

Традиции и культура народов мира

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Профиль Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха 2023 г.

1.Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом философском контекстах и	Пороговый (удовлетворительно)	знать: Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации уметь: Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм владеть: Владеет методами анализа философских и исторических фактов, опыт эстетической оценки явлений культуры.
	Продвинутый (хорошо)	Знает твердо: Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации Умеет уверенно: Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм Владеет уверенно: Владеет методами анализа философских и исторических фактов, опыт эстетической оценки явлений культуры.
	Высокий (отлично)	Имеет сформировавшееся систематические знания: Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации Имеет сформировавшееся систематическое умение: Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм Показал сформировавшееся систематическое владение: Владеет методами анализа философских и исторических фактов, опыт эстетической оценки явлений культуры.

Для дисциплины, формой итогового контроля которой является зачет:

«зачтено» выставляется, если студент усвоил материал по программе дисциплины, способен преобразовывать теоретические знания в профессиональные умения и навыки

«не зачтено» выставляется, если студент не усвоил материал по программе дисциплины, не способен преобразовывать теоретические знания в профессиональные умения и навыки

При очной форме обучения в результате оценивания выставляются баллы за виды деятельности (оценочные средства) по итогам изучения модулей (разделов дисциплины), перечисленных в рейтинг-плане дисциплины. Итоговый рейтинг успеваемости студентов складывается из суммы баллов, набранных студентом за всю работу в течение семестра (включая итоговый контроль)

Шкалы оценивания для очной формы обучения:

для зачета: «зачтено» - от 60 до 110 баллов (включая 10 поощрительных баллов),

«не зачтено» - менее 60 баллов При заочной и очно-заочной формах обучения в результате оценивания выставляется оценка за виды деятельности (оценочные средства) по итогам изучения модулей (разделов дисциплины), перечисленных в содержании рабочей программы.

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ДЛЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ С ДОКЛАДАМИ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

1. Современные тенденции развития сферы общественного питания в России.
2. Современные тенденции развития сферы общественного питания в Алтайском крае.
3. Работа предприятий по системе франчайзинг.
4. Экономика и организация предприятий общественного питания в сфере социально-культурного сервиса и туризма.
5. Продвижение предприятий общественного питания.
6. Разработка маркетинговых коммуникаций для продвижения предприятий общественного питания.
7. Обслуживание иностранных туристов на предприятиях общественного питания: особенности и отличия.
8. Основные законодательные и нормативные документы, регулирующие сферу общественного питания.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Вариант 1.

1. Предмет культурологи - это:

- а) общество
- б) культура общества, человека в) цивилизации

2. Что означает греческий термин «пайдея»

- а) образование, обучение, просвещение б) город-государство
- в) община

3. Что означает греческий термин «полис»

- а) медицинский полис б) система рек
- в) город-государство

4. Назовите две системы представлений о культуре:

- а) Греческая и Римская
- б) Западная и Восточная
- в) Афинская и Спартанская

5. Главное в культуре Спартанского общества?

- а) духовное образование
- б) воинское искусство в) культура речи

6. Илиоты – это....

- а) воины
- б) низы общества в Древней Греции в) путешественники на Востоке

7. Система управления в Спарте

- а) монархия б) коммунизм в) демократия

8. Что характерно во взглядах на культуру в античности

- а) космоцентризм

- б) геоцентризм
- в) антропоцентризм

9. Что характерно во взглядах на культуру в средневековье

- а) космоцентризм
- б) геоцентризм
- в) антропоцентризм

10. Что характерно во взглядах на культуру в Новое время

- а) космоцентризм
- б) геоцентризм
- в) антропоцентризм

Вариант 2.

1. Согласно О. Шпенглеру, цикл каждой культуры укладывается в один и тот же временной интервал.

Он включает в себя четыре периода, назовите их

- а) зарождение; расцвет; старение; смерть
- б) смерть, зарождение, расцвет, старение
- в) младенчество, отрочество, юность, смерть

2. Как называется ранняя форма религии, связанная с поклонением каким-либо реальным предметам и наделением их сверхъестественными свойствами?

- а) фетишизм; б) тотемизм; в) анимизм.

3. Назовите одно из крупных направлений в христианстве, оформившееся в ходе Реформации в XVI веке:

- а) протестантизм; б) католичество; в) баптизм.

4. Как называлась «столица» итальянского Возрождения?

- а) Рим;
- б) Неаполь;
- в) Флоренция.

5. Как называется один из наиболее древних сводов законов, дошедших до наших дней?

- а) законы Ману;
- б) законы Хаммурапи; в) законы Дракона.

6. Как называется ранняя форма религии, связанная с поклонением какому-либо животному или растению и с верой в происхождение от них?

- а) тотемизм; б) фетишизм; в) анимизм.

7. Какие религии относятся к мировым?

- а) зороастризм, синтоизм, даосизм;
- б) буддизм, христианство, индуизм;
- в) буддизм, христианство, ислам.

8. Назовите одну из мировых религий:

- а) синтоизм; б) буддизм; в) адвентизм.

9. Первый материал, который освоил человек, или пра-человек?

- а) свинец б) молоток в) камень

Вариант 3

1. На смену культуре камня приходит культура обработки металлов, а какого именно?

- а) алюминии
- б) бронза
- в) медь

- 2. В рамках культуры производства выделяются два вида деятельности. Какие?**
 а) земледелие и скотоводство б) собирательство и охота
 в) земледелие и охота
- 3. Эволюция цивилизации позволяет выделить в ней две основные стадии. Какие?**
 а) аграрно-традиционную и индустриальную б) камня и железа
 в) присваивающую и производящую
- 4. Некоторые ученые предлагают разделить все цивилизации на два типа: одна из них –**
объявляется характерной для Западной Европы, а вторая – для восточных стран.
Назовите их
 а) западная и восточная
 б) техногенная и психогенная в) древняя и новая
- 5. Кто из философов выдвинул идею о моральном превосходстве «естественного человека», не испорченного культурой и цивилизацией, а также лозунг о «возврате в природу»**
 а) Гегель б) Сократ в) Руссо
- 6. Кто из ученых смотрит на жизнь человека через призму двух основных, по его мнению, инстинктов - сексуального (инстинкт Эроса, или продолжения жизни) и разрушительного (инстинкт Танатоса, или смерти)?**
 а) Юнг б) Фрейд в) Ницше
- 7. Культура выполняет несколько жизненно важных функций. Назовите главную из них**
 а) продолжение рода
 б) регулятивная функция в) функция социализации
- 8. Как называется сочинение немецкого философа и историка О. Шпенглера, в котором он излагает свои взгляды на культуру?**
 а) «Феномен человека»
 б) «Идеи к философии истории человечества» в) «Закат Европы»
- 9. Назовите страну — родину готики:**
 а) Франция б) Италия в) Дания
- 10. В какой стране началось (раньше других) эпоха Ренессанса:**
 а) Италия б) Англия в) Дания.

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Введение в предмет
2. Цели поставленные для изучения дисциплины
3. Какие задачи планируются решить
4. Традиции и культура стран западной Европы
5. Англосаксонская Европа
6. Традиции и культура Франции
7. Традиции и культура стран Пиренейского полуострова
8. Традиции и культура Италии и Греции
9. Традиции и культура Балканских стран
10. адиции и культура Германии и Альпийских стран
11. Традиции и культура Польши, Чехии и Словакии
12. Традиции и культура Венгрии
13. Традиции и культура Прибалтийских государств
14. Субрегины Азии
15. Традиции и культура Китая
16. Традиции и культура стран Индокитая
17. Традиции и культура островных государств

18. Традиции и культура стран Южной Азии
19. Традиции и культура стран Юго-Западной Азии
20. Традиции и культура Арабских стран
21. Традиции и культура Израиля
22. Субрегионы Америки Традиции и культура народов Канады
23. Традиции и культура США
24. Традиции и культура Мексики и стран Центральной Америки
25. Традиции и культура Бразилии
26. Традиции и культура стран Южной Америки
27. Субрегионы Африки
28. Традиции и культура стран Западной Африки
29. Традиции и культура стран северной Африки
30. Традиции и культура стран Центральной Африки
31. Традиции и культура стран Восточной Африки
32. Традиции и культура стран Южной Африки
33. Традиции и культура Австралии
34. Традиции и культура Новой Зеландии и Океании
35. Традиции и культура народов России
36. Традиции и культура русского народа
37. Традиции и культура татарского народа
38. Традиции и культура Украинского народа
39. Традиции и культура Беларуси
40. Традиции и культура Казахстана
41. Традиции и культура Узбекистана
42. Традиции и культура Туркменистана
43. Традиции и культура Таджикистана и Киргизии
44. Традиции и культура Афганистана
45. Традиции и культура Турции
46. Традиции и культура Египта
47. Традиции и культура Скандинавских стран
48. Традиции и культура Индии
49. Традиции и культура Японии
50. Традиции и культура в условиях глобализации
51. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания.
52. Определение потребностей общественного питания в объемах продовольственного снабжения.
53. Характеристика средств и предметов материально-технического оснащения.
54. Планирование производственной деятельности.
55. Принципы составления планового меню.
56. Суточный расход энергии человеком. Питание различных групп взрослого населения.
57. Составление калькуляции.
58. Нормы естественной убыли продовольственных товаров при хранении на предприятиях общественного питания.
59. Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании.
60. Виды меню и их характеристика.
61. Формирование цен: подходы при формировании меню.
62. Меню как рекламный проспект. Основные требования к оформлению меню.
63. Характеристика форм обслуживания.
64. Особенности организации обслуживания на различных видах предприятий.
65. Управленческая структура и функции ресторана.

- 66. Профессиональная этика работников сферы обслуживания.
- 67. Стратегия и тактика привлечения и удержания клиентов.
- 68. Особенности маркетинга в общественном питании.