Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.10.2026 13:54:28
Уникальный программный ключ:
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Традиции и культура питания народов мира»

Направление подготовки:
43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль):
«Туризм и индустрия гостеприимства»

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Тольятти 2024

Рабочая программа дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки *43.03.03 «Гостиничное дело»*, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. N 515.

Составители:

к.п.н., доцент	Степанова М.А
(ученая степень, ученое звание)	(ФИО)

РПД обсуждена на заседании кафедры «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»» «14» __05__ 2023 г., протокол № 9

Заведующий кафедрой	к.ф.н., доцент	Алексеева Н.Д.
	(уч.степень, уч.звание)	(ФИО)

Актуализированная рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании Ученого совета Высшей школы туризма и социальных технологий от 26.08.2024 г., протокол № 1.

Директор Высшей школы туризма и социальных технологий	к.ф.н., доцент	Н.Д. Алексеева
	(уч.степень, уч.звание)	(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности сервисного типа.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине**	**Основание (ПС)** *для профессиональных компетенций
ПК-5. Способен кразработке и формированию туристского продукта, к продвижению и реализации услуг	ИПК-5.1. Осуществляет поиск, сбор, первичную обработку и анализ информации для формирования туристских продуктов (информации по туризму, географии, истории,архитектуре, достопримечательностям, социально-экономическому иполитическому устройству стран и др.)	**Знает:** основы организации деятельности предприятий питания; содержание и функции ресторанного бизнеса **Умеет:** определять особенности питаниягостей из разных стран и составлять соответствующие рационы питания для туристов с учетом вида обслуживания в ресторанно-гостиничном комплексе **Владеет:** видами обслуживания на предприятиях питания в ресторанно-гостиничном комплексе, методикой обслуживания в номерах, связанной с организацией питания и напитками	Квалификационный справочник должностей руководителе й, специалистов и других служащих, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. N 37

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1. Дисциплины (модули) программы бакалавриата (Модуль Основы профессиональной деятельности).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем и структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **4 з.е. (144 час.)**, их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице.

Виды учебных занятий и работы обучающихся	Трудоемкость, час
Общая трудоемкость дисциплины, час	**144/144**
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в т.ч.:	**44 / 12**
занятия лекционного типа (лекции)	20 / 6
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	24 /6
Самостоятельная работа всего, в т.ч.:	**73 / 123**
Самоподготовка по темам (разделам) дисциплины	73 / 123
Выполнение курсового проекта /курсовой работы	**- / -**
Контроль (часы на экзамен)	**27 / 9**
Промежуточная аттестация	**Экзамен**

Примечание: *-/- объем часов соответственно для очной, заочной форм обучения*

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

В процессе освоения дисциплины может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В процессе освоения дисциплины обучающиеся обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам.

3.1. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы			Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа		Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Практические занятия, час		
ПК-5 ИПК-5.1.	**Тема 1.** Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры. Содержание лекции: 1. Питание как компонент общечеловеческой культуры 2. Понятие рационального питания **3.** Методика изучения мировых тенденций и культур питания.	2 / -			Собеседование. Доклад/сообщение
	Практическое занятие № 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры.		2 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			1 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	**Тема 2.** Особенности питания, исторический путь развития традиций славянского народа. Содержание лекции: 1. Основные этапы развития русской кухни. 2. 2. Основные факторы, формирующие культуру питания в России.	2 / 0,5			Собеседование. Реферат. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 2. История русской кухни		4 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			8 / 15	
ПК-5 ИПК-5.1.	**Тема 3.** Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания. Содержание лекции: 1.Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания. 2. Питание в контексте мировых религий.	2 / 0,5			Собеседование. Доклад/сообщение. Тест.
	Практическое занятие № 3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.		2 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	**Тема 4.** Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии (Эстония, Латвия, Литва). Содержание лекции: 1. Общая характеристика питания народов стран Прибалтики. 2. Примеры формирования культуры питания в странах Прибалтики.	2 / 1			Собеседование. Доклад/сообщение
	Практическое занятие № 4 Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии.		2 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	**Тема 5.** Национальные особенности питания народов Европы. Содержание лекции: 1. Примеры формирования культуры питания в странах Европы. 2. Культура питания в странах Северной и Южной Европы. 3. Культура питания в страна Западной и Восточной Европы.	2 / 0,5			Собеседование. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 5 Национальные особенности питания народов Европы.		2 / 1		

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы			Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа		Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Практические занятия, час		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	**Тема 6** Традиции и культура питания народов стран Азии Содержание лекции: 1. Особенности питания стран Азии. 2. Примеры формирования культуры питания в странах Азии.	2 / 0,5			Собеседование. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 6 Традиции и культура питания народов стран Азии		4 / 1		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	**Тема 7.** Традиции и культура питания народов стран Америки, Австралии, Африки, Океании. Содержание лекции: 1. Особенности формирования традиций питания в странах Америки. 2. Формирование традиций питания в Австралии. 3. Формирование традиций питания в странах Африки и Океании.	2 / 1			Собеседование. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 7. Традиции и культура питания народов Америки, Австралии, Океании		2 / 1		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	**Тема 8. Виды предприятий питания в мировой практике** Содержание лекции: 1. Классификация предприятий питания в России. 2. Предприятия питания и их виды в мировой практике. 3. Нестандартные предприятия питания.	2 / 1			Собеседование. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 8. Предприятия питания в мировой практике.		2 / 0,5		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	**Тема 9. Меню.** Содержание лекции: 1. Понятие, виды и формы меню. 2. Составление меню.	2 / 0,5			Собеседование. Доклад/сообщение. Тест.
	Практическое занятие № 9. Меню и его виды.		2/ 0,5		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
ПК-5 ИПК-5.1.	**Тема 10. Особенности развития ресторанного бизнеса в России** Содержание лекции: 1. Современное состояние индустрии питания в России. 2. Перспективы развития предприятий питания в России.	2 / 0,5			Собеседование. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 10. Проблемы и тенденции развития ресторанного бизнеса в России.		2 / -		
	Самостоятельная работа.			8 / 12	
	ИТОГО	**20 / 6**	**24 / 6**	**73 / 123**	

Примечание: *-/- объем часов соответственно для очной и заочной форм обучения*

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплины в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов **образовательных технологий:**

-балльно-рейтинговая технология оценивания;

- электронное обучение;

- решение кейсовых заданий;

- информационные технологии: Google-документы, анализ данных Excel.

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

4.2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях лекционного типа

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов тематического плана. В ходе лекционных занятий раскрываются базовые вопросы в рамках каждой темы дисциплины. Обозначаются ключевые аспекты тем, а также делаются акценты на наиболее сложные и важные положения изучаемого материала.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации или в ЭИОС университета.

В ходе лекционных занятий рекомендуется конспектирование учебного материала. Возможно ведение конспекта лекций в виде интеллект-карт.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения (конспектируются).

Материалы лекций являются опорной основой для подготовки обучающихся к практическим занятиям и выполнения заданий самостоятельной работы, в том числе написания курсовой работы, а также к мероприятиям текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

4.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на практических занятиях

Практические (семинарские) занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы. Основной формой проведения семинаров и практических занятий является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;

- получение умений и навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;

- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

Практические занятия организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает: подготовку сообщений (презентаций, локладов) по темам 1-10.

4.4. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

Самостоятельная работа студентов включает:

1. Изучение учебной литературы по курсу.
2. Подготовку рефератов, докладов и сообщений.
3. Работу с ресурсами Интернет (Федеральная служба государственной статистики: http://www.gks.ru/).
4. Подготовку к тестированию по темам курса.
5. Ознакомление с материалами заданий.
6. Изучение практических материалов деятельности предприятий.
7. Подготовку к промежуточной аттестации по курсу «Традиции и культура питания народов мира».

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов лекций по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы.

Для обучающихся по заочной форме обучения самостоятельная работа является основным видом учебной деятельности.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный учебный курс, созданный в ЭИОС университета http://sdo.tolgas.ru/

4.5. Методические указания для выполнения курсовой работы

Выполнение курсовой работы в рамках курса «Традиции и культура питания народов мира» не предусмотрено.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Вся литература, включенная в данный перечень, представлена в виде электронных ресурсов в электронной библиотеке университета (ЭБС). Литература, используемая в печатном виде, представлена в научной библиотеке университета в объеме не менее 0,25 экземпляров на одного обучающегося.

Основная литература

1.Васюкова, А. Т.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. по направлению подгот. бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - 5-е изд. - Документ read. - Москва : Дашков и К, 2022. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - URL: https://znanium.ru/read?id=431694 (дата обращения: 01.04.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный.
2.Учебно-методическое пособие по дисциплине "Традиции и культура питания народов мира" : для студентов направлений 43.03.02 "Туризм", 43.03.03 "Гостинич. дело" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), Каф. "Туризм и гостинич. дело" ; сост. О. А. Егоренко. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2016. - 702 МБ, 80 с. - URL: http://elib.tolgas.ru/publ/Egorenko_Tradic_i_kult_pit_nar_mira_UMP.pdf (дата обращения: 21.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - 0-00. - Текст : электронный.
3.Быстров, С. А.Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учеб. для студентов вузов по направлениям подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания", 43.03.03 "Гостин. дело", 43.03.01 "Сервис" (квалификация (степень) "бакалавр") / С. А. Быстров. - Документ read. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 535 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - URL: https://znanium.com/read?id=398685 (дата обращения: 15.07.2022). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-16-101118-8. - Текст : электронный.
4.Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира : учеб. пособие для вузов по специальностям "Соц.-культур. сервис и туризм", "Туризм", "Экономика и упр. на предприятиях туризма и гостинич. хозяйства" / Н. В. Щеникова. - Документ read. - Москва : ФОРУМ [и др.], 2020. - 296 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - Прил. - URL: https://znanium.com/read?id=356039 (дата обращения: 10.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-91134-939-4. - 978-5-16-010088-3. - Текст : электронный.

Дополнительная литература

5.Профессиональные стандарты индустрии питания : [справочник]. Т. 1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - Москва : Ресторан. ведомости, 2013. - 512 с. - ISBN 978-5-98176-053-2 : 652-00. - Текст : непосредственный.
6.Терещенко, А. В. История культуры русского народа / А. В. Терещенко ; [подгот. текста А. Тереховой и Н. Любимовой]. - Москва : ЭКСМО, 2008. - 735 с. : ил. - ISBN 978-5-699-25170-4 : 262-30;265-87. - Текст : непосредственный.
7.Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 080507.65 "Менеджмент орг." / Н. И. Кабушкин. - Москва : КноРус, 2013. - 416 с. - (Бакалавриат). - Прил. - ISBN 978-5-406-00988-8 : 319-20;464-42. - Текст : непосредственный.
8.Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. Учебник : учеб. для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / И. И. Потапова. - Москва : Академия, 2015. - 320 с. : ил. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль). - Прил. - ISBN 978-5-4468-1550-0 : 1050-00. - Текст : непосредственный.
9.Слайд-лекция по дисциплине "Традиции и культура питания народов мира" на тему "История русской кухни" : для студентов направления подгот. 43.03.02 "Туризм", 43.03.03 "Гостинич. дело" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), [Каф. "Туризм и гостиничное дело"]

; сост. О. А. Егоренко. - Тольятти : ПВГУС, 2015. - 410 КБ, 23 с. : ил. - CD-ROM. - Миним. систем. требования: ОС Windows 2000 XP/Vista, Internet Explorer 6.0, Intel Pentium 3, 500 МГц, ОЗУ 128 Мб, экран 1024x768, цв.16 бит. - 100-00. - Текст : электронный.
10.Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов : учеб. пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2022. - 318 с. : ил., табл. - Прил. - Слов. осн. терминов. - URL: https://znanium.ru/read?id=444960 (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-9776-0199-3. - 978-5-16-110151-3. - Текст : электронный.
11.Кулинарные традиции мира / кураторы проекта М. Аксенова, И. Кошелев ; ред. тома Е. Ананьева, науч. ред. тома Л. Минц. - Москва : Мир энцикл. Аванта+ [и др.], 2008. - 430 с. : ил. - (Современная энциклопедия). - Прил. - Указ. продуктов и блюд - Указ. рецептов. - ISBN 978-5-98986-169-9. - 978-5-271-19827-4 : 922-35. - Текст : непосредственный.
12.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Документ Bookread2. - Москва : Дашков и К, 2020. - 208 с. - URL: https://znanium.com/read?id=358427 (дата обращения: 17.03.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный.
13.Похлебкин, В. В. Кухни славянских народов / В. В. Похлебкин. - Москва : Центрполиграф, 2009. - 253 с. - (Классика кулинарии). - ISBN 978-5-9524-4408-9 : 121-00. - Текст : непосредственный.
14.Похлебкин, В. В. Кухни закавказских и среднеазиатских народов / В. В. Похлебкин. - Москва : Центрполиграф, 2009. - 249 с. - (Классика кулинарии). - ISBN 978-5-9524-4403-4 : 121-00. - Текст : непосредственный.
15.Похлебкин, В. В. Из истории русской кулинарной культуры / В. В. Похлебкин. - Москва : Центрполиграф, 2009. - 451 с. - (Классика кулинарного искусства). - ISBN 978-5-9524-4483-6 : 341-00. - Текст : непосредственный.
16.Плотникова, Т. В. Обрядовая кулинария: рождественские и пасхальные блюда, новогодние и свадебные угощения / Т. В. Плотникова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. - 222 с. : ил. - (Золотой фонд). - ISBN 978-5-222-23149-4 : 280-00. - Текст : непосредственный.
17.Слайд-лекция по дисциплине "Традиции и культура питания народов мира" на тему "Культура питания стран Западной Европы" : для студентов направления подгот. 43.03.02 "Туризм", 43.03.03 "Гостинич. дело" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), [Каф. "Туризм и гостинич. дело"] ; сост. О. А. Богданова. - Тольятти : ПВГУС, 2018. - 3,08 МБ, 25 с. : ил. - CD-ROM. - Миним. систем. требования: ОС Windows 2000 XP/Vista, Internet Explorer 6.0, Intel Pentium 3, 500 МГц, ОЗУ 128 Мб, экран 1024x768, цв.16 бит. - 100-00. - Текст : электронный.
18.Слайд-лекция по дисциплине "Традиции и культура питания народов мира" на тему "Культура питания стран Южной Европы" : для студентов направления подгот. 43.03.02 "Туризм", 43.03.03 "Гостинич. дело" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), [Каф. "Туризм и гостинич. дело"] ; сост. О. А. Богданова. - Тольятти : ПВГУС, 2017. - 1,08 МБ, 26 с. : ил. - CD-ROM. - Миним. систем. требования: ОС Windows 2000 XP/Vista, Internet Explorer 6.0, Intel Pentium 3, 500 МГц, ОЗУ 128 Мб, экран 1024x768, цв.16 бит. - 100-00. - Текст : электронный.
19.Профессиональные стандарты индустрии питания : [справочник]. Т. 2 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - Москва : Ресторан. ведомости, 2013. - 296 с. - ISBN 978-5-98176-068-6 : 652-00. - Текст : непосредственный.
20.Слайд-лекция по дисциплине "Традиции и культура питания народов мира" на тему: "Международный этикет" : для студентов направления подгот. 43.03.02 "Туризм" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), [Каф. "Туризм и гостиничное дело"] ; сост. О. А. Егоренко. - Тольятти : ПВГУС, 2017. - 3,0 МБ, 23 с. : ил. - CD-ROM. - Миним. систем. требования: ОС Windows 2000 XP/Vista, Internet Explorer 6.0, Intel Pentium 3, 500 МГц, ОЗУ 128 Мб, экран 1024x768, цв.16 бит. - 100-00. - Текст : электронный.
21.Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме : учеб. пособие для студентов вузов по направлению подгот. "Сервис" / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - Документ read. -

Москва : Магистр [и др.], 2019. - 366 с. : табл. - ([Бакалавриат]). - Практикум: ситуации и тесты. - Прил. - URL: https://znanium.com/read?id=368181 (дата обращения: 18.04.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-9776-0329-4. - 978-5-16-010190-3. - Текст : электронный.
22.Федцов, В. Г.Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для экон. вузов и практ. работников рестор. бизнеса / В. Г. Федцов ; Ин-т рус. предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторан. бизнеса. - 9-е изд., стер. - Документ read. - Москва : Дашков и К, 2022. - 248 с. : ил. - Прил. - URL: https://znanium.com/read?id=395868 (дата обращения: 18.04.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст : электронный.
23.Европейские обычаи питания : учеб. пособие для студентов и выпускников шк. гостинич. и рестор. бизнеса в Европе / [пер. с англ. А. А. Михедовой]. - Москва : Финансы и статистика, 2006. - 205 с. - ISBN 5-279-03101-1 : 110-00;103-00. - Текст : непосредственный.

5.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 - . - URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 03.12.2021). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.
2. КонсультантПлюс : справочная правовая система : сайт / ЗАО «КонсультантПлюс». – Москва, 1992 - . - URL: http://www.consultant.ru (дата обращения 03.12.2021). - Текст : электронный.
3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://uisrussia.msu.ru/. – Загл. с экрана.
4. Федеральная служба государственной статистики : сайт. - Москва, 1999 - . - URL: http://www.gks.ru/ (дата обращения: 03.12.2021). - Текст: электронный.
5. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса : сайт / ФГБОУ ВО «ПВГУС». – Тольятти, 2010 - . - URL. : http://elib.tolgas.ru (дата обращения 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
6. Электронно-библиотечная система Znanium.com : сайт / ООО "ЗНАНИУМ". – Москва, 2011 - . - URL: https://znanium.com/ (дата обращения 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
7. Электронно-библиотечная система Лань : сайт / ООО "ЭБС ЛАНЬ". - Москва, 2011 - . - URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

5.3. Программное обеспечение

Информационное обеспечение учебного процесса по дисциплине осуществляется с использованием следующего программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого), в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	Microsoft Office	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
3	КонсультантПлюс	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

6. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Занятия лекционного типа. Учебные аудитории для занятий лекционного типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук), учебно-наглядные пособия (презентации по темам лекций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие данной программе дисциплины.

Занятия семинарского типа. Учебные аудитории для занятий семинарского типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Промежуточная аттестация. Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине используются компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета и/или учебные аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интеренет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде университета. Для организации самостоятельной работы обучающихся используются:

компьютерные классы университета;

библиотека (медиазал), имеющая места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

Электронная информационно-образовательная среда университета (ЭИОС). Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) http://sdo.tolgas.ru/ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

ЭИОС университета обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

7. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.
- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности результатов обучения

Форма проведения промежуточной аттестации	**Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения**		**Шкала оценки уровня освоения дисциплины**		
	Уровневая шкала оценки компетенций	100 бальная шкала, %	100 бальная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Экзамен	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
	пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
			70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
	повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации в соответствии за набранными за семестр баллами (по накопительному рейтингу). Студентам, набравшим в ходе текущего контроля успеваемости по дисциплине от 61 до 100 баллов и выполнившим все обязательные виды запланированных учебных занятий, по решению преподавателя без прохождения промежуточной аттестации выставляется оценка в соответствии со шкалой оценки результатов освоения дисциплины.

***Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень)**, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует повышенному уровню сформированности результатов обучения.*

***Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень)**, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует пороговому уровню сформированности результатов обучения.*

***Результат обучения считается несформированным**, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует допороговому уровню.*

Формы текущего контроля успеваемости

Формы текущего контроля	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контр. точку	Макс. возм. кол-во баллов
Активная работа на практическом занятии (собеседование)	10	2	20
Подготовка доклада	1	5	5
Подготовка сообщений	4	3	12
Подготовка выступления на научно-практической конференции (написание научной статьи)	1	25	25
Выполнение задания в рамках дисциплины	1	10	10
Тестирование по курсу	2	10	20
Творческий рейтинг (написание реферата)	1	8	8
Итого по дисциплине			**100 баллов**

Система оценивания представлена в электронном учебном курсе по дисциплине http://sdo.tolgas.ru/.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы для ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

8.2.1. Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям

Практическое занятие № 1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры.

1. Питание как компонент общечеловеческой культуры
2. Понятие рационального питания

Методика изучения мировых тенденций и культур питания.

Практическое занятие № 2. Особенности питания, исторический путь развития традиций славянского народа.

1. Основные этапы развития русской кухни.
2. Основные факторы, формирующие культуру питания в России

Практическое занятие № 3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.

1.Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.
2. Питание в контексте мировых религий.

Практическое занятие № 4. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии (Эстония, Латвия, Литва).

Содержание лекции:

1. Общая характеристика питания народов стран Прибалтики.

Примеры формирования культуры питания в странах Прибалтики.

Практическое занятие № 5. Национальные особенности питания народов Европы.

1. Примеры формирования культуры питания в странах Европы.
2. Культура питания в странах Северной и Южной Европы.

Культура питания в страна Западной и Восточной Европы.

Практическое занятие № 6. Традиции и культура питания народов стран Азии

1. Особенности питания стран Азии.

Примеры формирования культуры питания в странах Азии.

Практическое занятие № 7. Традиции и культура питания народов стран Америки, Австралии, Африки, Океании.

1. Особенности формирования традиций питания в странах Америки.
2. Формирование традиций питания в Австралии.

Практическое занятие № 8. Виды предприятий питания в мировой практике

1. Классификация предприятий питания в России.
2. Предприятия питания и их виды в мировой практике.
3. Нестандартные предприятия питания.

Практическое занятие № 9. Меню.

1. Понятие, виды и формы меню.
2. Составление меню.

Практическое занятие № 10. Особенности развития ресторанного бизнеса в России

1. Современное состояние индустрии питания в России.
2. Перспективы развития предприятий питания в России.

Типовые вопросы для собеседования по темам

1. Вегетарианство в питании народов мира.
2. Культура питания и ее отражение в русской литературе.
3. Культура питания и традиции славянских народов (Россия, Украина, Белорусия, Польша, Чехословакия).
4. Культура питания и традиции народов Европы (Франция, Италия, Швеция, Англия).
5. Роль приправ и пряностей в питании народов Европы.
6. Кулинарное искусство Японии.
7. Кулинарное искусство Китая.
8. Хлеб и рис в жизни азиатских народов.
9. Основные тенденции в современной организации питания (фаст-фуды и т.п.).
10. Кухня и традиции питания Египта и Алжира.
11. История и современные тенденции чаепития.
12. Спиртные напитки в культуре питания Франции.
13. Квас - славянский напиток.
14. Традиции и культура потребления напитков.
15. Культура застолья.
16. Традиции за столом: прошлое и настоящее.
17. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
18. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
19. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
20. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
21. Православие: сущность, догматы и питание.
22. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
23. Иудаизм: сущность, догматы.
24. Основные принципы питания иудеев.
25. Обрядовое питание в иудаизме.
26. Исламизм: сущность, догматы и питание.
27. Обрядовое питание в исламизме.
28. Этика питания мусульман.
29. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
30. Индуизм и питание.

Типовые тестовые задания

1. Что такое питание?
a) Поддержание жизни и здоровья человека с помощью пищи
b) Отрасль науки, изучающей физиологические акты
c) Исторически сложившаяся традиция народов мира

2. Что повлияло на изменения в рационе питания первобытного человека?
a) Переход к “homo sapiens”
b) Изменения в климато-географических условиях
c) Иноземное влияние на традиции питания

3. Что оказало значительное влияние на пищевой рацион человека в период формирования классового общества?
a) Эпидемии и болезни
b) Появление кулинарного искусства
c) Родовые общины

4. Почему в эпоху позднего средневековья начинает ослабевать острая нехватка продуктов, вызванная голодом и заболеваниями?
a) Чтились исторические традиции приема пищи
b) Наблюдалось сильное влияние религиозных догматов
c) Развивается торговля и навыки хранения продуктов

5. Природно-географический фактор при исследовании культуры питания определяет
a) Набор пищевого сырья
b) Национальные особенности народа
c) Исторические комментарии

6. К принципам формирования национальных традиций и культур относится
a) Влияние длительности светового дня
b) Роль торговых связей
c) Изучение проблемы нехватки питания

7. Какие факторы оказали влияние на формирование культуры питания славян?
a) Природные, торговые и религиозные факторы
b) Философский подход и постоянное обращение к архивным источникам
c) Появление голландских печей

8. Что повлекло за собой обмен традициями питания разных народов?
a) Разрушение традиционной культуры отдельно взятого народа
b) Увеличение потребления пищевых продуктов в дневном рационе разных народов
c) Открытие географических границ

9. Что является пищевым ограничением в исламской культуре
a) Хлеб
b) Мясо «с кровью»
c) Мясо морских животных

10. К особенностям питания в буддистской культуре можно отнести:
a) Запрет на растительную пищу
b) Использование при приеме пищи палочек для еды
c) Запрет на прием в пищу продуктов животного происхождения

Темы докладов и сообщений

1. Питание как компонент общечеловеческой культуры
2. Понятие рационального питания
3. Классификация предприятий питания
4. Методика изучения мировых тенденций и культур питания.
5. Характерные особенности питания народов разных религиозных конфессий;
6. Пост в христианстве как одна из основ формирования культуры питания.
7. Основные этапы становления русской кухни.
8. Особенности подачи блюд и технологии приготовления пищи в разные периоды становления русской кулинарии.
9. Национальные русские блюда.
10. Особенности формирования европейской кухни (влияние группы факторов)
11. Возникновение и развитие кухни Восточной, Южной, Западной и Северной Европы и ее народов.
12. Особенности питания народов Азии.
13. Характерные блюда азиатской кухни.
14. Разновидности застолья.
15. Организация застолья у разных народов.
16. История столовых приборов и сервировки с древности до наших дней.
17. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре.

Темы рефератов (по всем темам)

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. Традиции и культура питания страны (на выбор).

8.3. Типовые контрольные задания или иные материалы для проведения ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине: *экзамен (по результатам накопительного рейтинга или в форме компьютерного тестирования)*.

Устно-письменная форма по экзаменационным билетам предполагается, как правило, для сдачи академической задолженности.

Перечень вопросов и заданий для подготовки к экзамену

ПК-5. Способен к разработке и формированию туристского продукта, к продвижению и реализации услуг

1. На каких науках базируется изучение дисциплины «Традиции и культура питания народов мира»?
2. Дайте определение понятию «культура».
3. Перечислите причины изучения традиций питания
4. Назовите несколько древних и любимых напитков славян.
5. Что означал обед в России в XIX в.?
6. В чем заключалась особенность русского застолья XIX в.?
7. Перечислите особенности царского стола XVIII в.
8. Когда появились «комплексные обеды» в России и из чего они состояли?
9. Назовите несколько ресторанов высокого уровня в России XIX в.

10. Чья фирма была очень знаменита в Петербурге сетью гостиниц и популярных ресторанов?
11. Перечислите отличия ресторана от трактира.
12. Какое жалованье получала обслуга в трактирах дореволюционной России?
13. Для какого сословия предназначались «чайные лавки»?
14. В чем заключалась основная особенность первых кофеен?
15. Как назывался сосуд для розлива вина в Древней Греции?
16. Что было основной статьей экспорта Древней Греции?
17. Назовите национальные немецкие напитки.
18. Перечислите известные вам сорта итальянского сыра.
19. Когда и где в СССР была открыта первая кулинарная школа?
20. Как был построен учебный процесс в первых кулинарных школах России?
21. Чему был приурочен первый советский банкет?
22. Как вы считаете, какое блюдо не распространено на банкете?
23. Назовите страны – производители самого дорогого в мире кофе.
24. Объясните самое первое значение слова «меню».
25. Какая из мировых культур утвердила тезис: «Мы есть то, что мы едим?»
26. В каком жанре живописи отражен основной пищевой набор региона?
27. В традиции какой религии «сухой закон» является нормой?
28. Назовите первый искусственный материал, изобретенный человечеством для изготовления посуды.
29. На каком произведении русской живописи представлено сакральное вкушение пищи?
30. С каким праздником связана Христианская традиция изготовления куличей?
31. Перечислите обязательные составляющие меню «масляной недели» на Руси.
32. Назовите основное сырье кулинарной традиции славянских народов.
33. Что такое «пост» в православии, и в чем его сущность?
34. К какой группе пряностей относится тмин?
35. Какую пряность употребляют для окрашивания сыров, масел и других продуктов в желтый цвет?
36. К какой группе пряностей относится лавровый лист?
37. Какая пряность представляет собой высушенные после провяливания недозрелые плоды (стручки) тропической орхидеи?
38. Какие пряности используют в хлебопечении?
39. Для чего вырабатывают йодированную соль?
40. Какие натуральные соки содержат больше всего аскорбиновой кислоты (витамина С)?
41. Назовите важнейший инструмент чайной церемонии в России.
42. Назовите центры традиционного производства фарфора в России.
43. В каком произведении русской живописи представлено традиционное русское чаепитие?
44. Где сформировалась традиция вегетарианского питания. В чем е суть?
45. Что такое «чайная церемония», и где эта традиция появилась впервые?
46. Какая страна стала законодательницей европейского застольного этикета?
47. С чем связано появление вилки в застольном этикете Европы?
48. Как называется религиозный хлеб иудеев?
49. Основу пищевого набора каких стран составляют морепродукты*?
50. Перечислите обязательные составляющие меню английского завтрака.
51. Чем продиктована традиция вегетарианства в Индии?
52. Назовите национальный алкогольный напиток Шотландии.
53. Назовите известные национальные блюда Испании.
54. Как называется самая знаменитая винная провинция Франции?
55. Какая страна считается родиной шоколада? Почему?
56. Что такое горячий шоколад? Где впервые его стали подавать в Европе?
57. В каких странах существует традиция пить чай с молоком?

58. Назовите известные национальные блюда Италии.
59. Какие блюда Средней Азии являются самыми популярными?
60. Какая страна является Родиной соевого соуса? Для чего он был придуман?
61. Назовите традиционные сладости Ближнего Востока.
62. Выстроите в хронологическом порядке появление европейских десертов: пудинг, шоколад, пирожное, мороженое.
63. Какие вещества чая обусловливают его тонизирующее действие на организм человека?
64. Что такое ферментация?
65. Какой вид кофе считается самым дешевым? Как его производят?
66. В чем состоит специфика зеленого чая?
67. Как называются виноградные вина, приготовленные из нескольких сортов винограда?
68. Какова продолжительность выдержки в дубовых бочках старых коньяков?
69. Какова по ГОСТу должна быть высота пены в пиве и пеностойкость?
70. Специфичность вкуса какого напитка обусловлена развитием дрожжевой пленки, которая образуется на поверхности при его выдержке в неполных бочках или резервуарах?