

Питання для проведення
модульного контролю

з дисципліни

«КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ»

для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
денної та заочної форм навчання

1. *Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни*
2. *Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу*
3. *Поняття про етикет. Історія виникнення.*
4. *Види етикету.*
5. *Професійний етикет для ЗРГ*
6. *Основні умови харчування.*
7. *Система обслуговування і види сніданків.*
8. *Види сервісу.*
9. *Методи обслуговування.*
10. *Особливості організації бенкетів-прийомів*
11. *Види прийомів та типу обслуговування, їх характеристика*
12. *Ресторанний і застільний етикет в країнах Європи*
13. *Історичне становлення впливу релігії на культуру харчування.*
14. *Традиції харчування у світових релігіях.*
15. *Особливості формування народної слов'янської кухні*
16. *Особливості традицій та культури харчування народів України*
17. *Особливості традицій та культури харчування народів Росії*
18. *Особливості традицій та культури харчування народів Білорусії*
19. *Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи*
20. *Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії*
21. *Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з країн Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.*
22. *Особливості культури та традиції харчування в країнах Північної Америки*
23. *Особливості культури та традиції харчування в країнах Центральної Америки*
24. *Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки*
25. *Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з США, Канади, Мексики, Панами, Гватемали, Гаїті, Коста-Ріки, Бразилії тощо*
26. *Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з Алжиру, Єгипту, Тунісу, Конго, Анголи, Замбії, Кенії, Гвінеї тощо.*