

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Кафедра технологии управления и сервиса

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«Кухня народов мира»

Направление подготовки бакалавра
43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) образовательной программы
Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Форма обучения
Заочная

Санкт-Петербург
2022

Автор

Ст. преподаватель



(подпись)

Карандашева И.В.

Рассмотрены на заседании кафедры технологии управления и сервиса от
15 марта 2022 г., протокол № 08.

Заведующий кафедрой



(подпись)

Донец Н.Ю.

Руководитель
образовательной
программы



(подпись)

Лаврова А.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цель самостоятельной работы	4
2 Задачи самостоятельной работы	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы	4
4 Формы самостоятельной работы	5
5 Структура самостоятельной работы	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы	9

1 Цель самостоятельной работы

Целью самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

«Кухня народов мира» является изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

2 Задачи самостоятельной работы

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Кухня народов мира» являются:

- дать представление о национальных чертах характера различных народов мира;
- сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации;
- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира;
- ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для потребителей ресторанных услуг из различных стран мира.

3 Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Кухня народов мира»:

- для заочной формы обучения-129,75 часов

4 Формы самостоятельной работы

По дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) доклады;
- 2) творческие задания для самостоятельной работы;
- 3) тесты.

5 Структура самостоятельной работы

Заочная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №1 История и этапы развития традиций питания			
Тема 1	Реферат	Темы рефератов: 1 Культура питания Древнего Рима. 2 Основные факторы, формирующие основу национальной кухни. 3 Влияние исторических событий и географического положения на формирование польской кухни. 4 Культура питания Европейского средневековья. 5 Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие. 6 Влияние крестовых походов на культуру питания. 7 Восточные сладости в традиции ислама. 8 Особенности казачьей кухни России.	18

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
		9 Формирование традиций питания США. 10 История развития национальной культуры питания Китая. 11 Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия). 12 Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания. 13 Очаги народов Ближней Азии и традиции питания. 14 Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.	
Тема №2 Принципы формирования национальных традиций и культур питания			
Тема 2	коллоквиум	Вопросы: 1 Сущность и основные этапы становления культуры. 2 Этнографический подход к изучению культуры питания ее определению. 3 Типология цивилизаций по доминирующему продукту. 4 Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. 5 Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. 6 Основные компоненты материальной культуры: Кулинария, кулинарное искусство. 7 Питание, пища приемы. Быт. Обычаи. Традиции. Культура. Застолье. Церемония, церемониал. Обряды. Ритуалы. Приемы. Народность. Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика. 8 История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире. 9 Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира. 10 Современные взгляды на пищу и питание человека.	16
Тема №3 Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания			
Тема 3	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из мусульманских стран с учетом национальностей народов и их традиций (на выбор по стране):	16

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема 3	коллоквиум	Вопросы к коллоквиуму: 1. Питание и язычество 2. Культура питания христиан 3. Культура питания мусульман 4. Культура питания буддистов 5. Вегетарианство в буддизме 6. Особенности кухни Индии 7. Культура питания в иудаизме 8. Изменение культуры питания в мире 9. Обычаи и традиции русского народа. Посты и их значение в жизни православных людей. Великий пост. Петровский пост. Успенский пост. Рожественский пост.	
Тема №4 Кухня славянских народов			
Тема 4	Темы рефератов:	1 Роль русского очага в формировании быта, традиций питания славянских народов 2 Особенности быта и питания Западных славян. 3. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов). 4 Кулинарный национальный репертуар блюд славянских народов 5 Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария). 2 Влияние природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славян. 3 Развитие традиций питания русского народа в периоды: древнерусский, московский, Петровско-Екатерининский, советский, постперестроечный, 8 Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве. 9 Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы. 10 Вклад России в мировую культуру питания. 11 Особенности русской кухни. Традиционные русские блюда, старинные русские рецепты.	16
Тема 4	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из славянских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	
Тема №5 Особенности формирования кухни народов России			

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема 5	Темы рефератов	1 Роль русского очага в формировании быта, традиций питания славянских народов 2 Особенности быта и питания Западных славян. 3. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов). 4 Кулинарный национальный репертуар блюд славянских народов 5 Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария). 2 Влияние природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славян. 3 Развитие традиций питания русского народа в периоды: древнерусский, московский, Петровско-Екатерининский, советский, постперестроечный, 8 Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве. 9 Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы. 10 Вклад России в мировую культуру питания. 11 Особенности русской кухни. Традиционные русские блюда, старинные русские рецепты..	16
Тема 5	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для представителей славянских народов стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	
Тема №6 Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы			
Тема 6	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из Европы	
Тема 6	доклад	1. Болгарские традиции питания. 2. Особенности культуры питания в странах Балтии 3. Организация массового питания в Европе 4. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в Европе 5 Фактор формирования традиций и культур питания народов Европы. 6 Италия, Франция – основоположники развития культур питания народов Европы. 7 Специфический набор пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд и застолья в странах Европы: Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия.	16

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
		8 Характерные черты формирования традиций и культур питания народов Скандинавии. 9 Кулинарное искусство и его национальные черты народов Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании. 10 Влияние традиций и культур питания народов Европы на мировые традиции.	
Тема №7 Традиции питания в Арабских странах. Питание американцев. Питание в азиатских странах.			
Тема 7	рефераты	Темы рефератов: 1.Традиции питания народов Ближнего Востока. 2 Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратах, Египте,Тунисе, Марокко. 3.Арабские сладости. 4.Арабский кофейные традиции. 5.Особенности оформления и подачи блюд и напитков стран Ближнего Востока 6.Традиции, режимы питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Ближнего Востока 7.Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания стран Северной и Южной Америки. 8.Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Северной и Южной Америки	16
Тема 7	творческие задания для самостоятельной работы	Творческое задание. 1 Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению первых блюд алжирской кухни – шорба чечевичная 2 Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – турта 3 Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – куры, жареные на решетке 4 Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению первых горячих блюд – бураки 5.Составить меню для туристов из арабских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	16
Тема №8 Культура застолья и национальные традиции			
Тема 8	Творческое задание.	Творческое задание. 1 Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению первых блюд алжирской кухни – шорба чечевичная	15,75

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
		2 Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – турта 3 Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – куры, жареные на решетке 4 Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению первых горячих блюд – бураки 5. Составить меню для туристов из арабских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	
Тема 8	творческие задания для самостоятельной работы	Творческие задания: 1. Произведите поиск научной литературы по теме «Застолье. Виды застолья». 2. Разработайте план научного исследования по теме «Значение национальных праздников в истории и культуре питания разных народов». 3. Охарактеризуйте принципы организации праздников страны (региона) на выбор с учетом традиций и культуры питания.	
Тема 8	тест	Решение теста по теме	
Итого: 129,75 часов			

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы

6.1 Основная литература:

1) Кухня народов мира : учебное пособие / авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Режим доступа: _____ по _____ подписке. –
 URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071> . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

6.2 Дополнительная литература:

1) Еремина, Т.А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие : [12+] / Т.А. Еремина, О.А. Апалихина ; науч. ред. Е.В. Асмолова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 133 с. – Режим

доступа: по подписке. —
URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601388> — Библиогр.: с.
131. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный.

2) Чередниченко, Л.Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие : [16+] / Л.Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 163 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. —
URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574658> . — Библиогр. в кн .
— ISBN 978-5-7782-3711-7. — Текст : электронный.

6.3 Интернет-ресурсы

- 1) www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- 2) www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- 3) www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- 4) vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- 5) Общепит - Официальный сайт Роспотребнадзора <http://www.rospotrebnadzor.ru>
- 6) Портал Индустрии Гостеприимства и Туризма <http://www.restoranoff.ru>
- 7) Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2014 года). <http://docs.cntd.ru/document/901729631/>
- 8) Общепит - Официальный сайт Роспотребнадзора <http://www.rospotrebnadzor.ru>
- 9) Портал Индустрии Гостеприимства и Туризма <http://www.restoranoff.ru>