

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

Кафедра «Технологии управления»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
«Традиции и культура питания народов мира»»

Направление подготовки бакалавра  
43.03.04 – «Сервис»  
(код и наименование направления подготовки бакалавра)

Направленность (профиль) образовательной программы  
Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Форма(ы) обучения  
Очная  
заочная

Санкт-Петербург

2021

Автор(ы)

К.э.н., доцент  
(должность)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Донец Н.Ю.  
(Фамилия И.О.)

Ст. преподаватель  
(должность)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Позднякова С.В.  
(Фамилия И.О.)

Рассмотрена на заседании кафедры технологии управления от  
16 сессия 2021 г., протокол № 09.

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

  
\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

Руководитель  
образовательной  
программы

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

  
\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

## 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	11

### ***1 Цель самостоятельной работы***

Целью самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

«Традиции и культура питания 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 «Традиции и культура питания 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 «Традиции и культура питания народов мира»:

- для очной формы обучения – 88 часов.
- для заочной формы обучения-130 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

очная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
<b>Тема №1 Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания</b>			
Тема 1	творческие задания для самостоятельной работы	<ol style="list-style-type: none"> <li>Какие факторы формируют основу национальной кухни. Приведите примеры. Какое влияние на жизнедеятельность человека оказывает количество, качество, ассортимент пищи, своевременность и регулярность приема.</li> <li>Какие принципы рационального питания Вы знаете.</li> <li>Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека. Какие пути их сохранения вы знаете?</li> <li>Какие основные положения нетрадиционных (сыроедение, вегетарианство, раздельное питание) систем питания?</li> <li>Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.</li> </ol>	10
Тема 1	доклады	<ol style="list-style-type: none"> <li>Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.</li> <li>Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.</li> <li>Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.</li> <li>Нетрадиционные системы питания и их критический анализ</li> <li>Питание и здоровье.</li> <li>Влияние науки на культуру питания народов мира.</li> <li>Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.</li> <li>Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.</li> <li>Культура и традиции питания в произведениях</li> </ol>	
Тема 1	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №2 Традиции и культура питания народов стран СНГ</b>			
Тема 2	доклады	<ol style="list-style-type: none"> <li>Формирование культуры питания в России</li> <li>Традиции и ритуалы русской трапезы.</li> <li>Формирование региональных традиций питания в России.</li> <li>Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана.</li> <li>Традиции питания и национальные блюда славянских народов.</li> </ol>	10
Тема 2	творческие задания для самостоятельной работы	Составить на выбор меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельной стране, республике).	
Тема 2	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №3 Традиции и культура питания народов Европы</b>			

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема 3	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из европейских стран с учетом национальностей народов и их традиций (на выбор по стране):	10
Тема 3	доклад	1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция). 2. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы. 3. Традиции питания в Греции: от древности до сегодняшнего дня. 4. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. 5. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам). 6. Средиземноморская кухня и ее особенности. 7. Традиции сыроделия и шоколадного производства: Голландия, Бельгия, Швейцария.	
Тема 3	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №4 Традиции и культура питания в арабских странах</b>			
Тема 4	доклады	1. Традиции питания народов Ближнего Востока. 2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратов, Египте, Тунисе, Марокко. 3. Арабские сладости. 4 Арабский кофейные традиции	10
Тема 4	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из арабских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	
Тема 4	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №5 Традиции и культура питания в африканских странах</b>			
Тема 5	доклады	1. Особенности культуры питания в африканских странах. 2. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из африканских стран (по отдельным странам).	10
Тема 5	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из африканских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	
Тема 5	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №6 Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки</b>			
Тема 6	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из стран северной (или центральной, или южной) Америки с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	10

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема 6	доклад	1. Американские традиции питания. 2. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки. 3. Организация массового питания в США и Канаде. 4. Общие черты и особенности американской системы Fast Food. 5. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канады.	
Тема 6	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №7 Традиции и культура питания народов Азии</b>			
Тема 7	доклады	1. Национальные традиции питания Китая. 2. История развития очагов у народов ЮВА. 3. Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА. 4. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран ЮВА. 5. Напитки народов стран ЮВА и их роль в традиции питания. 6. Чайная церемония в культурах народов мира. Эволюционный аспект. 7. Исторические аспекты японской чайной церемонии. 8. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из стран Азии (по отдельным странам). 9. Влияние ислама и индуизма на структуру и особенности питания в Индии.	10
Тема 7	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из стран ЮВА с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).  Решение теста по теме	4
Тема 7	тест		
<b>Тема №8 Традиции и культура питания народов Австралии и Океани</b>			
Тема 8	доклады	1. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из АТР (по отдельным странам). 2. Гастрономическая культура островных государств Тихого океана.	
Тема 8	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из стран АТР с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам)	18
Тема 8	тест	Решение теста по теме	
Итого: 88 часов			

*Заочная форма обучения*

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
<b>Тема №1 Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания</b>			

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема 1	творческие задания для самостоятельной работы	<p>6. Какие факторы формируют основу национальной кухни. Приведите примеры. Какое влияние на жизнедеятельность человека оказывает количество, качество, ассортимент пищи, своевременность и регулярность приема.</p> <p>7. Какие принципы рационального питания Вы знаете.</p> <p>8. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека. Какие пути их сохранения вы знаете?</p> <p>9. Какие основные положения нетрадиционных (сыроедение, вегетарианство, раздельное питание) систем питания?</p> <p>10. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.</p>	18
Тема 1	доклады	<p>10. Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.</p> <p>11. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.</p> <p>12. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.</p> <p>13. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ</p> <p>14. Питание и здоровье.</p> <p>15. Влияние науки на культуру питания народов мира.</p> <p>16. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.</p> <p>17. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.</p> <p>18. Культура и традиции питания в произведениях</p>	
Тема 1	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №2 Традиции и культура питания народов стран СНГ</b>			
Тема 2	доклады	<p>6. Формирование культуры питания в России</p> <p>7. Традиции и ритуалы русской трапезы.</p> <p>8. Формирование региональных традиций питания в России.</p> <p>9. Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана.</p> <p>10. Традиции питания и национальные блюда славянских народов.</p>	16
Тема 2	творческие задания для самостоятельной работы	Составить на выбор меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельной стране, республике).	
Тема 2	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №3 Традиции и культура питания народов Европы</b>			



Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема 3	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из европейских стран с учетом национальностей народов и их традиций (на выбор по стране):	16
Тема 3	доклад	1.История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция). 3. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы. 3.Традиции питания в Греции: от древности до сегодняшнего дня. 4.Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. 5.Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам). 6.Средиземноморская кухня и ее особенности. 7.Традиции сыроделия и шоколадного производства: Голландия, Бельгия, Швейцария.	
Тема 3	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №4 Традиции и культура питания в арабских странах</b>			
Тема 4	доклады	1.Традиции питания народов Ближнего Востока. 2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратов, Египте, Тунисе, Марокко. 3. Арабские сладости. 4 Арабский кофейные традиции	16
Тема 4	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из арабских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	
Тема 4	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №5 Традиции и культура питания в африканских странах</b>			
Тема 5	доклады	1.Особенности культуры питания в африканских странах. 2.Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из африканских стран (по отдельным странам).	16
Тема 5	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из африканских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	
Тема 5	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №6 Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки</b>			

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема 6	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из стран северной (или центральной, или южной) Америки с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	16
Тема 6	доклад	1. Американские традиции питания. 2. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки. 3. Организация массового питания в США и Канаде. 4. Общие черты и особенности американской системы Fast Food. 5. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канады.	
Тема 6	тест	Решение теста по теме	
<b>Тема №7 Традиции и культура питания народов Азии</b>			
Тема 7	доклады	10. Национальные традиции питания Китая. 11. История развития очагов у народов ЮВА. 12. Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА. 13. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран ЮВА. 14. Напитки народов стран ЮВА и их роль в традиции питания. 15. Чайная церемония в культурах народов мира. Эволюционный аспект. 16. Исторические аспекты японской чайной церемонии. 17. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из стран Азии (по отдельным странам). 18. Влияние ислама и индуизма на структуру и особенности питания в Индии.	16
Тема 7	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из стран ЮВА с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).  Решение теста по теме	16
Тема 7	тест		
<b>Тема №8 Традиции и культура питания народов Австралии и Океании</b>			
Тема 8	доклады	3. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из АТР (по отдельным странам). 4. Гастрономическая культура островных государств Тихого океана.	16

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема 8	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из стран АТР с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам)	
Тема 8	тест	Решение теста по теме	
Итого: 74 часов			

## *6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы*

### **6.1 Основная литература:**

1) 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.

### **6.2 Дополнительная 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.

### **6.3 Интернет-ресурсы**

- 1) [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- 2) [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- 3) [www.facebook.com/groups/181323141993521](https://www.facebook.com/groups/181323141993521) - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- 4) [vk.com/club17537993](https://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/>