

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
«Кухня 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	14

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 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
Тема №1 История и этапы развития традиций питания			
Тема 1	Реферат	<p>Темы рефератов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 	10
Тема №2 Принципы формирования национальных традиций и культур питания			
Тема 2	КОЛЛОКВИУМ	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	10

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
		<p>Народность.</p> <p>Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика.</p> <p>8 История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.</p> <p>9 Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.</p> <p>10 Современные взгляды на пищу и питание человека.</p>	
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):	
Тема 3	КОЛЛОКВИУМ	<p>Вопросы к коллоквиуму:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Рождественский пост. 	10
Тема №4 Кухня славянских народов			
Тема 4	Темы рефератов:	<ol style="list-style-type: none"> 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, 	10

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
		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.	
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			
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.	10
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			

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема 6	творческие задания для самостоятельной работы	Составить меню для туристов из стран Европы с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).	
Тема 6	доклад	<ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 	10
Тема №7 Традиции питания в Арабских странах. Питание американцев. Питание в азиатских странах.			
Тема 7	доклады	<p>Темы рефератов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Традиции питания народов Ближнего Востока. 2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратов, Египте, Тунисе, Марокко. 3. Арабские сладости. 4. Арабские 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. 8. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Северной и Южной Америки 	10

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема 7	творческие задания для самостоятельной работы	Темы докладов 1. Культура застолья и кухня в странах СНГ (выбрать страну) - Кыргызстан, - Таджикистан,	10
Тема №8 Культура застолья и национальные традиции			
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.	18
Тема 8	тест	Решение теста по теме	
Итого: 88 часов			

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. 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	18

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
		народов АТР и ЮВА.	
Тема №2 Принципы формирования национальных традиций и культур питания			
Тема 2	коллоквиум	<p>Вопросы:</p> <p>1 Сущность и основные этапы становления культуры.</p> <p>2 Этнографический подход к изучению культуры питания ее определению.</p> <p>3 Типология цивилизаций по доминирующему продукту.</p> <p>4 Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.</p> <p>5 Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.</p> <p>6 Основные компоненты материальной культуры: Кулинария, кулинарное искусство.</p> <p>7 Питание, пища приемы. Быт. Обычаи. Традиции. Культура. Застолье. Церемония, церемониал. Обряды. Ритуалы. Приемы. Народность. Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика.</p> <p>8 История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.</p> <p>9 Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.</p> <p>10 Современные взгляды на пищу и питание человека.</p>	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):	
Тема 3	коллоквиум	<p>Вопросы к коллоквиуму:</p> <p>1.Питание и язычество</p> <p>2. Культура питания христиан</p> <p>3.Культура питания мусульман</p> <p>4.Культура питания буддистов</p> <p>5.Вегетарианство в буддизме</p> <p>6.Особенности кухни Индии</p> <p>7.Культура питание в иудаизме</p> <p>8.Изменение культуры питания в мире</p> <p>9. Обычаи и традиции русского народа. Посты и их значение в жизни</p>	16

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
		православных людей. Великий пост. Петровский пост. Успенский пост. Рождественский пост.	
Тема №4 Кухня славянских народов			
Тема 4	Темы рефератов:	<p>1 Роль русского очага в формировании быта, традиций питания славянских народов</p> <p>2 Особенности быта и питания Западных славян.</p> <p>3. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов).</p> <p>4 Кулинарный национальный репертуар блюд славянских народов</p> <p>5 Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).</p> <p>2 Влияние природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славян.</p> <p>3 Развитие традиций питания русского народа в периоды: древнерусский, московский, Петровско-Екатерининский, советский, постперестроечный,</p> <p>8 Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве.</p> <p>9 Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы.</p> <p>10 Вклад России в мировую культуру питания.</p> <p>11 Особенности русской кухни. Традиционные русские блюда, старинные русские рецепты.</p>	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			
Тема 5	Темы рефератов	<p>1 Роль русского очага в формировании быта, традиций питания славянских народов</p> <p>2 Особенности быта и питания Западных славян.</p> <p>3. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов).</p> <p>4 Кулинарный национальный репертуар блюд славянских народов</p> <p>5 Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).</p> <p>2 Влияние природных, исторических, социальных,</p>	16

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
		<p>экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славян.</p> <p>3 Развитие традиций питания русского народа в периоды: древнерусский, московский, Петровско-Екатерининский, советский, постперестроечный,</p> <p>8 Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве.</p> <p>9 Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы.</p> <p>10 Вклад России в мировую культуру питания.</p> <p>11 Особенности русской кухни. Традиционные русские блюда, старинные русские рецепты.</p>	
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	<p>1. Болгарские традиции питания.</p> <p>2. Особенности культуры питания в странах Балтии</p> <p>3. Организация массового питания в Европе</p> <p>4. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в Европе</p> <p>5. Фактор формирования традиций и культур питания народов Европы.</p> <p>6. Италия, Франция – основоположники развития культур питания народов Европы.</p> <p>7. Специфический набор пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд и застолья в странах Европы: Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия.</p> <p>8. Характерные черты формирования традиций и культур питания народов Скандинавии.</p> <p>9. Кулинарное искусство и его национальные черты народов Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании.</p> <p>10. Влияние традиций и культур питания народов Европы на мировые традиции.</p>	16

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
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 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	16

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
		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: 130 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>