

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Кафедра технологического оборудования животноводства и  
перерабатывающих производств

**Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев**

**Методические указания по самостоятельной работе студентов  
Продукты питания в отечественной и зарубежной истории**

Для студентов очной и заочной формы обучения по направлению  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Брянская область,  
2018

УДК 641.1 (07)  
ББК 36.99  
С 47

**Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 27 с.**

В пособии приведены указания по организации самостоятельной работы с докладами, презентациями, а также указаны виды самостоятельной работы по темам дисциплины, вопросы к экзамену и зачету, рекомендуемая литература.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины Продукты питания в отечественной и зарубежной истории.

Рецензент: к.т.н., директор Брянского строительного колледжа имени профессора Н.Е. Жуковского Куличенко А.И.

*Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического факультета Брянского ГАУ, протокол № 8, от 21 марта 2018 года.*

© Брянский ГАУ, 2018  
© Е.И. Слезко, 2018  
© В.Е. Гапонова, 2018  
© Х.М. Исаев, 2018

## Содержание

	Пояснительная записка	4
1.	Самостоятельная работа 1. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	5
2.	Самостоятельная работа 2 Монгольская кухня.	6
3.	Самостоятельная работа 3. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России	8
4.	Самостоятельная работа 4. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси	10
5.	Самостоятельная работа 5. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета	11
6.	Самостоятельная работа 6. Самовар – основной атрибут русского чайного стола. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа	13
7.	Самостоятельная работа 7. Основные молочные изделия, общие для народов Средней Азии, Казахстана, Закавказья, Башкирии, Татарии, Бурятии, Калмыкии, Тувы	14
8.	Самостоятельная работа 8. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения	16
9.	Самостоятельная работа 9. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	17
10.	Самостоятельная работа 10. Традиции и культура питания народов субарктической, монгольской, еврейской кухни Рекомендации по выполнению видов самостоятельной работы	19 21

## 1. Пояснительная записка

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса и нормируется учебным планом. В процессе самостоятельной работы студент накапливает дополнительную информацию и демонстрирует умение использовать её для решения конкретных производственных задач, совершенствует навыки самостоятельной работы с литературой.

В традиционном процессе обучения, основанном на передаче готовых знаний от преподавателя к студенту, достичь необходимого уровня развития будущего специалиста практически невозможно. Поскольку основная деятельность студента заключается в решении теоретических и практических задач, с четкой формулировкой и готовым алгоритмом и не требует глубоких творческих размышлений и зачастую сводится к стандартным действиям. Таким образом, проблема заключается в необходимости качественной подготовки будущих специалистов, в формировании целостной и гармоничной личности. Этого можно достичь путем систематического включения студента в самостоятельную деятельность, которая в учебной деятельности выражается в самостоятельной работе и приобретает характер проблемно-поисковой деятельности.

Внеаудиторная самостоятельная работа занимает особое место в современном образовательном пространстве и включает в себя учебную, исследовательскую деятельность, творчество во всем его разнообразии, все виды деятельности, которые должны сформировать активного гражданина и компетентного профессионала. Значение внеаудиторной работы возрастает в условиях информационного общества, быстрого устаревания информации, когда навыки и готовность к профессиональному самообразованию стали неотъемлемым признаком специалиста любой отрасли.

## Самостоятельная работа 1

### **Тема: Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем**

#### **В результате изучения данной темы студент должен знать:**

- основные положения и методы по сбору и обработки информации;
- значимость своей будущей профессии и стремиться к ответственному отношению к своей трудовой деятельности;

#### **Уметь:**

- получать и обрабатывать информацию из различных источников;
- лично развиваться и повышать профессиональное мастерство в своей трудовой деятельности;
- логически верно аргументировано и ясно строить свою речь;

#### **Владеть:**

- навыками интерпретации, структурирования и оформления информации в доступном для других виде;
- навыками самостоятельного развития своего профессионализма и способностью с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы;

#### **Подготовить реферат по следующим темам:**

1. Проблемы и перспективы развития перерабатывающих предприятий региона
2. Типы предприятий в переходной экономике

#### **Выполнить задание:**

**Задание 1.** В ресторан поступил заказ на проведение делового обеда на 10 человек.

Определите последовательность действий персонала по подготовке и проведению данного мероприятия.

**Задание 2.** Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 16 до 18 часов.

Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

**Форма контроля:** Проверка наличия работ у студентов.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Дайте развернутое определение понятию «культура».
2. Что такое цивилизация? Как объяснялось это понятие философами прошлого?

3. В чем состоит взаимосвязь культуры и цивилизации?
4. В чем состоит сущность цивилизационного подхода к истории?
5. В чем особенности марксистского понимания цивилизации?
6. В чем состоят особенности современной цивилизации? Какие проблемы стоят перед современной цивилизацией?
7. Какие цивилизации существовали в истории человечества? Назовите их отличительные черты.
8. Какие факторы позволяют говорить о формировании единой общечеловеческой цивилизации в современном мире?
9. Что такое глобализация? Каковы ее основные черты?
10. Напишите сочинение на тему «Современное человечество: единая цивилизация или совокупность цивилизаций?»

### **Рекомендуемая литература**

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.
2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.
3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Минск: Беларусь, 2002.
4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.
5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.
6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89
7. Волобуев, Малышев, Романчук Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.
8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59
9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.

### **Самостоятельная работа 2**

#### **Тема: Монгольская кухня**

**В результате изучения данной темы студент должен знать:**

- основы построения грамотной речи;
- основные критерии формирования в области развития потребительского рынка;
- теоретические аспекты и способы использования научно-технической информации

**Уметь:**

- лично развиваться и повышать профессиональное мастерство в своей трудовой деятельности;
- логически верно аргументировано и ясно строить свою речь;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;

**Владеть:**

- навыками интерпретации, структурирования и оформления информации в доступном для других виде;
- навыками самостоятельного развития своего профессионализма и способностью с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы;

**Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:**

1. Малый бизнес: проблемы становления и развития
2. Сырьевые ресурсы и эффективность их использования

**Выполнить решение задач:**

- Задание 1. Описать технологию приготовления кумыса  
Задание 2. Составить технологическую карту блюда «Хорхог».  
Задание 3. Составить технологическую схему блюда «Хорхог».

**Форма контроля:** Проверка наличия работ у студентов.**Контрольные вопросы:**

1. Что объединяет китайскую и корейскую национальные кухни?
2. Какие способы нарезки продуктов применяют в монгольской кухне?
3. Расскажите о способах тепловой обработки в монгольской кулинарии.
4. Какие специи, пряности и приправы используются в монгольской кухне?
5. В чем заключаются три способа приготовления риса в монгольской кухне?
6. Назовите характерные особенности монгольской кухни.
7. В чем состоят особенности монгольской национальной кухни?
8. Какие блюда и напитки можно рекомендовать гостям из Юго-Восточной Азии?

**Рекомендуемая литература**

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.
2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.
3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Минск: Беларусь, 2002.
4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.

5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.

6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89

7. Волобуев, Малышев, Романчук Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.

8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59

9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.

### **Самостоятельная работа 3**

**Тема: Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России**

**В результате изучения данной темы студент должен знать:**

- основные положения и методы по сбору и обработки информации;
- значимость своей будущей профессии и стремиться к ответственному отношению к своей трудовой деятельности;
- основы построения грамотной речи;

**Уметь:**

- лично развиваться и повышать профессиональное мастерство в своей трудовой деятельности;
- логически верно аргументировано и ясно строить свою речь;

**Владеть:**

- навыками самостоятельного развития своего профессионализма и способностью с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы;
- культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения;

**Подготовиться к устному опросу по следующим темам:**

1. Роль предприятий в современной экономике России и основные проблемы их развития
2. Место и роль малых предприятий в экономическом развитии общества.

**Выполнить решение ситуационных задач:**

Задание 1. Описать технологию приготовления кваса

Задание 2. Составить технологическую карту блюда «Рыба тушеная по-



крестьянски».

Задание 3. Составить технологическую схему блюда «Рыба тушеная по-крестьянски».

**Форма контроля:** Проверка наличия работ у студентов.

**Контрольные вопросы:**

1. Какая группа русских первых блюд является уникальной для иностранных туристов?
2. Что такое курник?
3. Какие постные блюда вы знаете? Какие кулинарные предпочтения должны соблюдаться во время православного поста?
4. Почему в традиционной русской кухне отсутствуют жареные блюда
5. Приведите примеры традиционных русских напитков.

**Рекомендуемая литература**

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.
2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.
3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Минск: Беларусь, 2002.
4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.
5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.
6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89
7. Волобуев, Малышев, Романчук Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.
8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59
9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.

## Самостоятельная работа 4

### Тема: Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси

#### Изучение данной темы формирует следующие знания:

- значимость своей будущей профессии и стремиться к ответственному отношению к своей трудовой деятельности;
- основы построения грамотной речи;
- основные критерии формирования в области развития потребительского рынка;
- теоретические аспекты и способы использования научно-технической информации

#### Умения:

- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;
- использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

#### Владеть:

- навыками систематизации и обобщения информации;
- методами применения научно-технической информации, а также методикой проведения экспериментальных исследований.

#### Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:

1. Роль и место совместных предприятий в нефтехимическом комплексе РФ.
2. Проблемы развития малого предпринимательства в России на современном этапе

#### Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Описать технологию приготовления Круассан.

Задание 2. Составить технологическую карту блюда «Потофё».

Задание 3. Составить технологическую схему блюда «Потофё».

**Форма контроля:** Проверка наличия работ у студентов.

#### Контрольные вопросы:

1. Особенности, сформировавшие национальную кухню
2. Характеристика используемого сырья и пищевых продуктов. Технологические приемы и способы их обработки
3. Национальные блюда и особенности технологии их приготовления
4. Техничко-технологические карты на национальные блюда

#### Рекомендуемая литература

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и за-

- рубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.
2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.
  3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Минск: Беларусь, 2002.
  4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.
  5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.
  6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89
  7. Волобуев, Малышев, Романчук Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.
  8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59
  9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.

## **Самостоятельная работа 5**

**Тема: Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета**

**Изучение данной темы формирует следующие знания:**

- основные положения и методы по сбору и обработки информации;
- значимость своей будущей профессии и стремиться к ответственному отношению к своей трудовой деятельности;
- основы построения грамотной речи;
- основные критерии формирования в области развития потребительского рынка;
- теоретические аспекты и способы использования научно-технической информации

**Умениями:**

- получать и обрабатывать информацию из различных источников;
- лично развиваться и повышать профессиональное мастерство в своей трудовой деятельности;
- логически верно аргументировано и ясно строить свою речь;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;

**Владеть:**

- культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации,

постановке целей и выбору путей их достижения;

- навыками систематизации и обобщения информации;
- методами применения научно-технической информации, а также методикой проведения экспериментальных исследований.

**Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:**

1. Механизмы и инструменты повышения инвестиционной привлекательности предприятий легкой промышленности в условиях глобализации
2. Современное состояние и перспективы развития оптовой торговли

**Выполнить решение ситуационных задач:**

Задание 1. Описать технологию приготовления солянки.

Задание 2. Составить технологическую карту блюда «ТЮРЯ».

Задание 3. Составить технологическую схему блюда «СОЛОДУХА».

**Форма контроля:** Проверка наличия работ у студентов.

**Контрольные вопросы:**

1. Исторический образ развития старинной русской кухни (16 – 18 в.)?
2. Влияние религиозных и географических факторов на оформление блюд?
3. Ассортимент блюд простого народа и господствующих классов?
4. Характеристика сырья, продуктов используемых при приготовлении?

**Рекомендуемая литература**

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.
2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.
3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Минск: Беларусь, 2002.
4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.
5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.
6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89
7. Волобуев, Малышев, Романчук Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.
8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59
9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.

## Самостоятельная работа 6

**Тема: Самовар – основной атрибут русского чайного стола. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа**

**В результате изучения данной темы студент должен овладеть знаниями:**

- значимость своей будущей профессии и стремиться к ответственному отношению к своей трудовой деятельности;
- основы построения грамотной речи;
- основные критерии формирования в области развития потребительского рынка;

**Умениями:**

- логически верно аргументировано и ясно строить свою речь;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;

**Владеть:**

- навыками самостоятельного развития своего профессионализма и способностью с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы;
- культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения;
- навыками систематизации и обобщения информации;

**Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:**

1. История русских праздников.
2. Правила этикета.

**Выполнить решение ситуационных задач:**

Задание 1. Описать технологию приготовления кваса.

Задание 2. Составить технологическую карту блюда «морс клюквенный».

Задание 3. Составить технологическую схему блюда «морс клюквенный».

**Форма контроля:** Проверка наличия работ у студентов.

**Контрольные вопросы:**

1. Появление самоваров в России?
2. Тульские самовары?
3. Устройство и производство?
4. Самоварные выставки?
5. Тульские фабриканты ?

**Рекомендуемая литература**

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.

2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.
3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Минск: Беларусь, 2002.
4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.
5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.
6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89
7. Волобуев, Малышев, Романчук Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.
8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59
9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.

## Самостоятельная работа 7

**Тема: Основные молочные изделия, общие для народов Средней Азии, Казахстана, Закавказья, Башкирии, Татарии, Бурятии, Калмыкии, Тувы**

**В результате изучения данной темы студент должен овладеть знаниями:**

- основные положения и методы по сбору и обработки информации;
- значимость своей будущей профессии и стремиться к ответственному отношению к своей трудовой деятельности;
- основы построения грамотной речи;
- основные критерии формирования в области развития потребительского рынка;
- теоретические аспекты и способы использования научно-технической информации

**Умениями:**

- получать и обрабатывать информацию из различных источников;
- лично развиваться и повышать профессиональное мастерство в своей трудовой деятельности;
- логически верно аргументировано и ясно строить свою речь;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;

**Владеть:**

- навыками самостоятельного развития своего профессионализма и способностью с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы;

- культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения;
- навыками систематизации и обобщения информации;

**Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующей теме:**

1. История русской кухни.
2. История Украинской кухни.

**Выполнить решение ситуационных задач:**

- Задание 1. Описать технологию приготовления *Пызыг време*.  
Задание 2. Составить технологическую карту блюда «КАТЫК».  
Задание 3. Составить технологическую схему блюда «СУЗЬМА».

**Форма контроля:** Проверка наличия работ у студентов.

**Контрольные вопросы:**

1. Кухня азиатских народов.
2. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
3. Ассортимент и технология основных групп блюд азиатской кухни.
4. Виды национальной посуды.
5. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
6. Характеристика ассортимента напитков азиатской кухни.

**Рекомендуемая литература**

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.
2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.
3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Минск: Беларусь, 2002.
4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.
5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.
6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89
7. Волобуев, Малышев, Романчук Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.
8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59
9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.

## Самостоятельная работа 8

### Тема: Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения

**В результате изучения данной темы студент должен овладеть знаниями:**

- значимость своей будущей профессии и стремиться к ответственному отношению к своей трудовой деятельности;
- основы построения грамотной речи;
- основные критерии формирования в области развития потребительского рынка;
- теоретические аспекты и способы использования научно-технической информации

**Умениями:**

- логически верно аргументировано и ясно строить свою речь;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;

**Владеть:**

- культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения;
- навыками систематизации и обобщения информации;

**Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:**

1. История Беларусской кухни.
2. История формирования кухни Европы и Азии.

**Выполнить решение ситуационных задач:**

Задание 1. Описать технологию приготовления Рёшти.

Задание 2. Составить технологическую карту блюда «Медовое печенье «Лекерли»».

Задание 3. Составить технологическую схему блюда «Холера – швейцарский овощной пирог».

**Форма контроля:** Проверка наличия работ у студентов.

**Контрольные вопросы:**

1. Кухня народов Франции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

**Рекомендуемая литература**

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.



2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.
3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Минск: Беларусь, 2002.
4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.
5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.
6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89
7. Волобуев, Малышев, Романчук Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.
8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59
9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.

## **Самостоятельная работа 9**

### **Тема: Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем**

**В результате изучения данной темы студент должен овладеть знаниями:**

- значимость своей будущей профессии и стремиться к ответственному отношению к своей трудовой деятельности;
- основы построения грамотной речи;
- основные критерии формирования в области развития потребительского рынка;
- теоретические аспекты и способы использования научно-технической информации

**Умениями:**

- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;
- использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Владеть:**

- культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения;
- навыками систематизации и обобщения информации;
- методами применения научно-технической информации, а также методикой проведения экспериментальных исследований.

**Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:**

1. Русские кондитеры.
2. История развития Японской кухни.

**Выполнить решение ситуационных задач:**

Задание 1. Описать технологию приготовления Домашний плавленый сыр с грибами.

Задание 2. Составить технологическую карту блюда «Манник на сметане без яиц».

Задание 3. Составить технологическую схему блюда «Сфуф. Манник по-ливански».

**Форма контроля:** Проверка наличия работ у студентов.

**Контрольные вопросы:**

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
2. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
3. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
4. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне
5. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем

### **Рекомендуемая литература**

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.
2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.
3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Минск: Беларусь, 2002.
4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.
5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.
6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89
7. Волобуев, Малышев, Романчук Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.
8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59
9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.

## Самостоятельная работа 10

### Тема: Традиции и культура питания народов субарктической, монгольской, еврейской кухни

#### В результате изучения данной темы студент должен овладеть знаниями:

- основы построения грамотной речи;
- основные критерии формирования в области развития потребительского рынка;
- теоретические аспекты и способы использования научно-технической информации

#### Умениями:

- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;
- использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

#### Владеть:

- навыками самостоятельного развития своего профессионализма и способностью с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы;
- культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения;

#### Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. История развития Казахской кухни
2. История становления Эстонской кухни.

#### Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Описать технологию приготовления Кебаб из баранины.

Задание 2. Составить технологическую карту блюда «Хуушуур».

Задание 3. Составить технологическую схему блюда « Суп из баранины».

**Форма контроля:** Проверка наличия работ у студентов.

#### Контрольные вопросы:

1. Характерные черты национальной монгольской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд субарктической кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий субарктической кухни.
- 4/ Характерные черты национальной еврейской кухни

#### Рекомендуемая литература

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006. 296 с.
2. Тихомирова В.А. Русская кухня. М.: Айрис-пресс, 2010.

3. Серегин В.В. Продукты питания: справочник для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. Минск: Беларусь, 2002.
4. Кравцова В.И., Самсонов Л.А. Продукты питания для города. М.: Моск. рабочий, 1987. 174 с.
5. Кузнецова Л.В. Достоверная информация о продуктах питания и их реклама // Российское предпринимательство. 2012. № 13. С. 119-124.
6. Георгиева, Коновалова, Конь. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания, перспективы ее развития // Гигиена и санитария. 2016. № 11. С. 85-89
7. Волобуев, Малышев, Романчук Оценка эффективности функциональных продуктов питания с помощью позитронно-эмиссионной томографии // Здоровье и образование в XXI. 2016. № 2. С. 510-513.
8. Продукты питания: 10 самых вредных и убивающих нас // Наша молодежь. 2017. № 6 (144). С. 58-59
9. Удалова, Понамарева. Методические подходы к разработке новых продуктов питания // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. № 4. С. 53-59.

## **Рекомендации по выполнению видов самостоятельной работы**

### **Подготовка доклада**

Поскольку доклад - это устное выступление, нужно соблюдать определенные правила.

Во-первых, необходимо четко соблюдать регламент, т.е. время на доклад. Для того чтобы уложиться в отведенное время необходимо:

- а) тщательно отобрать факты и примеры, исключить из текста выступления все, не относящееся напрямую к теме;
- б) исключить все повторы;
- в) весь иллюстративный материал (презентация) должен быть подготовлен заранее;
- г) необходимо заранее проговорить вслух текст выступления, зафиксировав время и сделав поправку на волнение, которое неизбежно увеличивает время выступления перед аудиторией.

Во-вторых, доклад должен хорошо восприниматься на слух.

Это предполагает:

- а) краткость, т.е. исключение из текста слов и словосочетаний, не несущих смысловой нагрузки;
- б) смысловую точность, т.е. отсутствие возможности двойного толкования тех или иных фраз;
- в) отказ от неоправданного использования иностранных слов и сложных грамматических конструкций.

Перед тем, как закончить доклад, желательно очень кратко повторить алгоритм (ход рассуждений), с помощью которого автор пришел к окончательным выводам. В третьих, необходимо постоянно поддерживать контакт с аудиторией.

Для того, чтобы поддерживать постоянный контакт с аудиторией, используются разнообразные ораторские приемы. Основными из них являются следующие:

- а) риторические вопросы;
- б) паузы;
- в) голосовые приемы (понижение или повышение голоса, ускорение или замедление речи, замедленное и отчетливое произнесение некоторых слов);
- г) жестикуляция;
- д) прямое требование внимания.

Для активизации внимания можно использовать цитаты, пословицы.

Наглядность в виде презентации даст возможность продемонстрировать дополнительные материалы к своему докладу.

### **Основные критерии оценки доклада**

В качестве основных критериев оценки доклада могут выступать:

- а) соответствие содержания заявленной теме;
- б) актуальность, новизна и значимость темы;

- в) полнота и конкретность ответа;
- г) последовательность и логика изложения;
- д) свободное владение материалом;
- е) наличие иллюстраций к ответам в виде исторических фактов, примеров, цитат и пр.;
- ж) культура речи, ораторское мастерство;
- з) выдержанность регламента;
- и) использование наглядности (презентации).

### **Решение ситуационных задач**

Ситуационные задачи имеют цель помочь студентам осознать необходимость в дополнительных знаниях, всемерно повышать их личностный смысл, побуждать обучающихся, активизируя их мыслительную деятельность, к систематической самостоятельной работе, способствуя тем самым формированию у них потребностей в самообразовании. Алгоритм решения задач рассматривается на занятии.

Решение ситуационных задач (кейсов) - это вид самостоятельной работы студента по систематизации информации в рамках постановки или решения конкретных проблем, требуется самостоятельный мыслительный поиск самой проблемы, ее решения. Такой вид самостоятельной работы направлен на развитие мышления, творческих умений, усвоение знаний, добытых в ходе активного поиска и самостоятельного решения проблем. Следует отметить, что такие знания более прочные, они позволяют студенту видеть, ставить и разрешать как стандартные, так и не стандартные задачи, которые могут возникнуть в дальнейшем в профессиональной деятельности.

Продумывая систему проблемных вопросов, студент должен опираться на уже имеющуюся базу данных, но не повторять вопросы уже содержащиеся в прежних заданиях по теме. Проблемные вопросы должны отражать интеллектуальные затруднения и вызывать целенаправленный мыслительный поиск. Решения ситуационных задач относятся к частично поисковому методу и предполагает третий (применение) и четвертый (творчество) уровень знаний. Характеристики выбранной для ситуационной задачи проблемы и способы ее решения являются отправной точкой для оценки качества этого вида работ. В динамике обучения сложность проблемы нарастает, и к его завершению должна соответствовать сложности задач, поставленных профессиональной деятельностью на начальном этапе.

Оформляются задачи и эталоны ответов к ним письменно. Количество ситуационных задач и затраты времени на их решение зависят от объема информации, сложности и объема решаемых проблем, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Роль студента:

- изучить учебную информацию по теме;
- провести системно - структурированный анализ содержания темы;
- выделить проблему, имеющую интеллектуальное затруднение, согласо-

вать с преподавателем;

- дать обстоятельную характеристику условий задачи;
- критически осмыслить варианты и попытаться их модифицировать (упростить в плане избыточности);
- выбрать оптимальный вариант (подобрать известные и стандартные алгоритмы действия) или варианты разрешения проблемы (если она нестандартная);
- оформить и сдать на контроль в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие содержания задачи теме;
- содержание задачи носит проблемный характер;
- решение задачи правильное, демонстрирует применение аналитического и творческого подходов;

### **Подготовка информационного сообщения**

Подготовка сообщения - это вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несет новизну, отражает современный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером - сообщения дополняют изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

Регламент времени на озвучивание сообщения - до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения - 1ч.

Роль студента:

- собрать и изучить литературу по теме;
- составить план или графическую структуру сообщения;
- выделить основные понятия;
- ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформить текст письменно;
- сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

Критерии оценки:

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- грамотность и полнота использования источников;
- наличие элементов наглядности.

## Написание реферата

Реферат - краткое изложение в письменном виде или форме публичного доклада содержания научного труда (трудов), литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, где Вы раскрываете суть исследуемой проблемы, приводите различные точки зрения, собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логическим, изложение материала носит проблемно - тематический характер.

Отличие доклада от реферата в том, что он отражает одну точку зрения на проблему, не предполагает ее исследования в сравнении и анализе.

Методические рекомендации при работе над рефератом или докладом

- Сформулируйте тему работы, причем она должна быть не, только актуальной по своему значению, но оригинальной, интересной по содержанию. Тематика обычно определяется преподавателем, но в определении конкретной темы инициативу можете проявить и Вы.

- Подберите и изучите основные источники по теме (как правило, при разработке реферата или доклада используется не менее 8-10 различных источников). Необходимую литературу Вы можете взять в библиотеке ОО или в любой другой библиотеке, а также желательно использование Интернет ресурсов.

- Составьте библиографию.

- Обработайте и систематизируйте подобранную информацию по теме.

- Разработайте план реферата или доклада исходя из имеющейся информации.

- Напишите реферат или доклад от руки или на компьютере.

- Подготовьте публичное выступление по материалам реферата или доклада, желательно подготовить презентацию, иллюстрирующую основные положения работы.

При подготовке доклада, реферата используйте учебную и специальную литературу по выбранной теме, электронные библиотеки или другие Интернет-ресурсы.

При оценивании написания доклада (реферата) учитывается следующее:

- полнота и качество информации по заданной теме;

- свободное владение материалом реферата или доклада;

- логичность и четкость изложения материала;

- наличие и качество презентационного материала.

Выполнение реферата оценивается по пяти бальной шкале.

отлично – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения.

Оценка отлично предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

хорошо – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

удовлетворительно – если студент обнаруживает знание и понимание ос-



новых положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

неудовлетворительно – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **Темы рефератов и докладов**

1. Проблемы и перспективы развития перерабатывающих предприятий региона.
2. Типы предприятий в переходной экономике.
3. Малый бизнес: проблемы становления и развития.
4. Сырьевые ресурсы и эффективность их использования.
5. Роль предприятий в современной экономике России и основные проблемы их развития.
6. Место и роль малых предприятий в экономическом развитии общества.
7. Роль и место совместных предприятий в нефтехимическом комплексе РФ.
8. Проблемы развития малого предпринимательства в России на современном этапе.
9. Механизмы и инструменты повышения инвестиционной привлекательности предприятий легкой промышленности в условиях глобализации.
10. Современное состояние и перспективы развития оптовой торговли.

### **Темы для индивидуальной работы**

1. История русских праздников.
2. Правила этикета.
3. История русской кухни.
4. История Украинской кухни.
5. История Белорусской кухни.
6. История формирования кухни Европы и Азии.
7. Русские кондитеры.
8. История развития Японской кухни.
9. История развития Казахской кухни
10. История становления Эстонской кухни.

## Вопросы для подготовки к экзамену и зачету:

1. Введение. Русская кухня
2. Особенности блюд русской кухни
3. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
4. Предмет, методы и задачи дисциплины «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории».
5. Монгольская кухня
6. Украинская кухня.
7. Особенности блюд украинской кухни.
8. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.
9. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России.
10. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи.
11. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
12. Армянская кухня.
13. Особенности блюд армянской кухни.
14. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.
15. Старинная и современная сервировка стола.
16. Русский стиль сервировки.
17. Принципы старинного и современного застольного этикета.
18. Самовар – основной атрибут русского чайного стола.
19. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.
20. Краткая характеристика прибалтийской и эстонской кухни.
21. Особенности зарождения блюд прибалтийской и эстонской кухни.
22. Основные молочные изделия, общие для народов Средней Азии, Казахстана, Закавказья, Башкирии, Татарии, Бурятии, Калмыкии, Тувы.
23. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.
24. Исторический путь развития литовской кухни. Прибалтийские сладкие блюда и кондитерские изделия
25. Особенности формирования традиции и культуры питания литовского народа.
26. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
27. Общие черты кухни тюркоязычных народов.
28. Блюда северокавказской, поволжской, пермяцкой, карельской, якутской кухни. Еврейская кухня
29. Традиции и культура питания народов субарктической, монгольской, еврейской кухни.

Учебное издание

**Елена Ивановна Слезко  
Валентина Евгеньевна Гапонова  
Хафиз Мубариз-оглы Исаев**

**Методические указания по самостоятельной работе студентов  
Продукты питания в отечественной и зарубежной истории**

Для студентов очной и заочной формы обучения по направлению  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Лебедева Е.М.

---

Подписано к печати 17.04.2018 г. Формат 60x84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Бумага офсетная. Усл. п. л. 1,56. Тираж 25 экз. Изд. № 5812.

---

Издательство Брянский Государственный Аграрный Университет  
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ