

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ

ФАКУЛЬТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ

Кафедра экономики пищевых производств

ИСТОРИЯ ТРАДИЦИЙ И КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ

методические указания по выполнению контрольной и самостоятельной работы

НОВОСИБИРСК 2026

УДК
ББК

Кафедра Экономики пищевых производств
Составитель: канд. биол. наук Е.В. Тарабанова

История традиций и культуры питания: методические указания по выполнению контрольной и самостоятельной работы // Сост.: Е.В. Тарабанова / Университет биотехнологий, Факультет экономики и управления. – Новосибирск, 2026. – 14 с.

Методические указания по дисциплине «История традиций и культуры питания» разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Представлены методические указания к выполнению контрольных работ, самостоятельной работы, тестовые задания, темы практических работ и семинарских занятий для студентов всех форм обучения.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическом советом Факультета Экономики и управления
(протокол № __ от _____ г.).

© Сибирский государственный университет инженерии и биотехнологии, 2026

Введение

«История традиций и культуры питания» - дисциплина, которая связана с комплексом социально-экономических, естественных и гуманитарных наук.

Студенты в процессе освоения дисциплины углубленно изучают проблемы обеспечения населения продуктами питания на разных этапах исторического развития на основе имеющихся исторических знаний.

Курс дисциплины «История традиций и культуры питания» развивает культурологическое осмысление проблемы продовольственной безопасности в современном мире, как ключевой глобальной проблемы современности. Изучение указанной дисциплины невозможно без знаний основ по «Истории», «Технологии производства пищевой продукции», «Биоэтики», «Экономики», «Философии» и др.

Дисциплина «История традиций и культуры питания» включает в себя курс лекций и семинарских занятий по истории зарождения и развития сферы общественного питания в Древнем мире, в Средние века, в Новое время и в современный период. Рассматриваются исторические особенности развития отраслей пищевой промышленности. Изучаются задачи современной национальной кулинарии и формирование различных национальных кухонь и их особенности.

Дисциплина «История традиций и культуры питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций студента по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области

профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности

ПК-2. Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания

СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольную работу бакалавры выполняют в соответствии с индивидуальным заданием под руководством преподавателя, осуществляющего текущее руководство. Тематику контрольной работы бакалавры выбирают из тем, предложенных кафедрой.

Структурными элементами контрольных работ являются:

- титульный лист*,
- содержание*,
- введение*,
- основная часть*,
- выводы*,
- список литературы*,
- приложения*.

Титульный лист является первой страницей контрольной работы.

Титульный лист должен содержать следующие сведения:

- полное наименование вуза, факультета, кафедры;
- название темы;
- сведения об исполнителе (ф.и.о. студента, номер группы, подпись);
- сведения о ведущем преподавателе (ф.и.о., учёная степень, учёное звание, подпись);
- наименование места и год выполнения.

Пример оформления титульного листа приведен в приложении 1.

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов, выводы, список использованных источников и литературы с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы контрольной работы.

Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывают в виде заголовка симметрично тексту (по центру), прописными буквами. Между наименованием разделов и номером страницы можно выполнять заполнитель, например, точки. Слово «стр.» не пишется.

Наименование разделов, заголовки «Введение», «Выводы», «Список литературы» включенные в содержание, записывают строчными буквами кроме первой – прописной. Слово «Раздел (глава)» не пишут. Наименования подразделов и пунктов записывают строчными буквами кроме первой – прописной. Запись выполняют с указанием номеров разделов, подразделов и пунктов.

Титульный лист и лист оглавление включают в общую нумерацию страниц документа, но номер страницы на титульном листе не проставляют.

Введение характеризует актуальность темы контрольной работы и её значимость, степень разработанности в отечественной и мировой теории и практике, цель и задачи.

Основная часть контрольной работы должна быть разделена на главы, пункты и подпункты. Первой главой основной части является аналитический обзор. Аналитический обзор представляет собой результат аналитико-синтетической переработки совокупности документов по выбранной теме, содержащий обобщённые проанализированные сведения об истории, современном состоянии, тенденциях и перспективах развития предмета обзора. К тексту аналитического обзора предъявляются следующие основные требования: полнота и достоверность информации, наличие личной оценки использованной информации, логичность структуры, композиционная целостность, ясность, чёткость изложения.

Структура основной части работы зависит от выбранной темы и может быть дополнена фотоматериалами с текстовыми комментариями.

Ответы должны соответствовать теме. Оценивается не обширность ответа, а его суть, полнота и конкретность.

Выводы. Раскрывают значимость рассмотренных вопросов для научной теории и практики: приводят в сжатом виде главные итоги проделанной работы, излагают предложения и рекомендации.

Список литературы. Студенты должны составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме. Список должен включать не менее 5 наименований учебников и не менее 5 наименований статей из научных, научно-теоретических и научно-производственных журналов по соответствующей тематике за последние 3-5 лет. Упорядоченный по алфавиту список литературы

должен быть пронумерован по порядку записей арабскими цифрами с точкой.

На все, указанные в списке источники литературы, должны иметься ссылки в тексте работы (ссылки проставляются в конце абзаца в квадратных скобках, и обозначаются номером источника литературы из списка: например [1].)

Приложения помещают в конце контрольной работы. Каждое приложение начинают с новой страницы, у каждого приложения должен быть тематический заголовок. Приложения нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией, номер приложения размещают в правом верхнем углу над заголовком после слова «Приложение». Приложения должны иметь общую с остальной частью контрольной работы сквозную нумерацию страниц. На все приложения в основной части контрольной работы должны быть ссылки.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ

Текст контрольной работы выполняется на одной стороне белой (писчей) бумаги формата А 4 (210x297 мм) с использованием персонального компьютера.

При выполнении текста следует соблюдать следующие требования:

- шрифт Time New Roman, размер 14 pt;
- межстрочный интервал 1,5;
- выравнивание по ширине;
- автоматический перенос слов;
- красная (первая) строка (отступ) – 1,25 см;
- размеры полей: правое – 10 мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм, левое – 20 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, определениях, применяя различные шрифты.

Опечатки, описки и графические неточности допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же листе исправленного текста рукописным способом.

Страницы документа следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют справа нижнего поля страницы без точки.

Титульный лист является первой страницей контрольной работы. Пример оформления титульного листа приведен в приложении 1.

Содержание включает наименование вопросов и список использованной литературы (в алфавитном порядке) с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы контрольной работы.

Контрольная работа составляется на основе изученных материалов и данных, полученных при самостоятельном изучении соответствующей литературы. Контрольная работа может быть дополнен фотоматериалами с текстовыми комментариями.

Объем контрольной работы должен составлять не менее 15-20 страниц текста. Контрольная работа, с присвоенным шифром, подписывается студентом и сдаётся на кафедру в срок проведения сессии, для рецензирования и допуска к защите.

Промежуточной формой контроля по дисциплине «История традиций и культуры питания» является экзамен.

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕКСТОВОЙ ЧАСТИ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа может быть представлена в виде собственно текста, таблиц, иллюстраций и других составляющих. Текст контрольной работы должен отвечать следующим основным требованиям: чёткость структуры, последовательность и точность приведённых сведений.

Иллюстрации. К иллюстрациям относятся: фотоснимки, рисунки, чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы и др. Использование иллюстраций целесообразно только тогда, когда они заменяют, дополняют, раскрывают или поясняют словесную информацию, содержащуюся в контрольной работе. Иллюстрации обозначают словом «Рис.» и нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста; иллюстрации располагают непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки.

ПОДГОТОВКА И ВЫПОЛНЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Выполнение контрольной работы следует начинать с изучения теоретического материала. Затем нужно продумать поставленный вопрос и изложить его. Обязательно указывается номер варианта, полностью записывается вопрос. Номер варианта контрольной работы определяется по последней цифре индивидуального шифра в зачетной книжки (табл.1). Каждый вариант контрольной работы содержит три вопроса.

Таблица 1 - Номер контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
0 (5)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 (6)	11	12	13	14	15	16	17	18	1	2
2 (7)	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3 (8)	13	14	15	16	17	18	1	2	3	4
4 (9)	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

ТЕМЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

для студентов ОЧНОГО обучения

Студентам очного отделения предлагается выполнить контрольную работу по теме: **«Исторические и социально-экономические аспекты формирования традиций национальной кухни на примере страны»**. В контрольной работе следует отразить следующие вопросы:

- Исторические особенности формирования национальной кухни;
- Национальные праздники народа – туристские ресурсы нации.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

для студентов ЗАОЧНОЙ формы обучения

Контрольная работа № 1

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Особенности традиций немецкой и азербайджанской кухни.
3. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.

Контрольная работа № 2

1. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
2. Особенности традиций французской и узбекской кухни.
3. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).

Контрольная работа № 3

1. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
2. Особенности традиций английской и казахской кухни.
3. Возникновение кулинарного мастерства в России и его исторические этапы развития.

Контрольная работа № 4

1. Факторы, формирующие основу национальной кухни.
2. Особенности традиций итальянской и армянской кухни.
3. Кулинарное искусство США, стран Латинской Америки.

Контрольная работа № 5

1. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
2. Особенности традиций австрийской и таджикской кухни.
3. История развития национальной традиции питания Китая.

Контрольная работа № 6

1. Принципы рационального питания и их характеристика.
2. Особенности традиций польской и грузинской кухни.
3. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).

Контрольная работа № 7

1. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
2. Особенности традиций корейской и венгерской кухни.
3. Национальные особенности народов Европы и формировании традиций питания.

Контрольная работа № 8

1. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
2. Особенности традиций испанской и туркменской кухни.
3. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.

Контрольная работа № 9

1. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
2. Особенности традиций кухонь Скандинавии.
3. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.

Контрольная работа № 10

1. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
2. Особенности традиций американской и украинской кухни.
3. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.

Контрольная работа № 11

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Особенности традиций греческой и белорусской кухни.
3. Традиции и ритуалы русской трапезы.

Контрольная работа № 12

1. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
2. Особенности традиций болгарской и тайской кухни.
3. Формирование региональных традиций питания в России.

Контрольная работа № 13

1. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
2. Особенности традиций арабской и литовской кухни.
3. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.

Контрольная работа № 14

1. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения в процессе кулинарной обработки.
2. Особенности традиций израильской и японской кухни.
3. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.

Контрольная работа № 15

1. Принципы рационального питания и их характеристика.
2. Особенности традиций китайской и мексиканской кухни.
3. Национальные праздники Франции, традиционное застолье и этикет.

Контрольная работа № 16

1. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
2. Особенности традиций индийской и эстонской кухни.
3. Национальные праздники Италии, традиционное застолье и этикет.

Контрольная работа № 17

1. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
2. Особенности традиций австралийской и молдавской кухни.
3. Национальные праздники Германии, традиционное застолье и этикет.

Контрольная работа № 18

1. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов.
2. Особенности традиций югославской и русской кухни.
3. Национальные праздники Японии и традиции питания.

Список основной литературы

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206780> — Режим доступа: для авториз. пользователей..

Список дополнительной литературы

1. Калашникова, С. В. История пищевой и перерабатывающей промышленности : учебное пособие / С. В. Калашникова. — Воронеж : ВГАУ, 2015. — 363 с. — ISBN 978-5-7267-0825-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181785> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133081> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Куткина, М. Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 468 с. — ISBN 978-5-507-45084-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284111> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/305081> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». www.foodprom.ru
2. История еды, кулинарии и основных продуктов питания www.eda-eda.info
3. Официальный сайт издательства «Ресторанные Ведомости». <https://restoved.ru/>
4. Официальный сайт журнала «FoodService» <https://www.cafe-future.ru/>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ

ФАКУЛЬТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ

КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

По дисциплине «**История традиций и культуры питания**»

Тема: « »

Выполнил(а): студент(ка)гр.

Ф.И.О.

Проверила: к.б.н., доцент

кафедры ЭПП Тарабанова Е.В.

Новосибирск 2026

Составитель

Тарабанова Евгения Викторовна

ИСТОРИЯ ТРАДИЦИЙ И КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ

Методические указания по выполнению
контрольной и самостоятельной работы