

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

задания и методические указания по выполнению семинарских занятий



НОВОСИБИРСК 2026

УДК
ББК

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

История традиций и культуры питания: методические указания по выполнению семинарских занятий // Сост.: Е.В. Тарабанова / Университет биотехнологий, Факультет экономики и управления. – Новосибирск, 2026. – 51 с.

Методические указания по выполнению семинарских занятий 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 по выполнению 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.

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».

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

При изучении дисциплины «История традиций и культуры питания» студенту необходимо проанализировать проблему обеспечения населения продуктами питания на различных этапах исторического развития нашей страны, выявить основные трудности на том или ином этапе и пути их решения. Ключевое место занимает изучение современной продовольственной ситуации в нашей стране в контексте глобальных мировых проблем.

Эти знания студенты приобретают, в основном, путем самостоятельного изучения материала. Изучение отдельных разделов курса рекомендуется проводить в такой последовательности:

- а) ознакомление с содержанием тем самостоятельной работы;
- б) внимательное изучение рекомендуемой специальной литературы и краткое конспектирование прочитанного материала;
- в) подготовка докладов, рефератов.

Семинарское занятие №1

Тема 1. Возникновение и формирование традиций и культуры питания. Вклад ученых России и мира в развитие культуры питания

Цель занятия: ознакомиться с историей возникновения и формирования традиций и культуры питания. Закрепить знания об основоположниках технологии пищевых производств.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Назовите основные исторические аспекты возникновения предприятий питания в Древней Руси.
2. Опишите особенности формирования предприятий общественного питания в Европе.
3. Дайте краткую эволюционную справку периодов развития технологии пищевых производств.
4. Назовите основные периоды развития предприятий гостеприимства.
5. Предпосылки возникновения и развития сферы обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. Эволюция развития сферы общественного питания. Древний период (IV тысячелетие до н.э. – 476 г. н.э.).
7. Охарактеризуйте эволюцию развития предприятий питания. Средневековье (V – XV вв. н.э.), Новое время (XVI в. – начало XX в.).
8. Таверны, харчевни, «Вольные дома», «Государев кабак», герберги. Новое время (XVI в. – начало XX в.).
9. Особенности формирования традиций и культуры гостеприимства в России.
10. Какие факторы оказали влияние на возникновение и развитие сферы обслуживания в предприятиях общественного питания.

11. История зарождения профессий ресторанного промысла. Назовите основной обслуживающий персонал предприятий питания нового времени. История зарождения профессий.

12. Охарактеризуйте современное состояние индустрии питания в нашей стране.

13. Особенности типов питания народа и отражение их в литературе и произведениях искусства.

14. «Поваренные записки» Сергея Друковцева (1779 г.). В.Левшин, К. Адеева «Поварня Русская» (XVII-XVIII в). Основные работы данных авторов. Ассортимент русских блюд по в. Левшину.

15.«Домострой». Меню. Опишите некоторые блюда. Традиции гостеприимства, подачи блюд и этикет

16. Франсуа Аппер (консервная промышленность), Кларенс Бердзай (заморозка продукции).

По вопросу «Особенности типов питания народа и отражение их в литературе и произведениях искусства» предлагается выполнить доклад (презентацию) по темам, представленным в разделе «ПРИМЕРНЫЕ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ДОКЛАДОВ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ для студентов очного отделения» (стр. 23).

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

1. Антипов, С.Т. 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.

2. Хуршудян, С.А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России : учеб. пособие для студ. вузов. - Москва : ДеЛи принт, 2009. - 204 с.

Семинарское занятие №2

Тема 2. История русской домашней кулинарии.

Цель занятия: ознакомиться с историей русской домашней кулинарии. Закрепить знания об особенностях формирования пищевых предпочтений.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие о домашней кулинарии. Назовите основное оборудование домашней кухни и столовую посуду.

2. Опишите традиции подачи блюд и встречи гостей в богатых домах и в домах крестьян в 19- 20 вв.

3. Назовите основные правила этикета поведения за столом в разные исторические периоды.

4. Охарактеризуйте основные блюда и способы хранения продуктов на разных этапах развития пищевой промышленности.

5. Понятие о домашней кулинарии. Оборудование домашней кухни и столовая посуда.

6. Особенности развития овощеводства в России и Европе.

7. Особенности распространения некоторых овощных культур и их использование в питании.

8. Роль напитков в культуре питания народов мира.

9. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи.

По вопросу «История происхождения и распространения некоторых овощных культур» предлагается выполнить доклад

(презентацию) по темам, представленным в разделе «ПРИМЕРНЫЕ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ДОКЛАДОВ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ для студентов очного отделения» (стр. 23).

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

1. 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.

2. Калашникова, С. В. История пищевой и перерабатывающей промышленности : учебное пособие / С. В. Калашникова. — Воронеж : ВГАУ, 2015. — 363 с.

Семинарское занятие №3

Тема 3. Предпосылки возникновения основных пищевых производств.

Цель занятия: изучить факторы, оказавшие влияние на возникновение и развитие основных пищевых производств. Закрепить знания об особенностях формирования отдельных производств.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Взаимосвязь социально-экономической жизни населения и продовольственного обеспечения (VI – X вв.).

2. Возникновение основ пищевых производств (X–XVII вв.).

3. Предпосылки формирования отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.).

4. Домашняя, кустарно-ремесленная и мелкая промышленность.

5. История свеклосахарного производства. Дайте краткие исторические сведения о производстве сахара. Его появление распространение.

6. Опишите историю мукомольного производства. История хлебопекарного производства. Охарактеризуйте исторические особенности производство хлеба и макаронных изделий. Исторические этапы развития хлебопечения.

7. Опишите исторические аспекты производства молока и молочных продуктов. Мастера молочного производства, рыбопромышленники и чаеоторговцы.

8. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонал

9. Назовите основные этапы развития пищевых производств. Влияние научно-технической революции.

10. Охарактеризуйте развитие пищевых производств СССР в 20-е – 80-е годы XX века.

11. Пищевая промышленность России в конце XX начале XXI вв. Дайте краткую историческую справку

12. Опишите исторические аспекты производства мяса и мясопродуктов.

13. Рыболовство и рыбоводство в России и мире. Их история. Краткая историческая справка.

14. Охарактеризуйте процесс возникновение консервной промышленности. Вклад Франсуа Аппера и Луи Пастера в развитие данной отрасли пищевой промышленности.

15. Современное состояние кофейной индустрии, современное оборудование и традиции.

16. Опишите историю кондитерского производства. Традиции приготовления; этапы развития; распространение.

17. Растительные масла и их история. Виды масел, способы производства.

По вопросу «История формирования отраслей пищевой промышленности» предлагается выполнить доклад (презентацию) по темам, представленным в разделе «ПРИМЕРНЫЕ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ДОКЛАДОВ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ для студентов очного отделения» (стр. 26).

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

1. 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. .

2. Хуршудян, С.А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России : учеб. пособие для студ. вузов. - Москва : ДеЛи принт, 2009. - 204 с. - Прил.: с. 188-197. - Библиогр.: с.

198

Семинарское занятие №4

Тема 4. Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека.

Цель занятия: изучить питание как явление бытовой культуры.
Закрепить знания о взаимосвязи типов питания с другими аспектами жизни человека

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Охарактеризуйте питание как главное условие существования человека

2. Дайте характеристику питанию как индикатору образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества и их взаимосвязь.

3. Опишите основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт и их взаимосвязь.

4. Охарактеризуйте основные компоненты материальной культуры: обычаи, традиции, культура, застолье и их взаимосвязь.

5. Опишите основные компоненты материальной культуры: церемонии, обряды, приемы, религия и их взаимосвязь.

6. Дайте понятие основным компоненты материальной культуры: здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

7. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.

8. Климатогеографические и природные условия – основа формирования традиций питания.

9. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания.

10. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.

11.Режим питания на Руси. Дневной и годовой распорядок питания.

12. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.

13. Вклад России в мировую культуру питания.

По вопросу «Напитки и национальные традиции» предлагается выполнить доклад (презентацию) по темам, представленным в разделе «ПРИМЕРНЫЕ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ДОКЛАДОВ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ для студентов очного отделения» (стр. 25).

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

1. Традиционная пища как выражение этнического самосознания - М.: Наука, 2001. – 293 с.

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.

2. Калашникова, С. В. История пищевой и перерабатывающей промышленности : учебное пособие / С. В. Калашникова. — Воронеж : ВГАУ, 2015. — 363 с.

Семинарское занятие №5

Тема 5. Системы и типы питания народов мира. Традиции и обычаи национальных кухонь.

Цель занятия: изучить системы и типы питания народов мира. Закрепить знания о традициях и обычаях, характерных для национальных кухонь.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический, способы формаций).

2. Идеология традиций и культуры питания народов мира.

3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.

4. Понятия: «система питания», «тип питания».

5. Традиции и обычаи национальных кухонь.

6. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.

7. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.

8. Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека.

9. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.

10. Опишите влияние внешних связей (отношений) на традиционное питание народа (иноземное влияние).

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

1. Традиционная пища как выражение этнического самосознания - М.: Наука, 2001. – 293 с.
2. 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
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.

Семинарское занятие №6

Тема 6. Адаптивно-адаптационные процессы в культуре питания

Цель занятия: изучить процессы адаптации и адаптирования в культуре питания. Закрепить знания об основных факторах, формирующих культуру питания разных национальных кухонь.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания.
2. Адаптация традиционного питания при взаимодействии общества с природной средой и взаимодействии этносов и культур.
3. Географическая зональность традиционного питания: основные факторы и особенности.
4. Влияние экологических условий на формирование традиций и культуры питания.
5. Формирование национальной кухни под воздействием факторов адаптации и адаптирования.

6. Охарактеризуйте рациональность и сбалансированность пищи, как основу культуры питания современного человека.

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

1. Традиционная пища как выражение этнического самосознания - М.: Наука, 2001. – 293 с.

2. 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.

Семинарское занятие №7

Тема 7. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.

Цель занятия: изучить социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Закрепить знания продовольственной достаточности мировой цивилизации.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Продовольственная проблема в мировом сообществе государств и народов.

2. Основные продовольственные стратегические задачи и пути их решения.

3. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.

4. Современное состояние агропромышленного комплекса и его направленность.

5. Продовольственная безопасность в условиях глобализации. ФАО и международные неправительственные организации по поддержанию продовольственной безопасности.

6. Концепция устойчивого развития АПК.

7. Модернизация АПК: планы и реальность.

8. Продовольственная самодостаточность России как элемент экономической безопасности.

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

1. 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.

2. 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.

Семинарское занятие №8

Тема 8. Зеленая революция. Задачи, предпосылки, результаты первого и второго этапов зелёной революции.

Цель занятия: изучить задачи, предпосылки, результаты «Зеленой революции». Закрепить знания об особенностях первого и второго этапов зелёной революции и их влиянии на продовольственную безопасность.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Предпосылки возникновения явления «зеленая революция».
2. Основоположники первого этапа зеленой революции.
3. Задачи первого этапа зеленой революции и пути их решения.
4. Результаты первого этапа зеленой революции.
5. Второй этап «Зеленой революции»: основные задачи и связь со стратегией устойчивого развития.
6. Мировая продовольственная программа (МПП).
7. «Зеленая революция» и её влияние на продовольственную безопасность
8. Зеленая революция: Значение «зеленой революции» для мирового хозяйства. Экономический рост без ущерба для экологии.

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

1. 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.

2. 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.

Семинарское занятие №9

Тема 9. Развитие инженерии техники пищевых технологий. Научно-технический прогресс в технологии пищевых производств.

Цель занятия: изучить периоды и особенности развития инженерии техники пищевых технологий. Закрепить знания о влиянии научно-технического прогресса на технологию пищевых производств.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Развитие технологии и техники в различные исторические периоды.
2. Этапы формирования промышленного производства.
3. Инновационное сопровождение развития техники пищевых производств.
4. Тренды и приоритеты развития науки и техники в пищевой и перерабатывающей отраслях.
5. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.
6. Теория цвета и композиции в кулинарии.

По вопросу «Зарождение предприятий общественного питания в Древнем Риме, в Греции, Египте» предлагается выполнить доклад (презентацию) по темам, представленным в разделе «ПРИМЕРНЫЕ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ДОКЛАДОВ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ для студентов очного отделения» (стр. 26).

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее

предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

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.

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.

Семинарское занятие №10

Тема 10. Современное состояние индустрии питания в нашей стране. Тенденции развития ресторанного бизнеса.

Цель занятия: изучить современное состояние индустрии питания в нашей стране. Закрепить знания о тенденциях развития ресторанного бизнеса.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Современное состояние индустрии питания в нашей стране.
2. Тенденции развития ресторанного бизнеса в настоящее время.
3. Понятие «адаптивная организация».
4. Основные тенденции в развитии современной организации питания: организация доставки продукции на дом, портативные обеды.
5. Основные тенденции в развитии современной организации питания: фаст-фуд, Макдональдс, трансфер-автоматы и др.
6. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.

7. Инновации в сфере общественного питания: оборудование, технологии производства, способы обработки сырья, способы доставки и др.

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

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.

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.

Семинарское занятие №11

Тема 11. Особенности культуры питания народов мира по регионам. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.

Цель занятия: изучить ассортимент продуктов и способы кулинарной обработки в различных странах мира. Закрепить знания об особенностях культуры питания народов мира по регионам.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.

2. Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия. Развитие кулинарного искусства в странах АТР (Китай, Корея, Япония).

3. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций.

4. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР.

5. Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Ливия). Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда.

6. Франция – основоположница изысканной европейской кухни. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.

7. Особенности и традиции в питании Великобритании, стран Центральной и Южной Европы. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.

8. Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания). Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.

По вопросу «Национальные праздники (религиозные и государственные) народа – туристские ресурсы» предлагается

выполнить доклад (презентацию) по темам, представленным в разделе «ПРИМЕРНЫЕ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ДОКЛАДОВ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ для студентов очного отделения» (стр. 27).

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

1. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с.

2. 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.

Семинарское занятие №12

Тема 12. Основы рационального питания

Цель занятия: изучить основы рационального питания. Закрепить знания об особенностях нетрадиционных систем питания.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие обмена веществ.
2. Энергетический баланс.
3. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность.
4. Требования к пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи.
5. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы,

витамины, минеральные вещества, вода.

6. Значение для организма человека основных пищевых веществ, суточная потребность, содержание в пищевых продуктах, пути сохранения при кулинарной обработке продуктов.

7. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе крови и т.д.

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

1. 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. .

2. Калашникова, С. В. История пищевой и перерабатывающей промышленности : учебное пособие / С. В. Калашникова. — Воронеж : ВГАУ, 2015. — 363 с.

Семинарское занятие №13

Тема 13. Основы технологии приготовления кулинарной продукции

Цель занятия: изучить основы технологии приготовления кулинарной продукции. Закрепить знания об особенностях современных тенденций мировой кулинарной практики.

Методические указания к проведению занятия

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие кулинарной продукции и ее классификация.

2. Качество кулинарной продукции.
3. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус.
4. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов.
5. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира.
6. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.

По вопросу «Традиции и обычаи национальных кухонь» предлагается выполнить доклад (презентацию) по темам, представленным в разделе «ПРИМЕРНЫЕ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ДОКЛАДОВ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ для студентов очного отделения» (стр. 28).

Порядок проведения занятия:

Студенты выполняют предварительную подготовку к занятию (перечень вопросов определяется заранее). Занятие проводится в форме беседы-обсуждения по основным вопросам темы. Студенты заранее предупреждаются о форме проведения занятия и готовят доклады (доклады сопровождаются презентацией).

Рекомендуемая литература:

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.
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.

ПРИМЕРНЫЕ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ДОКЛАДОВ К
СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ
для студентов очного отделения

**1. Особенности типов питания народа и отражение их в
литературе и произведениях искусства.**

По данному вопросу предлагается выполнить доклад по темам, представленным ниже:

1. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских писателей и поэтов.
2. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских художников.
3. Влияние специальной и художественное литературы на традиции питания народа.

**2. История происхождения и распространения некоторых
овощных культур.**

По данному вопросу предлагается выполнить доклад по темам, представленным ниже:

1. История происхождения и распространения корнеплодных культур (свекла, морковь, брюква, репа, петрушка).
2. История происхождения и распространения клубнеплодных культур (картофель).
3. История происхождения и распространения основных овощных культур (капуста, томаты, перец, огурцы).
4. История происхождения и распространения бахчевых культур (арбуз, дыня, тыква).
5. История происхождения и распространения бобовых культур (горох, бобы, фасоль).

6. История происхождения и распространения подсолнечника и кукурузы.
7. Исторические особенности выращивания человеком овощей для своего питания.
8. Особенности развития овощеводства в России и Европе.
9. История распространения основных овощных культур.

3. Напитки и национальные традиции

По данному вопросу предлагается выполнить доклад (презентацию), по темам, представленным ниже.

1. История вина и других алкогольных напитков (шампанское; бренди; водка; виски; джин; ликер и т.д.). Их появление, распространение, влияние на традиции гостевания.
2. История возникновения и распространения пива и кваса. Влияние на традиции народа.
3. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи.
4. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
5. Национальные напитки народов мира. Их появление и влияние на национальные традиции.
6. Традиции и культура потребления напитков.
7. Происхождение и значение слова "чай". История возникновения чайного напитка. Особенности чайных церемоний разных народов.
8. Охарактеризуйте историю развития чаеводства в мире и в России.
9. Появление кофейного напитка. Первые кофейни. Как распространялось кофе в Европе. Путь кофе в Россию.

4. Зарождение предприятий общественного питания в Древнем Риме, в Греции, Египте.

1. Социально-экономическая система империй (Древний Рим, Древний Египет, Древняя Греция).
2. Роль предприятий общественного питания в жизненном укладе населения в Древнем Риме, Египте, Греции.
3. Основные продукты питания в Древнем Риме, Египте, Греции.
4. Опишите питание различных слоев населения в Древнем Риме, Египте, Греции.
5. Дайте характеристику распорядка в еде Египтян, технологии приготовления пищи, традиции гостевания.
6. Опишите особенности питания в Древней Греции. Рацион греков.
7. Охарактеризуйте основной церемониал и этикет трапез в Древней Греции.
8. В чем заключаются особенности питания в Древнем Риме. Рацион Римлян.
9. Опишите основные трапезные церемонии в Древнем Риме.

5. История формирования отраслей пищевой промышленности

По данному вопросу предлагается выполнить презентацию (доклад), по темам, представленным ниже.

1. История свеклосахарного производства. Дайте краткие исторические сведения о производстве сахара. Его появление распространение.
2. Историю мукомольного производства.

3. История хлебопекарного производства. Охарактеризуйте исторические особенности производство хлеба и макаронных изделий. Исторические этапы развития хлебопечения.

4. Опишите исторические аспекты производства молока и молочных продуктов.

5. Опишите исторические аспекты производства мяса и мясопродуктов.

6. Рыболовство и рыбоводство в России и мире. Их история. Краткая историческая справка.

7. Охарактеризуйте процесс возникновения консервной промышленности. Вклад Франсуа Аппера и Луи Пастера в развитие данной отрасли пищевой промышленности.

8. Опишите историю кондитерского производства. Традиции приготовления; этапы развития; распространение.

9. Растительные масла и их история. Виды масел, способы производства.

Тема 6. Традиции и обычаи национальных кухонь.

Предлагается выполнить презентацию (доклад), по темам, представленным ниже.

1. Исторические особенности формирования греческой кухни.
2. Исторические особенности формирования английской кухни.
3. Исторически особенности формирования французской кухни.
4. Исторические особенности формирования итальянской кухни.
5. Исторические особенности формирования испанской кухни.
6. Исторические особенности формирования немецкой кухни
7. Исторические особенности формирования польской кухни.
8. Исторические особенности формирования болгарской кухни.

9. Исторические особенности формирования индийской кухни.
 10. Исторические особенности формирования китайской кухни.
 11. Исторические особенности формирования корейской кухни
 12. Исторические особенности формирования японской кухни.
 13. Исторические особенности формирования кухни США.
 14. Исторические особенности формирования мексиканской кухни.
 15. Исторические особенности формирования аргентинской кухни.
 16. Исторические особенности формирования бразильской кухни.
 17. Исторические особенности формирования русской кухни.
 18. Исторические особенности формирования украинской кухни.
- По вопросу «Свадебный церемониал на примере отдельной страны» предлагается выполнить презентацию (доклад).

Тема 7. Национальные праздники (религиозные и государственные) народа – туристские ресурсы.

1. Национальные праздники России и застолье
2. Национальные праздники Италии и застолье.
3. Национальные праздники Германии и застолье.
4. Национальные праздники Китая и их использование в развитии туризма.
5. Национальные праздники Японии и традиции питания.
6. Национальные праздники Англии.
7. Национальные праздники Испании
8. Национальные праздники Польши и застолье.
9. Национальные праздники Болгарии.
10. Национальные праздники Индии.

11. Национальные праздники Кореи.
12. Национальные праздники Мексики и застолье.
13. Национальные праздники Бразилии и застолье.
14. Национальные праздники США.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ
(для подготовки докладов)
для студентов всех форм обучения

1. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы Первый этап зеленой революции.
2. Продовольственная самодостаточность России.
3. Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.)
4. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.).
5. Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.).
6. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала.
7. Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года.
8. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920гг.).
9. НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.).
10. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.).
11. Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х годов).
12. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.).
13. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).

14. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.).
15. Агропромышленный комплекс и продовольственные вопросы: вхождение в XXI век (80-е гг.–начало XXI в.).
16. Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране (1991 г. – начало XXI в.).
17. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.
18. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век.
19. Второй этап зеленой революции.
20. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.
21. История мукомольного производства
22. Производство хлеба и макаронных изделий. Исторические этапы развития хлебопечения.
23. Производство сахара. Его появление распространение.
24. Кондитерское производство. Традиции приготовления; этапы развития; распространение.
25. Растительные масла и их история. Виды масел, способы производства.
26. История вина и других алкогольных напитков (шампанское; бренди; водка; виски; джин; ликер и т.д.). Их появление, распространение, влияние на традиции гостевания.
27. История возникновения и распространения пива и кваса. Влияние на традиции народа.
28. Исторические аспекты производства мяса и мясопродуктов.
29. Исторические аспекты производства молока и молочных продуктов.
30. Рыболовство и рыбоводство в России и мире. Их история.

31. Основные этапы развития пищевых производств. Влияние научно-технической революции.
32. Влияние природно-климатических факторов на традиции питания разных народов (3-4 примера).
33. Влияние религиозных воззрений на традиции питания народа. (на примере 2-3 стран).
34. Влияние внешних связей (отношений) на традиционное питание народа (иноземное влияние).
35. Влияние специальной и художественное литературы на традиции питания народа.
36. Пищевые производства в России в конце XIX-XX в.
37. Развитие пищевых производств СССР в 20-е – 80-е годы XX века.
38. Пищевая промышленность России в конце XX начале XXI вв.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Назовите основные исторические аспекты возникновения предприятий общественного питания в Древней Руси.
2. Опишите особенности формирования предприятий общественного питания в Европе.
3. Дайте краткую эволюционную справку периодов развития предприятий общественного питания.
4. Назовите основные периоды развития предприятий общественного питания.
5. Предпосылки возникновения и развития сферы обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. Эволюция развития сферы общественного питания. Древний период (IV тысячелетие до н.э. – 476 г. н.э.).

7. Охарактеризуйте эволюцию развития предприятий общественного питания. Средневековье (V – XV вв. н.э.), Новое время (XVI в. – начало XX в.).

8. Таверны, харчевни, «Вольные дома», «Государев кабак», герберги. Новое время (XVI в. – начало XX в.).

9. Особенности формирования традиций и культуры гостеприимства. История зарождения профессий ресторанного промысла.

10. Факторы, оказавшие влияние на возникновение и развитие сферы обслуживания в предприятиях общественного питания.

11. Опишите традиции подачи блюд и встречи гостей в богатых домах и в домах крестьян в 19- 20 вв.

12. Назовите основные правила этикета поведения за столом, характерные в разные исторические периоды в России.

13. Охарактеризуйте основные блюда и способы хранения продуктов на разных этапах развития пищевой промышленности.

14. Оборудование домашней кухни и столовая посуда на Руси.

15. Взаимосвязь социально-экономической жизни населения и продовольственного обеспечения (VI – X вв.).

16. Возникновение основ пищевых производств (X–XVII вв.).

17. Предпосылки формирования отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.).

18. Охарактеризуйте питание как главное условие существования человека

19. Дайте характеристику питанию как индикатору образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества и их взаимосвязь.

20. Опишите основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт и их взаимосвязь.

21. Охарактеризуйте основные компоненты материальной культуры: обычаи, традиции, культура, застолье и их взаимосвязь.
22. Опишите основные компоненты материальной культуры: церемонии, обряды, приемы, религия и их взаимосвязь.
23. Дайте понятие основным компонентам материальной культуры: здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.
24. Назовите принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.
25. Климатогеографические и природные условия – основа формирования традиций питания.
26. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания.
27. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
28. Режим питания на Руси. Дневной и годовой распорядок питания.
29. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.
30. Вклад России в мировую культуру питания.
31. Историко-философский подход к изучению культуры питания
32. Идеология традиций и культуры питания народов мира.
33. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.
34. Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека.

35. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.
36. Опишите влияние внешних связей (отношений) на традиционное питание народа (иноземное влияние).
37. Тенденции развития ресторанного бизнеса в настоящее время.
38. Понятие о домашней кулинарии. Назовите основное оборудование домашней кухни и столовую посуду.
39. Понятия: «система питания», «тип питания».
40. Традиции и обычаи национальных кухонь.
41. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.
42. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.
43. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания.
44. Адаптация традиционного питания при взаимодействии общества с природной средой и взаимодействии этносов и культур.
45. Географическая зональность традиционного питания: основные факторы и особенности.
46. Влияние экологических условий на формирование традиций и культуры питания.
47. Формирование национальной кухни под воздействием факторов адаптации и адаптирования.
48. Охарактеризуйте рациональность и сбалансированность пищи, как основу культуры питания современного человека.
49. Культура, ее виды, понятия, характеристика и развитие
50. Питание как явление бытовой культуры. Его взаимосвязь с другими аспектами жизни

51. Факторы, формирующие национальные традиции в питании
52. Роль и значение питания в жизни человека
53. Роль уровня развития экономики страны, ее географических и климатических условий в формировании культуры питания.
54. Понятие системы питания. Примеры.
55. Критерии и показатели оценки рационального питания.
56. Концепция сбалансированного питания.
57. Роль и место рационального питания в современном обществе.
58. Национальные особенности и самобытность русской кухни
59. Особенности формирования культуры питания народов России
60. Постный и скоромный русский стол.
61. Особенности культуры питания стран Западной Европы.
62. Особенности культуры питания стран Центральной и Южной Европы.
63. Особенности культуры питания мусульманских стран.
64. Религиозно – философские учения (буддизм, синтоизм, конфуцианство) стран АТР и их влияние на формирование традиций питания.
65. Особенности культуры питания стран Азиатско-Тихоокеанского региона.
66. Особенности культуры питания США и Канады
67. Особенности культуры питания Латиноамериканских стран
68. Понятие кошерной пищи.
69. Напитки и национальные традиции
70. Пряности, специи и приправы как составляющие национальной культуры питания
71. Характеристика приемов с рассадкой.

72. Характеристика приемов «Коктейль», «Фуршет», «Бокал вина».
73. Характеристика металлической столовой посуды
74. Характеристика фарфоровой и фаянсовой столовой посуды
75. Характеристика стеклянной столовой посуды
76. Характеристика и назначение различных столовых приборов
77. Характеристика столового белья
78. Правила сервировки стола
79. Столовый этикет, культура потребления различных блюд
80. Продовольственная проблема в мировом сообществе государств и народов.
81. Основные продовольственные стратегические задачи и пути их решения.
82. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.
83. Современное состояние агропромышленного комплекса и его направленность.
84. Продовольственная самодостаточность России как элемент экономической безопасности.
85. Продовольственная безопасность в условиях глобализации. ФАО и международные неправительственные организации по поддержанию продовольственной безопасности.
86. Предпосылки возникновения явления «зеленая революция». Основоположники первого этапа зеленой революции.
87. Задачи первого этапа зеленой революции и пути их решения. Результаты первого этапа зеленой революции.
88. Второй этап «Зеленой революции»: основные задачи и связь со стратегией устойчивого развития.
89. Мировая продовольственная программа (МПП).

90. «Зеленая революция» и её влияние на продовольственную безопасность

91. Зеленая революция: Значение «зеленой революции» для мирового хозяйства. Экономический рост без ущерба для экологии.

92. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.

93. Современное состояние индустрии питания в нашей стране.

94. Тенденции развития ресторанного бизнеса в настоящее время. Понятие «адаптивная организация».

95. Основные тенденции в развитии современной организации питания: организация доставки продукции на дом, портативные обеды.

96. Основные тенденции в развитии современной организации питания: фаст-фуд, Макдональдс, трансфер-автоматы и др.

97. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.

98. Инновации в сфере общественного питания: оборудование, технологии производства, способы обработки сырья, способы доставки и др.

99. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.

100. Традиции и культура питания разных народов.

Инновационное методическое обеспечение

ДЕЛОВАЯ ИГРА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«История традиций и культуры питания»

Деловая игра: научно-методическое основание. Это особые средства, содержанием которых является участие студентов в анализе исторических конфликтных проблем через типовые роли субъектов исторических явлений и событий. К примеру, студенту дается речь

предпринимателя XIX в. в России либо роль участника экспедиции Х. Колумба и т.д.

Деловая игра является наиболее трудоемкой в процессе ее подготовки и в самом развитии. Необходимо более детально пояснить основные правила подготовки и проведения деловой игры. События, происходящие в ходе деловой игры, связаны воедино логикой ее правил и сюжетом, развивающимся благодаря действиям участников. Создавшееся называют «событийной тканью игры».

Основной предмет изображения в деловой игре — отношения людей в рамках социально-исторического явления или события. Его отражение в игре отличается от оригинала.

Во-первых, игровые события полностью обозримы, что достигается за счет преобразования пространственно-временных характеристик реального процесса. Во-вторых, создавая правила игры, мы стремимся отвлечься от второстепенных подробностей, чтобы в ней воспроизводились не частности человеческих отношений, а их тип.

Объектом непосредственного восприятия для участника игры является ее «событийная ткань». Отражаясь в сознании играющего, она становится знаком реальной действительности, порождая все множество известных игроку фактов, относящихся к историческому содержанию игры. Оно оказывается для участника неразрывно слитым с «событийной тканью» игры, с глубоким эмоциональным впечатлением от игрового процесса.

Игра, как метод обучения, позволяет как бы прожить определенную ситуацию, изучить ее в непосредственном действии. Признаки игры предполагают соблюдение строго определенных правил ее организации: наглядность игры, четкость заданий для групп, неожиданность экстремальной ситуации, полное погружение

участников игры в проблемность действия, правдоподобие экстремальной ситуации, система оценивания.

На основе решения задач игры система оценивания должна позволить оценивать личностные качества участников игры (моральные, деловые, психофизиологические). Она должна также обеспечить различие ролевых целей участников (что порождает конфликтную ситуацию в игре) и соревновательный характер деятельности игровых групп.

Таким образом, наличие в деловой игре разветвленной системы оценивания, учитывающей все стороны деятельности участников, является объективно необходимым атрибутом всякой деловой игры.

ДЕЛОВЫЕ ИГРЫ

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

1. Игра «Улучшение качества продукции пищевой отрасли: исторический опыт советского периода (60-90-е гг.) и современность».

Цель игры: на основе сравнительного анализа методов форм, направлений деятельности пищевых предприятий в разные исторические периоды составить примерную программу устойчивого улучшения качества питания населения России в начале XXI века.

Установка на проведение игры

Преподаватель объясняет студентам цель игры, ее основные проблемы: актуальность продовольственного вопроса в мире и России; особое значение качества продукции пищевой промышленности для здоровья человека, его настроения и жизнедеятельности; разнообразие форм, методов, направлений повышения качества продуктов питания в указанные исторические периоды.

Сценарий игры

За одну-две недели преподаватель выдает задание студентам изучить литературу по истории развития пищевой промышленности России в целом, а также по конкретным проблемам, попытаться на основе изученного материала составить примерный план решения проблемы качества пищевой продукции на современном этапе.

В соответствии с особенностями каждого исторического периода по решению задач качества продукции студенты разбиваются на две команды (по 6-8 человек). Из наиболее активных студентов выбирается лидер команды.

Создается экспертный Совет (4-5 чел.), задача которого контролировать порядок проведения игры, определение наиболее подготовленных команд по критериям аргументации, новизны и необходимости идей.

Первый этап. Игра проводится на семинарском занятии. В начале игры преподаватель напоминает студентам о цели игры и ее основных проблемах. Лидер команды излагает основные тезисы и выводы. Участники команд могут дополнять выступления своих лидеров по ходу игры. За время игры задаются аргументированные вопросы к оппонентам.

Второй этап. Начинается дискуссия об общем и особенном в решении данной темы. Итоги полемики подводит экспертный Совет. Здесь же заслушиваются выступления студентов всей группы. В результате на основе общего мнения формулируется примерная программа качественного улучшения питания населения России в начале XXI века, объединяющая в себе все важные и нужные составляющие прошлого и настоящего.

Заключительный этап. Преподаватель подводит окончательные итоги игры, оценивает по пятибалльной системе работу каждой

команды, отмечает слабые и сильные стороны выступлений, умение работать в команде и индивидуально, вести дискуссию. Преподаватель также дает оценку представленной общей программы улучшения качества продуктов питания, вносит свои поправки, корректирует ее.

Задания действующим лицам

Первая команда подготавливает и раскрывает многообразную работу коллективов пищевых предприятий по улучшению вкусовых качеств продукции; по выпуску новых, биологически полноценных продуктов с добавлением белковых, углеводных и витаминных компонентов: различные формы социалистического соревнования - за звание «Мастер – золотые руки», «Цех отличного качества», продукцию, имеющую «Знак качества», «Бездефектную сдачу продукции» и другое; контроль за улучшением качества - общественные организации, группы народного контроля, «Дни качества», статьи в газетах, многотиражках, радиовещание, дегустационные советы и прочее; расширение ассортимента (выпуск новых сортов с лучшими вкусовыми качествами в красочной упаковке) – смотры-конкурсы, выставки, международные конкурсы (например, высокая оценка советского шампанского); усовершенствование технологических процессов - внедрение нового оборудования, знание рабочим своего станка, машины, аппарата, совершенствование квалификации.

Первая команда обосновывает выводы о постоянном стремлении работников пищевой отрасли (особенно в годы восьмой и девятой пятилеток) творчески подходить к разработке комплексных планов, включающих в себя и показатели качества продукции; сообщает о положительных результатах этой напряженной работы (90% продукции кондитерской фабрики «Красный Октябрь» на уровне отечественных и зарубежных образцов, награждение орденом Ленина кондитерской

фабрики «Большевик» за выпуск продукции только отличного качества и многое другое).

Вторая команда раскрывает новые идеи по улучшению качества продуктов питания. Обращается внимание на внедрение с 2004 года системы добровольной экологической маркировки продуктов - «дубовый лист» и «голубая капля»; расфасовку овощей в разноцветные упаковки в зависимости от сорта; новый ГОСТ; экологическую экспертизу по международным стандартам; сертификацию продуктов по категориям (для общего потребления, диетическое потребление, для детей раннего возраста); экспертиза на марку «Экологически чистый продукт». В выступлениях подчеркивается новизна этого подхода для России, его апробация в Институте питания и Институте гигиены окружающей среды. Дается реальная оценка этим нововведениям, их неоднозначность, так с одной стороны, происходит удорожание продукта с гарантией качества, а с другой - расширение рынка сбыта и невозможность подделок.

2. Игра «Продовольственная безопасность: альтернативные подходы»

Цель игры: раскрыть разные точки зрения на продовольственную безопасность, исходя из определений трех основных альтернативных подходов; смоделировать пути вывода экономики России из кризиса и развития АКП на современном этапе.

Установка на проведение игры

Преподаватель формирует основную цель игры, раскрывает важность следующих обсуждаемых вопросов: значимости продовольственной безопасности как составного элемента экономической безопасности России; различия радикального (либерального), неостолыпинского, неонэповского подходов к вопросу о

продовольствию; определение прожиточного минимума потребительской корзины.

Основой игры должна стать полемика между представителями трех основных направлений вывода России из экономического кризиса и решение задачи обеспечения населения продуктами питания.

За одну-две недели до игры студенты разбиваются на три команды (по 3-5 человек). Участники каждой команды должны продумать и сформулировать основные принципы данного подхода, подготовить ответы на предполагаемые вопросы оппонентов, разработать вопросы к ним, определить стратегию и тактику предстоящего диспута.

Для проведения игры избирается экспертный Совет из наиболее подготовленных и активных студентов (3-4 человека). Основная задача Совета - следить за порядком ведения дискуссии, а по ее завершении провести определенные заключения по проделанной группой работе и определить наиболее подготовленную команду по реализации идей и оригинальности аргументации.

Первый этап. Проведение игры происходит на семинарском занятии. В начале игры преподаватель напоминает о цели игры, представляет членов команд и экспертного Совета. Один из членов Совета играет роль ведущего. Затем поочередно выступают представители от каждой группы, обосновывающие положения своего направления и делающие выводы. После их выступлений начинается обсуждение преимуществ и недостатков данных подходов к проблеме обеспечения населения продовольствием. За ходом дискуссии следит экспертный Совет, координирующий выступления участников. При обмене мнениями учитываются точки зрения всех студентов группы.

Заключительный этап. Подводятся итоги игры. Преподаватель анализирует работу трех команд и Совета экспертов, отличает наиболее

удачные выступления участников, анализирует степень подготовки каждой команды, доходчивость или слабость аргументов, наиболее спорные аспекты проблемы, делает обобщенные выводы.

В заключении преподаватель предлагает студентам следующие задания: назвать модель экономического роста или составить собственный вариант вывода страны из социально-экономического кризиса. Для определения потребительской корзины предлагается вычислить прожиточный минимум - минимальный уровень стандарта жизни.

Задания действующим лицам.

Первая группа студентов излагает либеральное (радикальное) направление в проблеме продовольственной безопасности России. Основное содержание данного направления сводится к следующему: российское земледелие в условиях рынка неконкурентоспособно, поэтому неумно тратить средства на спасение деревни - «банкрота».

Студенты должны дать оценку этому утверждению, раскрыть причины свертывания АПК, назвать последствия этого процесса: полная зависимость от зарубежных поставок продовольствия, расплата природными ресурсами (нефть, газ, лес) за импортную продукцию, социальные негативы во многих отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности и по стране в целом.

Вторая группа студентов излагает принципы неостолыпинского направления, опираясь на опыт российского реформатора начала XX века П.А. Столыпина. Данный исторический опыт исходит из убеждения, что, несмотря на худшие природные условия сельскохозяйственного производства в России, вложения капитала в АПК могут быть привлекательны для иностранных инвесторов (дешевая рабочая сила, низкая стоимость земли). При этом государство не должно устраниваться от регулирования экономики, стимулировать получение прибыли

сельскими предпринимателями. Студенты делают вывод о реальности данного направления при определенных условиях.

Третья группа студентов излагает сущность неонэповского направления. Акценты делаются на условиях и результатах производства, на сокращении сельской безработицы, на сохранении бесплатного землепользования, на высоких темпах роста доходов трудящихся. Такая модель экономического роста ориентирована на спрос и сбыт отечественного продовольствия, рост благосостояния большинства населения. Идеи нового НЭПа исходят из традиционных для России общинно артельных принципов хозяйствования; западной социал-демократической модели участия государства в обеспечении экономической стабильности, перераспределении доходов; китайского динамичного развития многоукладности экономики при гибком сочетании директивного планирования с рынком. Вопрос только в том, окажутся ли совместимы эти принципы для активизации дискуссии и подведения итогов.

Совет может задать участникам и слушателям следующие вопросы. Назовите различия во взглядах на аграрную политику сторонников либерального и неостолыпинского направлений. Какие общие позиции либеральной и неостолыпинской программ? В чем суть праворадикальной точки зрения по разрешению продовольственной проблемы? Приемлема ли она для России? Назовите пути выхода экономики России из кризиса на современном этапе согласно взглядам радикалов и ряда оппозиционных течений. Что такое прожиточный минимум? Как обеспечить необходимую продовольственную корзину?

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.

5. Традиционная пища как выражение этнического самосознания - М.: Наука, 2001. – 293 с.

6. Хуршудян, С.А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России : учеб. пособие для студ. вузов. - Москва : ДеЛи принт, 2009. - 204 с. - Прил.: с. 188-197. - Библиогр.: с. 198.

7. Трубина, И. А. Русская национальная кухня : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : СтГАУ, 2024. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462221> — 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/>

Составитель

Тарабанова Евгения Викторовна

ИСТОРИЯ ТРАДИЦИЙ И КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ

Методические указания по выполнению
семинарских занятий

