

ЗАДАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
"ИСТОРИЯ И ТЕОРИЯ
КУЛИНАРИИ

Федеральное агентство по образованию
ГОУ ВПО «Российская экономическая академия имени Г. В. Плеханова»
Кафедра технологии и организации предприятий питания

ЗАДАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИСТОРИЯ И ТЕОРИЯ КУЛИНАРИИ»

Москва 2007

Составители; канд. техн. наук Т. В. Ж у б р е в а
 канд. биол. наук Е. П. Я к у ш к и н а

Задания к выполнению самостоятельной работы по дисциплине
«История и теория кулинарии» / Сост.: Т. В. Жубрева, Е. П. Якушкина.
- М: Изд-во Рос. экон. акад., 2007. - 20 с.

Рассматриваются задания для внеаудиторной подготовки информационных материалов в виде рефератов и докладов по истории развития предприятий питания, формирования национальных кухонь, а также теории и кулинарной практике народов мира; приведены требования к сбору, обработке информации и представлению заданий на семинарских занятиях.

Для студентов специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания», 080502 «Экономика и управление на предприятии»

© Российская экономическая академия, 2007

Современный специалист должен использовать в своей работе все то новое, что появляется в науке и практике, постоянно совершенствовать свою квалификацию, уметь быстро адаптироваться к условиям производства. Однако в эпоху глобализации, часто ведущей к утрате специфических особенностей материально-бытовой культуры разных народов, очень актуальным становится формирование у молодых специалистов глубокого уважения к традициям и обычаям, в том числе и в питании, сложившимся исторически в процессе многовекового развития разных народов.

Основная цель изучения дисциплины «История и теория кулинарии» - ознакомление студентов с историческими основами теории и практики кулинарии, связанными с национальными и прочими особенностями различных народов мира, динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами ее развития.

В соответствии с поставленной целью основными задачами изучения дисциплины являются

- обобщение мирового опыта в области истории и теории национальных кухонь народов, проживающих в разных природно-климатических зонах;
- ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи;
- ознакомление на отдельных примерах с влиянием социально-экономических условий на кулинарную практику;
- ознакомление с историей развития основных видов технологического оборудования и инвентаря и их влиянием на изменения в кулинарной практике разных народов;
- ознакомление с влиянием развития средств транспорта на кулинарную практику;
- ознакомление с теоретическими основами ряда современных систем питания, таких, как вегетарианство, раздельное питание, макробиотика и др., и критический анализ данных систем.

Решение этих задач будет достигаться за счет сочетания интерактивных лекционных и семинарских занятий, организации самостоятельной работы студентов и текущего контроля знаний. В изучении данной дисциплины особое внимание уделяется именно самостоятельной работе студентов, которую преподаватель планирует, организует, контролирует и объективно и свободно оценивает, без которой невозможно формирование творчески активной личности, свободно владеющей своей профессией и ориентирующейся в смежных областях

деятельности, готовой к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

Современная концепция «обучения через всю жизнь» предусматривает, что в основе подготовки специалистов должен лежать самостоятельный труд студентов. Самостоятельная работа, по своей сути, предполагает максимальную активность каждого обучающегося и проявляется в организации работы, использовании целенаправленного восприятия, переработке, закреплении и применении знаний в повседневной деятельности.

Самостоятельная работа – это планируемая учебная и научная работа студентов, выполняемая по заданию преподавателя и под его методическим руководством, но без его непосредственного участия. Содержание самостоятельной работы студентов определяется концепцией учебной дисциплины, ее учебно-методическим обеспечением. Каждый студент должен понимать, что развитие его интеллектуальных и творческих способностей, самостоятельности мышления возможно только путем приобщения к самостоятельной работе, включающей самые разнообразные формы и методы и предполагающей, кроме всего прочего, работу над рефератом, а также подготовку сообщений для публичных выступлений.

Работа над рефератом предполагает умение найти необходимые источники информации, выбрать нужные данные, обобщить их в процессе его написания и сделать необходимые выводы (закключение), т. е. у студента формируется навык проведения кабинетного исследования на заданную тему. Навык публичных выступлений необходим всем специалистам в их практической управленческой деятельности.

Для того чтобы самостоятельная работа студента была эффективной, необходимо выполнить ряд условий, к которым в полной мере относится обеспечение студента необходимыми методическими материалами с целью превращения процесса самостоятельной работы в процесс творческий. Поэтому в данной работе наряду с заданиями приведены основные требования к написанию реферата и подготовке публичных выступлений.

1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ТЕМАМ

По одной из ниже перечисленных тем каждый студент должен подготовить один реферат, а затем представить его основные положения на семинарских занятиях в группе.

1. Исторические корни предприятия питания

1. Происхождение и история развития типичных предприятий питания (на примере одной страны).

Задание: описать наиболее характерные типы предприятий питания для страны, проанализировать предпосылки их возникновения и показать роль в развитии современной системы питания вне дома.

2. Туризм и предприятия питания.

Задание: показать влияние перемещения людей (с различными целями) на становление предприятий питания. *Недопустимо* написание реферата, как кулинарного путешествия по современной стране.

3. Средства транспорта и предприятия питания: бортовое питание.

Задание: история организации питания на борту авиалайнеров и круизных судов. Особенности технологии приготовления блюд и напитков.

4. Средства транспорта и предприятия питания: питание на железнодорожном транспорте.

Задание: история организации питания на железнодорожном транспорте. Особенности технологии приготовления блюд и напитков.

5. Открытия и изобретения, обусловившие развитие предприятий питания.

Задание: изобретения в области техники и технологии в XVIII–XIX вв. (можно дать на отдельных примерах). Изобретения и открытия XX в. и их влияние на формирование современных предприятий питания.

6. Влияние национальных традиций и обычаев на организацию подачи блюд и напитков.

Задание: отразить, как сохраняются традиции и обычаи в настоящее время, если возможно, на примере своей семьи.

2. Историко-теоретические аспекты кулинарии

1. История формирования национальной кухни (на примере одного народа одной из стран).

2. Взаимовлияние кухонь народов мира (показать на 5–7 примерах).

3. «Молодые» кухни, основные факторы, повлиявшие на их формирование.
4. Особенности питания народов, проживающих в различных природно-климатических условиях (на примере одного народа).
5. Посуда столовая и кухонная. Особенности используемой для приготовления блюд посуды у разных народов (на 2—3 примерах).
6. История появления столовой посуды и приборов, их влияние на технологию приготовления блюд и напитков.
7. Влияние религиозных верований на формирование национальной кухни (на примере одной из конфессий - Ислам, Буддизм, Индуизм, Иудаизм, Христианство или Синтоизм).
8. Отличительные особенности в кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов, технологии приготовления блюд, характерные для народов разных стран.
9. Особенности использования специй и пряностей у разных народов мира.
10. Особенности питания туристов при проведении различных мероприятий.
11. Первые кулинарные книги, их роль в истории кулинарии.
12. Очаг для приготовления пищи: история, национальные особенности, влияние на кулинарную практику.

3. Теоретические основы систем питания, их критический анализ и использование в коммерческих предприятиях питания

1. Обзор и анализ различных монодиет, польза и вред здоровью.
2. Голодание, польза и вред здоровью.
3. Основные понятия, причины и виды вегетарианства.
4. Основные положения теории раздельного питания.
5. Основные положения теории безуглеводного питания.
6. Основные принципы питания по группе крови, гемокод и ДНК-код.
7. Ресторанный бизнес и системы питания: спрос рождает предложение.

4. История продуктов питания

1. История появления и использования в кулинарной практике отдельных продуктов, в наибольшей степени повлиявших на кулинарную практику (например, картофеля, томатов, лапши, макарон,пельменей и т. п.).
2. История вина, польза и вред для здоровья, современная эногастрономия.
3. История крепких алкогольных напитков (водки, коньяка и др.), польза и вред для здоровья.

4. История кофе, польза и вред для здоровья, подача в специализированных предприятиях питания.
5. История чая, разновидности, польза и вред для здоровья, подача в предприятиях питания.
6. История шоколада, разновидности, польза и вред для здоровья, подача в предприятиях питания.
7. Продукты с модифицированным геномным аппаратом, история возникновения, польза и вред для здоровья, влияние на деятельность предприятий питания.

2. РЕФЕРАТ В СИСТЕМЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Реферат (от латинского *refereo* - докладываю, сообщаю) - это краткое изложение содержания документа или его части, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с документом и определения целесообразности обращения к нему¹.

В учебном процессе реферат понимается в более широком смысле: это краткое изложение в письменном виде или форме публичного доклада содержания книги, учения, научной проблемы, результатов научного исследования и т. п. Иначе говоря, *это доклад на определенную тему*, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников. Следовательно, главное, что должен показать студент, - это умение работать с литературой, начиная с ее поиска и кончая оформлением списка использованных источников.

Польза от самостоятельной работы, в том числе и работы над рефератом, будет только в том случае, когда студент сознательно и творчески подходит к овладению наукой. Если же студент взял одну книгу, переписал из нее несколько страниц, даже не сославшись при этом на автора, и этим ограничился, такую работу рефератом назвать нельзя.

2.1. Основные этапы работы над рефератом

В организационном плане написание реферата есть процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный.

¹ ГОСТ 7.9-77 «Реферат и аннотация».

Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием различных библиографических источников; выбор литературы и определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Поиск литературы. Перед каждым желающим изучить что-то основательно стоят прежде всего вопросы: «Какая литература вообще существует по данной теме, какая литература представляет научную и практическую ценность, какие работы устарели, утратили свое значение?». Эту задачу можно решить с помощью библиографии. Ее задача заключается в оценке научной ценности книг, указании читателям лучшей литературы и помощи выбрать из массы печатных изданий наиболее нужные.

Исполнительский этап состоит из чтения книг (и других источников), ведения записей прочитанного.

Чтение книг. Когда отбор литературы (и другого материала) завершен, важно переключиться на новую работу - на восприятие текстов, которые необходимо изучать. В зависимости от характера материала, конкретных целей и условий учебной работы используются разные приемы чтения: ознакомительное и изучающее, сплошное и выборочное, быстрое и медленное.

Ознакомительное чтение позволяет получить о книге или статье первое общее представление. При беглом просмотре книги в основном нужно придерживаться следующего порядка: внимательно прочитать титульный лист (не обложку!), где напечатаны фамилия автора, название книги, место и год издания; ознакомиться с оглавлением (содержанием; прочитать или бегло просмотреть «Введение» (или «Предисловие»), познакомиться с основным текстом произведения, прочитав некоторые отрывки из него, абзацы, наиболее ценные и интересные разделы; просмотреть «Заключение» («Послесловие») к книге, где кратко формулируются или в сжатом виде повторяются основные тезисы, подробно изложенные в произведении.

Изучающее чтение имеет цель - детальное усвоение всего содержания работы или какой-то ее части. Так читаются первоисточники, документы, учебники и учебные пособия, монографии, статьи.

Ведение записей прочитанного - один из важнейших признаков культуры умственного труда. Записи способствуют лучшему пониманию текста и облегчают запоминание, дисциплинируют читающего, заставляют его внимательно отнестись к делу, а также ведут к систематическому накоплению концентрированных сведений, служат источником для справок, ценным пособием в практической работе.

Выделяют два простейших вида записей - выписки и цитаты.

Выписки выделяют из читаемого текста самое главное, самое существенное и тем помогают глубже его понять и лучше использовать в работе над рефератом.

Цитаты (от лат. *zito* - «призываю в свидетели») - это выписки из текста книг (статей) - выдержки, извлечения, сведения словами автора.

При оформлении цитат нужно придерживаться определенных правил:

- цитировать по возможности законченными частями текста (целыми предложениями или небольшими абзацами);

каждую цитату следует заключать в кавычки.

Если в цитате опущено начало предложения, то после вводных кавычек ставят три точки, например: «...общество, в котором власть в руках богатых, все равно лучше общества, в котором богатыми могут стать только те, в чьих руках власть». В случае пропуска одного или нескольких слов в середине цитируемого текста вместо пропущенного текста также вставляют три точки, которые также ставятся в конце цитаты, перед закрывающими кавычками, если из предложения выпущены последние слова текста, (например, «Военные историки на Западе ... пытаются разобраться: почему Германии не удалось добиться победы в первые месяцы войны? Почему, несмотря на значительный перевес сил, ... вермахт не смог выиграть «блиц-криг» ...».);

- цитируя, необходимо в точности воспроизводить все имеющиеся в тексте выделения, примененные автором (курсив, жирный шрифт, разрядку и т. п.). Если какие-либо выделения вносятся самим читателем, то это должно быть особо отмечено;

- после каждой цитаты нужно указывать ее источник. Обычно ставят в квадратных скобках номер, под которым источник указан в списке использованной литературы (например, [15]). Согласно гарвардской системе ссылок после цитаты в круглых скобках указывается фамилия цитируемого автора и год публикации работы, из которой взята цитата (например, Аникеев, 2003).

Заключительный этап - обработка имеющихся материалов и написание реферата; составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Первоначальная задача данного этапа - систематизация и переработка информации. Систематизация - это приведение полученных материалов в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы (реферата, доклада).

Что касается переработки информации, то психология различает репродуктивную (воссоздающую) и продуктивную (творческую) переработку. При *репродуктивной переработке* главное - это соответствие преобразованного материала его исходному содержанию, зафиксиро-

ванному в первоисточниках, документах, монографиях, статьях, учебниках, текстах лекций и т. п. Репродуктивная переработка требуется чаще всего при выступлениях по отдельным вопросам на семинарских занятиях, собеседованиях, сдаче зачетов, экзаменов.

В *продуктивной (творческой) переработке* главное внимание уделяется новизне содержания, анализу его социальной ценности с учетом уже имеющихся достижений в определенной области знаний, практической деятельности людей (в основном это относится к научной работе). В условиях обучения и самообразования она требуется при подготовке теоретических докладов, рефератов, курсовых и дипломных работ.

Приступая к написанию реферата (доклада), необходимо знать главное: какими требованиями нужно руководствоваться и по каким критериям будет оцениваться ваша работа людьми, которые будут ее читать или слушать.

Обычно *рефераты и доклады* в рамках учебного процесса в вузе *оцениваются по следующим основным критериям:*

- актуальности содержания, высокому теоретическому уровню, глубине и полноте анализа факторов, явлений, проблем, относящихся к теме;
- информационной насыщенности, новизне, оригинальности изложения вопросов;
- простоте и доходчивости изложения;
- структурной организованности, логичности, грамматической правильности и стилистической выразительности;
- убедительности, аргументированности, практической значимости и теоретической обоснованности предложений и выводов, сделанных в реферате (докладе).

Составление списка использованной литературы. В соответствии с требованиями, предъявляемыми к реферату, необходимо составить список литературы, которая была использована в работе над ним, и указать все необходимые сведения об источнике в определенном порядке. Примеры правильного оформления списка литературы, которые наиболее часто встречаются в учебной практике студентов, приведены ниже.

А. Библиографическое описание книги

Книга одного автора: Воробьев Р. И. Питание: мифы и реальность. М.: Грэгори, 1996. 256 с.

Книга двух авторов: Ковалев В. М., Могильный Н. П. Традиции, обычай и блюда русской кухни. М.: Русская книга, 1996. 297 с.

Книга трех авторов: Величко Е. М. и др. Русская народная кухня. М.: Агропромиздат, 1992. 392 с.

Из сборника одного автора: Жуков Д. А. Художник Верещагин // Жуков Д. А. Богатырское сердце. М.: Просвещение, 1985. С. 4-93.

Из сборника работ разных авторов с общим названием: Воронцов Г. .1. Основы книжной культуры // Программы средней школы: Факультативные курсы. М.: Просвещение, 1990. С. 27-49.

Глава, раздел, параграф: Козлова Е. И. История развития Конституции Российской Федерации // Е. И. Козлова, О. Е. Кутафин. Конституционное право России. 2-е изд. М.: Юристъ, 2001. Раздел второй, глава IV. С. 65-75.

Под наименованием коллективного автора: Законодательство Российской Федерации об образовании М.: ИФ «Образование в документах», 2000.

Под заглавием: Чем питались наши предки / Г. Л. Мартынова. Д.: Сталкер, 1998.

Из энциклопедии: Гвоздецкий Н. А. Эльбрус // БСЭ. 3-е изд. М., 1978. Т. 30. С. 151.

Официальные материалы: Конституция Российской Федерации: Принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. М.: Юрид. лит., 1995.

Б. Библиографическое описание сериального издания

К сериальным изданиям относятся периодические, продолжающиеся и серийные издания - газеты, журналы, труды, ученые записки, книжные серии и т. п.

Газета

В сведениях о статье или ином материале указывают заголовок (фамилию автора материала), основное заглавие (название материала), а затем сведения о газете. Объем газеты не указывают, если он не превышает 8 страниц.

Мищенко А. У закона двух истин не бывает // Трибуна. 2001. 16 окт.

На официальные материалы, опубликованные в газете, составляют описание под заголовком коллективного автора или под заглавием.

О системе федеральных органов исполнительной власти: Указ Президента Российской Федерации от 14 августа 1996 г. // Российская газета. 1996. 16 августа.

Журнал

В сведениях о статье из журнала приводят те же элементы, что и в описании составной части газеты, указывая страницы, на которых опубликован материал.

Воронцов Г. А. Умеешь ли ты пользоваться литературой? О библиотечно-библиографическом обучении школьников // Русский язык и литература в средних учебных заведениях УССР. 1989. № 1. С. 16-19.

Если статья или иной материал опубликован в нескольких выпусках (номерах) журнала, в качестве сведений об издании приводят данные обо всех выпусках, где она помещена, разделяя их точкой с запятой.

Семенов Ю. Непримируемость: Роман-хроника // Смена. 1987. № 20. С. 25-32; № 21. С. 24-32; № 22. С. 24-31; № 23. С. 24-31; № 24. С. 24-32.

Поплавский П. Мария Русская: Приключенческий роман // Радуга. 1987. № 10. С. 159-176. Продолжение. **Нач.** в №9.

В. Библиографическое описание ресурсов Интернета

Если в качестве источника информации использовались ресурсы Интернета, то обязательно нужно указывать имя Web-сайта и дату получения с него информации. Например, <http://www.wtcmoscow.ru>. 16.01,2006.

2.2. Оформление реферата

Так как реферат - это структурированная письменная работа, целесообразно рассмотреть, как оформляется каждая его структурная единица реферата.

Титульный лист

Титульный лист - первая страница реферата, которая должна содержать основные сведения о работе и ее авторе.

Образец титульного листа реферата приведен в приложении.

Аннотация

Аннотация - краткая характеристика реферата с точки зрения названия, содержания, формы и других особенностей, которая обычно она пишется в 5-7 строк, реже - в большем объеме. Ее основное назна-

чение - указать важнейшие внутренние признаки, отличающие данное произведение от других, аналогичных по теме или содержанию

Аннотация помещается на обороте титульного листа.

Содержание (оглавление)

Содержание - это перечень названий основных разделов (глав), подразделов, и пунктов реферата, фактически это план реферата.

Разделы «Содержания» нумеруются арабскими цифрами; состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. Если будут более дробные деления (пункты), они дописываются к подразделу справа и разделяются точкой (например, 3.1; 3.1.1, 3.1.2 и т. д.).

Первая страница в работе - титульный лист, вторая - «Содержание». Но ни первая, ни вторая страницы не нумеруются (но считаются).

Введение

Введение - это вступительная часть реферата, помещаемая перед основным текстом объемом 1-2 страницы. Оно должно содержать следующие элементы: краткий анализ состояния и перспектив развития в той области, которой посвящен реферат; цель и актуальность данной работы; принципы, положенные в основу работы.

Текстовая часть

Весь изученный материал нужно осмыслить и хорошо изложить, т. е. в строгой логической последовательности, соблюдая единый стиль языка (хотя могут быть стилиевые оттенки), грамотно. Работа, написанная корявым языком, с массой орфографических, синтаксических и стилистических ошибок производит отрицательное впечатление.

Текст реферата должен раскрывать все заголовки, приведенные в содержании.

В тексте обязательно должны быть ссылки на литературные и иные источники.

Нумерация начинается с третьей страницы и является сквозной, т. е. начиная с третьей до последней страницы работы. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в правом нижнем углу поля. Рисунки, таблицы, схемы и т. п., расположенные на отдельных листах (формата А4 и больше), включаются в общую нумерацию, считаются за одну страницу, а номер страницы допускается не проставлять. Список использованной литературы и приложения включаются в общую сквозную нумерацию.

При написании реферата важно не повторять, не копировать стиль языка использованных источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

Заключение

Заключение подводит итог работы. Оно может содержать повтор основных тезисов работы, общий вывод, к которому пришел автор реферата; предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т. п. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются.

Заключение по объему всегда должно быть меньше введения.

Список использованной литературы

Список использованной литературы является неотъемлемой частью реферата.

Систем расположения источников информации существует несколько, но применительно к реферату можно рекомендовать только одну – алфавит. При этом в строго алфавитном порядке размещаются все источники на русском языке, независимо от формы и содержания: официальные материалы и газетные статьи, книги и документы, журналы и брошюры, монографии и энциклопедии. Затем указывается литература на иностранных языках в порядке латинского алфавита. Если в двух источниках совпадают первые буквы, учитывается вторая буква в слове.

Приложения

В раздел «Приложения» помещают цифровой материал в виде таблиц, чертежи, диаграммы, схемы, графики, фотографии и т. п. Весь этот иллюстративный материал называют рисунками, снабжают заголовками или подписями и нумеруют. Он должен дополнять и пояснять текст, делать его более наглядным и доходчивым.

2.3. Методические указания к выполнению рефератов

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно.

Тема реферата выбирается студентом самостоятельно из перечисленных в разделе 1. Студентом может быть предложена своя оригинальная тема, соответствующая проблематике дисциплины, которая

должна быть согласована с преподавателем.

Сроки выбора темы реферата устанавливаются преподавателем.

Сбор материала. Для написания реферата должно быть использовано не менее трех литературных или иных источников.

Оформление реферата. Реферат должен быть напечатан на принтере через полтора интервала (шрифт Times New Roman 12) на листах бумаги формата А4. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам листа: верхнее, нижнее и левое поля – 25 мм, правое – 15 мм. *Реферат должен быть сброшюрован, к нему должна быть приложена его электронная копия.*

Объем учебного реферата зависит от темы, количества проработанных источников и задачи, которую ставят перед собой студент-автор и его руководитель. В общем случае объем работы рекомендуется в пределах 12-15 страниц печатного текста. Слишком большое превышение установленного объема является недостатком работы, поскольку свидетельствует о неумении отбирать и перерабатывать нужный материал, а также логично и компактно излагать содержание работы.

В необходимых случаях к тексту должен быть приложен пронумерованный иллюстрационный материал – схемы, диаграммы, таблицы и др.

Защита и оценка рефератов. Реферат сдается для проверки преподавателю, осуществляющему научное руководство. Сроки сдачи рефератов устанавливаются преподавателем. Если выполненный реферат по форме соответствует предъявляемым требованиям, то преподаватель принимает его к проверке и оценивает его как «зачтено» или «не зачтено». В последнем случае студент должен доработать реферат.

Если при проверке реферата выясняется, что работа написана не автором реферата, то студент обязан написать реферат по другой теме.

Студент, не сдавший реферат в установленные сроки, к зачету по дисциплине «История и теория кулинарии» не допускается.

Изучение исторических основ формирования национальных и региональных особенностей приготовления и подачи блюд и напитков, становления и развития предприятий для организации питания людей вне дома позволит студентам под иным углом зрения посмотреть на деятельность современных предприятий питания, оценить тенденции их развития. Изучение истории и теории кулинарии воспитывает чувство национальной гордости, настраивает будущих специалистов на сохранение традиций и обычаев, заставляет их задуматься о своих национальных корнях и собственной роли в истории.

В значительной мере этому способствует самостоятельная работа по сбору и обобщению информации в рамках подготовки реферата.

Работа над рефератом - это органическая и неперенная составная часть развития познавательной деятельности студентов.

Совершенствование умения работать с научной, научно-популярной, учебной литературой и другими источниками информации позволит студентам сравнивать изложение одних и тех же вопросов в различных изданиях и различные точки зрения по принципиальным вопросам; выявлять общее и находить различия; высказывать свою точку зрения; самостоятельно делать выводы и обобщения по нескольким главам, разделам учебника; составлять библиографию по определенной теме и др.

Умение находить, обобщать и анализировать информацию и излагать ее в структурированном виде - в форме реферата (доклада) - не только повысит интеллектуальный уровень студентов, но и позволит будущим специалистам успешно писать отчеты, готовить доклады и презентации, а некоторым из них - и магистерские диссертации.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основной

1. *Величко Е. М.* и др. Русская народная кухня. М.: Агропромиздат, 1992.
2. *Воробьев Р. И.* Питание: мифы и реальность. М.: Грэгори, 1996.
3. Все о вегетарианстве / И. Л. Медкова, Т. Н. Павлова, Б. В. Брамбурк. М.: Экономика, 1992.
4. *Ковалев В. М., Могильный Н. П.* Традиции, обычаи и блюда русской кухни. М.: Русская книга, 1996.
5. *Козлов А. И.* Пища людей. Фрязино: Век 2, 2005.
6. *Куци М.* Макробиотика - путь к здоровью и долголетию / Пер. с англ. Е. Павлюченко. М: КРОНПРЕСС, 1998.
7. *Михайлов В. С., Могильный Н. П.* О вреде раздельного питания. М.: Эксмо, 2003.
8. *Новоженков Ю. М., Сопина Л. Н.* Кухни народов мира: Практик. пособие. 2-е изд. М.: Высшая школа, 1993. Ч. 1.
9. *Похлебкин В. В.* Из истории русской кулинарной культуры - Классики кулинарного искусства. М: Центрполиграф, 2002.
10. *Похлебкин В. В.* Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983.
11. *Похлебкин В. В.* Собрание избранных произведений: Кулинарный словарь. М: Центрполиграф, 1996.
12. Раздельное питание: Раздельное питание и похудение, советы по кулинарной технике, принцип раздельного питания, оздоровительное голодание, полноценное питание, диеты здоровья, рецепты. / Авт.-сост. Н. Н. Макарова. Мн.: Литература, 1998.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП «ВИКА», 1992.
14. Сборник рецептов национальных блюд предприятий общественного питания. М.: Сварог. 1994.
15. Справочник технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева. Л. М. Алешина и др. М: Колос, 2000.

Дополнительный

1. *Бонд Дж.* Естественное питание: Как питаться в соответствии с нашей генетической программой / Пер. с англ. А. В. Верди. М.: Айрис-пресс, 2003.
2. Быт и нравы русского народа в XVI и XVII столетиях / Н. И. Костомаров. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях / И. Е. Забелин. Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. Смоленск: Русич, 2002.
3. *Д'Адамо П., Уитни К.* 4 группы крови - 4 кухни / Пер. с англ. Е. А. Мартикевич. 2-е изд. Мн.: Попори, 2003
4. *Ефремова В.* Худеть или не худеть? Антидиета. Серия «О'кей». Ростов н/Д: Феникс, 2003.
5. *Ковалев В.М., Могильный Н. П.* 500 рецептов славянской трапезы. М.: ИКПА, 1990.
6. *Лутвинова И. С.* Слово о пище русской. 2-е изд., перераб. СПб.: Авалон; Азбука-классика, 2005.
7. *Ляховская Л. П.* Энциклопедия православной обрядовой кухни. СПб., 1993.
8. Обрядовая кулинария / Е. И. Высоцкая. Мн.: Литература, 1998.
9. Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей). М.: ЭКСМО-Пресс, 2000.
10. *Семенова Н.А.* Кухня раздельного питания. 3-е изд. СПб.: Диля, 2003.
11. Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая. М.: Наука, 2004.
12. Чем питались наши предки / Г. Л. Мартынова. Д.: Сталкер, 1998.
13. 4 группы крови: идеальное питание / М. Б. Борисова М.: Эксмо. 2002.

Периодические издания

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление.
2. Гостиничный и ресторанный бизнес.
3. Питание и общество.
4. Ресторанные ведомости.
5. Ресторатор.
6. ШЕФ.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.cooking.ru/>
2. <http://www.cook.denek.net.ru/>
3. <http://www.hotelbiz.com.ua/>
4. <http://www.kulina.ru/>
5. <http://www.newrestoran.ru/>
6. <http://www.restorus.com/>
7. <http://www.restoved.ru/>

Рекомендуемая литература

(к написанию реферата и подготовке выступления)

1. Альберт Ю. В. Библиографическая ссылка: Справочник / Отв. ред. И. Н. Госин. Киев: Наукова думка, 1983.
2. Воронцов Г. А. Основы библиотекведения и работа с книгой: Учебное пособие. М: Высшая школа, 1977.
3. Воронцов Г. А. Работа над рефератом. Ростов н/Д: МарТ, 2002.
4. Диомидова Г. Н. Библиография (общий курс): Учебник. М: Книжная палата, 1991. Гл. 3. С. 34-47.
5. Казаков В. А. Самостоятельная работа студентов и ее информационно-методическое обеспечение: Учебное пособие для слушателей ФПК по дисциплине «Педагогика и психология высш. школы». Киев: Выща школа, 1990. • ~
6. Ребрик С. Презентация: 10 уроков. М.: Эксмо, 2005.

П р и л о ж е н и е

Образец оформления титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

РОССИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ
имени Г. В. ПЛЕХАНОВА
Кафедра технологии и организации предприятий питания

РОДОСЛОВНАЯ ПОСУДЫ

Реферат по дисциплине «История и теория кулинарии»

Автор: Н. В. Кузнецова
Группа: 7472
Зачетная книжка № 702-123

Руководитель: канд. техн. наук, доц. Т. В. Жубрева

Реферат защищен:

Дата: _____

Оценка: _____

Москва 2007

ЗАДАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИСТОРИЯ И ТЕОРИЯ КУЛИНАРИИ»

Составители: ЖУБРЕВА Татьяна Васильевна
 ЯКУШКИНА Елена Павловна

Редактор Н. Н. *Рыбкина*
Оформление обложки *О. В. Василевская*

Подписано в печать 14.03.2007. Формат 60х84 1/16.
Бумага офсетная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. **1,25**. Уч.- год 1,19. Тираж 100 экз. Заказ *70*.

Издательство Российской экономической академии
имени Г. В. Плеханова.
115998, Москва, Стремянный пер., 36.
Отпечатано в типографии РЭА имени Г. В. Плеханова.
115998. Москва, ул. Зацепы, 41/4.