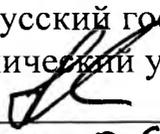


Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

 В.Ю. Шутилин

« 28 » 06 2019 г.

Регистрационный № УД 4048-19 /уч.

Культура питания и инструменты её отражения

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальности
1-25 80 09 «Коммерция»

СОСТАВИТЕЛЬ:

Ефимова-Стадник О.П., доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Гайдукевич Л.И., заведующий кафедрой международного туризма учреждения образования «Белорусский государственный университет», доктор исторических наук, доцент.

Уриш И.В., доцент кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 10 от 16. 05 2019 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № 6 от 25. 06 2019 г.).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Одним из самых быстро развивающихся секторов экономики является индустрия гостеприимства, в том числе ресторанный бизнес. Наличие конкурентной среды, развитие рыночных отношений требуют от специалистов, занятых на рынке ресторанных услуг, специальных знаний, в т.ч. о культуре питания, сложившейся в различных странах мира и инструментах её отражения.

Цель преподавания учебной дисциплины — приобретение магистрантами знаний о факторах, формирующих культуру питания, инструментах отражения культуры питания, национальных особенностях культуры питания.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны:

знать:

- роль и значение питания в жизни человека и общества;
- основные секторы сферы питания и их соотношение;
- факторы, влияющие на развитие культуры питания;
- факторы возникновения кулинарного искусства;
- подходы к культуре питания в различные периоды исторического развития общества;
- инструменты отражения культуры питания;
- национальные особенности культуры питания народов мира.

уметь:

- выявлять современные тенденции развития ресторанного бизнеса;
- уметь разрабатывать и использовать инструменты отражения культуры питания для формирования ключевых конкурентных преимуществ ресторанного бизнеса;
- выявлять перспективы развития ресторанного бизнеса;
- осваивать новые сегменты рынка услуг ресторанного бизнеса.

иметь навыки:

- проведения исследовательской работы;
- сбора и обработки информации.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины должна обеспечить формирование следующих компетенций: СК-8 – уметь разрабатывать и использовать инструментарий для формирования ключевых конкурентных преимуществ.

Учебная дисциплина «Культура питания и инструменты ее отражения» базируется на знаниях студентами учебных дисциплин: «Конкурентоспособность организации», «Маркетинг», «Организация и технология общественного питания» и др.

Всего часов по учебной дисциплине – 108, из них для дневной формы: всего часов аудиторных – 48, в том числе 18 часов – лекции, 10 часов – практические занятия, 20 часов – семинарские занятия; для заочной формы всего часов аудиторных 12, в том числе 6 часов – лекции, 2 часа - практические занятия, 4 часа - семинарские занятия. Форма текущей аттестации – экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Роль и значение питания в жизни человека и общества.

Питание как главнейшее условие существования человека. Еда как одно из условий материальной жизни общества. Еда как результат значительной части затрат труда, которые затрачивает общество. Понятие ситопии, как науки о еде. Сфера питания и ее секторы: питание дома и питание вне дома. Соотношение между секторами питания в различных странах мира. Традиции домашнего питания. Факторы, влияющие на развитие двух секторов питания. Значение питания в жизни человека и общества. Изменение питания дома и вне дома в процессе исторического развития общества. Факторы возникновения кулинарного искусства. Подходы к культуре питания в различные периоды исторического развития общества. Культура питания и ее инструменты.

Тема 2. Культура питания и национальные кухни Европы.

Общая характеристика и особенности национальной кухни отдельных стран Европы: Австрии, Великобритании, Бельгии, Болгарии, Литвы, Венгрии, Греции, Италии, Франции, Испании, Германии, Польши, Скандинавских стран и др. Понятие спецблюда и спецнапитки регионов. Движение «Слоу-фуд» и его развитие.

Тема 3. Культура питания и национальные кухни России и Украины.

Общая характеристика и особенности национальной кухни России и Украины, как кухни славянских народов. Основные этапы становления русской кухни. Особенности становления и развития украинской кухни. Спецблюда и спецнапитки регионов. Понятие «Советская кухня» и периоды ее развития.

Тема 4. Культура питания и национальная кухня Беларуси.

Общая характеристика культуры питания. Пищевые продукты. Особенности национальной кухни по регионам Беларуси. Понятия спецблюда и спецнапитки. Роль и место белорусской кухни в индустрии гостеприимства. Механизм популяризации белорусской кухни.

Тема 5. Культура питания и национальные кухни Азии и Америки.

Общая характеристика и особенности национальной кухонь Азии: арабской, вьетнамской, индийской, еврейской, китайской, турецкой, японской и др. Спецблюда и спецнапитки.

Общая характеристика и особенности национальной кухонь Северной, Центральной и Южной Америки. Канадская кухня, кухня США, бразильская, кубинская, мексиканская, чилийская, аргентинская, венесуэльская кухни и др.

Тема 6. Культура питания и национальные кухни Африки и Австралии.

Общая характеристика и особенности африканской, марокканской, тунисской кухни. Характеристика и особенности национальных кухонь Австралии (австралийской и новозеландской). Спецблюда и спецнапитки.

Тема 7. Особенности уличной еды (стрит-фуд) в различных странах мира.

История возникновения уличной еды. Факторы, обусловившие развитие сектора уличной еды в различных странах мира. Национальные традиции и уличная еда. Уличная еда в азиатской кухне: чакин-шибори, тубучорим, мэчжакква, цзяоцзы, клаупин, кханомкрок, пури, овощная пакора, чатни. Уличная еда в Средней Азии: самса, шашлык, чебуреки, гутабы, донер кебаб. Уличная еда на ближнем Востоке: лахмаджун, симит.

Уличная еда в России: фаршированные блинчики, петровский квас. Уличная еда в Украине: киевская перепичка, котлета в тесте. Уличная еда в Польше: заварные пирожки с начинками, бутерброд со смальцем. Уличная еда в скандинавских странах: сэндвичи по-датски, калекукко. Уличная еда в Германии: карривурст, крендельки, апфельпунш. Уличная еда в Англии: рыба в кляре, овсяные сконы. Уличная еда в Италии: брускетта, фокаччо, пицца. Уличная еда во Франции: крок-месье, крок-мадам, картофельные крокеты. Уличная еда в Испании: тапас, ревуэльто, чуррос. Уличная еда в США: чикенбургер, гамбургер, веджибургер, фишбургер.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Культура питания и инструменты ее отражения»

для специальности 1-25 80 09 «Коммерция»

(дневная форма получения высшего образования)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Роль и значение питания в жизни человека и общества	2	-	2				[1,9,15]	Опрос, дискуссия
2	Культура питания и национальные кухни Европы	4	2	4				[6,10,12,15,17]	Обсуждение вопрос по теме, выполнение индивидуальных заданий
3	Культура питания и национальные кухни России и Украины	2	2	4				[8,9,17]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	Культура питания и национальная кухня Беларуси	4	4	4				[1,2,4,5,7]	ЭССЕ, обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий
5	Культура питания и национальные кухни Азии и Америки	2		2				[3,15]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
6	Культура питания и национальные кухни Африки и Австралии	2		2				[3,15]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
7	Особенности уличной еды в различных странах мира	2	2	2				[6,13]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
ИТОГО:		18	10	20					Экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Культура питания и инструменты ее отражения»

для специальности 1-25 80 09 «Коммерция»

(заочная форма получения высшего образования)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСП			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Роль и значение питания в жизни человека и общества	1		0,5				[1,9,15]	Опрос, дискуссия
2	Культура питания и национальные кухни Европы	1	1	0,5				[6,10,12,15,17]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий
3	Культура питания и национальные кухни России и Украины	1	1	0,5				[8,9,17]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты

1	2				6	7	8	9	10
4	Культура питания и национальная кухня Беларуси	1		1				[1,2,4,5,7]	ЭССЕ, обсуждение вопроса по теме, выполнение индивидуальных заданий
5	Культура питания и национальные кухни Азии и Америки	1		0,5				[3,15]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
6	Культура питания и национальные кухни Африки и Австралии	0,5		0,5				[3,15]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
7	Особенности уличной еды в различных странах мира	0,5		0,5				[6,13]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
ИТОГО:		6	2	4					Экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Культура питания и элементы её отражения».

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов при изучении учебной дисциплины «Культура питания и элементы её отражения» направлена на развитие интеллектуальной инициативы, активизацию познавательной активности студентов на лекционных, практических и семинарских занятиях. Это должно способствовать проявлению в разнообразных формах самостоятельности мышления, формированию собственного мнения по обозначенному кругу проблемных вопросов и задач.

Организация СРС при изучении учебной дисциплины осуществляется в форме аудиторской и внеаудиторной самостоятельной работы, в том числе научно-исследовательской.

Основными направлениями самостоятельной работы, в том числе научно-исследовательской.

Основными направлениями самостоятельной работы студентов являются:

– первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;

– ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и её разделам, наличие её в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;

– изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счёт специальной литературы, консультаций;

– подготовка к семинарским, практическим занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;

– подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, коллоквиумы, контрольные работы и т.п.);

– подготовка и написание рефератов, докладов, эссе, очерков, критических обзоров и других письменных работ на заданные темы;

– выполнение разнообразных домашних заданий: решение задач, хозяйственных ситуаций, разработка различных структурно-логических схем и т.д.;

– выполнение индивидуальных заданий, исследовательских проектов и работ;

– подготовка к участию в научно-теоретических конференциях, круглых столах, публикаций и т.д.;

– подготовка к экзамену.

Перечень рекомендуемых форм диагностики:

1. Рефераты;
2. Индивидуальное собеседование по ключевым вопросам;
3. Опрос во время аудиторных занятий и др.;
4. Выступления на семинарских и практических занятиях с докладами, сообщениями, презентациями;
5. Контрольные работы;
6. Тесты;
7. Экзамен.

Рекомендуемый бюджет времени для самостоятельной работы в среднем составляет 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основная литература:

1 Белы, А. Наша страва: Сапраўдная Беларуская кухня: другое выданне / Алесь Белы, Зміцер Дзядзенка, Алег Дзярновіч і інш. – Мінск: І.П. Логвінаў, 2010. – 288 с.

2 Болотникова, В.А. Беларуская кухня / А.В. Болотникова, Л.М. Вапельник, И.П. Корзун [и др.]. – 2-е изд., перераб. – Минск: Ураджай, 1984. – 96 с.

3 Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», – 2015. – 368 с.

4 Казлоускі, В.В. Першая беларуская гападарча-кулінарная энцыклапедыя: Літоўская гаспадыня / пераклад з польскай мовы П.Р. Казлоўскага, В.В. Нядзвецкай, прадмова А.І. Мальдзіса. – Мінск: Беларусь, 2012. – 383с.

5 Качук Ю. Моц смаку / Юрий Качук. – Беласток: Ортдруг, 2010.

Дополнительная литература:

6 Колябина, Е.И. Кулинарное путешествие по Европе / пер. с фр. Е.И. Колябиной. – М.: АТС, Кладезь, 2013. – 176 с.

7 Комм, А. Вокруг света с борщом и фуа-гра / А. Комм. – М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2014. – 176 с.

8 Корзун, И.П. Беларуская кухня / И.П. Корзун. – Минск: Ураджай, 1990. – 177 с.

9 Лаврентьева, Л.С. Календарь русской традиционной еды на каждый день и для каждой семьи / Л.С. Лаврентьева. – СПб.: Азбука, Азбука-Аттикус, 2013 – 400 с.

10 Ма, А. Француженки едят с удовольствием / Анн Ма: [пер. с англ.]. – М.: Эксмо, 2015. – 384 с.

11 Меджитова, Э.Д. Русская кухня: Издание 4-е, доп. и перераб. – М.: ЗАО Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2000. – 416 с.

12 Мейл, П. Французские уроки: Путешествие с ножом, вилкой и штопором / Питер Мейл [пер. с англ.]. – СПб.: Азбука, Азбука – Аттикус, 2016. – 320 с.

13 Похлебкин, В.В. Кухня века / Вильям Похлебкин. – М.: Полифакт. – Итоги века, 2000. – 616 с.

14 Похлебкин, В.В. Кухня славянских народов / Вильям Похлебкин. – М.: Эксмо, 2013. – 272 с.

15 Стил, К. Голодный город: Как еда определяет нашу жизнь / Кэролин Стил: [пер. с англ.] – М.: Stzelka Press, 2014. – 456 с.

16 Ричардсон, П. Испания: Поздний обед / Поль Ричардсон: [пер с англ.].

СПб.: Амфора. ТИД Амфора, 2009. – 413 с.

17 Сюткина, О.А. Непридуманная история русских продуктов / О.А. Сюткина, П.П. Сюткин. – М.: АСТ, 2014. – 432 с.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

<p>Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование</p>	<p>Название кафедры</p>	<p>Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине</p>	<p>Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)</p>
<p>Современные форматы ресторанного бизнеса</p>	<p>Кафедра коммерческой деятельности и рынка недвижимости</p>	<p>нет</p>  <p>Кешишвили И.И.</p>	<p>Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли и услуг (протокол №10 от 16.05.2019 г)</p>

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО

на ____ / ____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

Экономики торговли и услуг (протокол № ____ от _____ 20__ г.)

Заведующий кафедрой

канд. экон. наук, доцент

(ученая степень, ученое звание)

(подпись)

И.М. Микулич

(И.О.Фамилия)

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

канд. экон. наук, доцент

(ученая степень, ученое звание)

(подпись)

А.И. Ерчак

(И.О.Фамилия)