

Учебно-программная документация

Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения
образования «Белорусский
государственный экономический
университет»

_____ Е.Ф. Киреева
« ____ » _____ 2023 г.
Регистрационный № УД _____ /уч.

Культура питания и инструменты её отражения

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине по специальности
7-06-0413-01 «Коммерция»
профилизация «Коммерция на рынке ресторанных услуг»

Учебная программа составлена на основе общеобразовательного стандарта ОСВО 7-06-0413-01-2022 по специальности «Коммерция», учебного плана учреждения высшего образования по специальности 7-06-0413-01 «Коммерция» профилизация «Коммерция на рынке ресторанных услуг», утвержденного 10.01.2023, регистрационный № 38 МГР-23

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, профессор;

Климченя Л.С., заведующий кафедрой 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 № 9 от 09.03.2023 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № _____ от ____ 2023 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В настоящее время одним из самых быстро развивающихся секторов экономики является индустрия гостеприимства, в том числе ресторанный бизнес. Наличие конкурентной среды, развитие экономических отношений требуют от специалистов, занятых на рынке ресторанных услуг, специальных знаний и компетенций, в т.ч. о культуре питания 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 магистранты должны:

знать:

- роль и значение питания в жизни человека и общества;
- основные секторы сферы питания и их соотношение;
- факторы, влияющие на развитие культуры питания;
- причины возникновения и выделения культуры питания;
- 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 ресторанных услуг;

иметь навыки:

- проведения исследовательской работы;
- сбора и обработки информации.

Подготовка в рамках изучения учебной дисциплины должна обеспечить формирование следующей компетенции: СК-9 – используя механизмы поведения и культуру питания разрабатывать политику привлечения клиентов и моделировать систему взаимоотношений.

Учебная дисциплина «Культура питания и инструменты ее отражения» базируется на знаниях студентами учебных дисциплин: «Экономика отрасли», «Ресторанное дело», «Конкуренция и конкурентоспособность организации», «Маркетинг», «Организация и технология общественного питания» и др.

Всего часов по учебной дисциплине – 90 часов:

для дневной формы: всего часов аудиторных – 42, в том числе 22 часа – лекции, 8 часов – практические занятия, 12 часов – семинарские занятия;

для заочной формы всего часов аудиторных – 10, в том числе 4 часа – лекции, 2 часа – практические занятия, 4 часа – семинарские занятия.

Форма текущей аттестации – зачет. Количество зачетных единиц – 3.

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 общества. Понятие ситопии, как науки о питании. 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 секторов питания. Значение питания в жизни человека и общества. Изменение питания дома и вне дома в процессе исторического развития общества. Причины возникновения кулинарного искусства. Подходы к культуре питания в различные периоды исторического развития общества. Культура питания и ее инструменты.

Тема 2. 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 3. Культура питания и национальные кухни славянских народов

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 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 направления его развития.

Тема 5. Культура питания и национальные кухни Азии и Америки

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

Общая характеристика и особенности национальных 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 7-06-0413-01 «Коммерция» профилизация «Коммерция на рынке ресторанных услуг»

(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	-	1				[1,2,3,4]	Опрос, дискуссия
2	Культура питания и национальная кухня Беларуси	4	4	2				[1,2,4,5,6]	Эссе, обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий
3	Культура питания и национальные кухни славянских народов	4	2	2				[1,2,3,4,5,6]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
4	Культура питания и национальные кухни Европы	4	2	3				[7,8,9]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий

5	Культура питания и национальные кухни Азии и Америки	4	-	2				[7,8,9]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
6	Культура питания и национальные кухни Африки и Австралии	2	-	1				[7,8,9]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
7	Особенности уличной еды в различных странах мира	2	-	1				[8,9]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
	ИТОГО:	22	8	12					Зачет

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Культура питания и инструменты ее отражения»

для специальности 7-06-0413-01 «Коммерция» профилизация «Коммерция на рынке ресторанных услуг»
(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				[1,2,3,4]	Опрос, дискуссия
2	Культура питания и национальная кухня Беларуси	1		1				[1,2,4,5,6]	Эссе, обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий
3	Культура питания и национальные кухни славянских народов	1	1	0,5				[1,2,3,4,5,6]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
4	Культура питания и национальные кухни Европы	1	1	0,5				[7,8,9]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий
5	Культура питания и национальные кухни Азии и Америки	1		0,5				[7,8,9]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты

6	Культура питания и национальные кухни Африки и Австралии	0,5		0,5				[7,8,9]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
7	Особенности уличной еды в различных странах мира	0,5		0,5				[8,9]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
	ИТОГО:	4	2	4					Зачет

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 ее 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 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 зачету.

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. Зачет.

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

ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

- 1 Вашчанка, А. П. Беларуская кухня = Белорусская кухня = Belarusian cuisine / А. П. Вашчанка [пераклад на англійскую мову А. В. Быкавай ; фота: А. П. Вашчанка і інш.]. — Мінск : Беларусь, 2022. — 231 с.
- 2 Меличани, Фабио Наука на кухне = Cosa bolle in pentola : что кипит у вас под крышкой / Фабио Меличани ; перевод с итальянского [Надежды Каирони]. — Минск : Дискурс, 2020. — 303 с.
- 3 Мікульчык, А. М. Смак беларускай гісторыі = Вкус белорусской кухни = Taste of Belarusian history / Алена Мікульчык. — Мінск : Беларусь, 2022. — 142, [1] с.
- 4 Мікульчык, А. М. Шляхецкая кухня = Шляхетская кухня / Алена Мікульчык ; фатограф: Вольга Акуліч. — Мінск : Р. М. Цымбераў, 2023. — 206 с.
- 5 Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания / [составители: Г. И. Василега, Н. В. Василькова, И. А. Савкина]. — Минск : НИЦ-БАК, 2022. — 660 с.

Дополнительная литература:

- 6 Гурко, А. В. Этнические традиции национальной кухни Беларуси / А. Викт. Гурко, Л. В. Бохан, Н. С. Бункевич. — Минск : Беларуская навука, 2019. — 251 с.
- 7 Сборник технологических карт современных блюд мировой кухни : в 2 т. / ООО "Научно-информационный центр-БАК". — Минск : Научно-информационный центр-БАК, 2020—2021. — Т. 1. — 2021. — 351 с., л. цв. ил.
- 8 Сборник технологических карт современных блюд мировой кухни : в 2 т. / ООО "Научно-информационный центр-БАК". — Минск : Научно-информационный центр-БАК, 2020—2021. — Т. 2 / [разработчики: Г. И. Василега, Н. В. Василькова, Ж. А. Шемятовец]. — 2020. — 365 с., л. цв. ил.
- 9 Холланд, Мина Съедобный атлас. Кулинарная география / Мина Холланд; [перевод с английского А. Головиной]. — Москва : Синдбад, 2019. — 390 с.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ ФОРМ ДИАГНОСТИКИ

Устная форма диагностики:

- 1.Собеседования.
- 2.Доклады на семинарских занятиях.
- 3.Доклады на конференциях.
4. Устные зачеты.
- 5.Оценивание на основе деловой игры.

Письменная форма диагностики:

- 1.Тесты.
- 2.Контрольные опросы.
- 3.Контрольные работы.
- 4.Письменные отчеты по аудиторным (домашним) практическим упражнениям.
- 5.Рефераты.
- 6.Отчеты по научно-исследовательской работе.
7. Письменные зачеты.
- 8.Оценивание на основе модульно-рейтинговой системы.
- 9.Оценивание на основе деловой игры.

Устно-письменная форма диагностики:

- 1.Отчеты по аудиторным практическим упражнениям с их устной защитой.
2. Отчеты по домашним практическим упражнениям с их устной защитой.
3. Зачеты.
- 4.Оценивание на основе модульно-рейтинговой системы.
- 5.Оценивание на основе деловой игры.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Коммерция в цифровой экономике	Кафедра коммерческой деятельности и рынка недвижимости	нет	Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли и услуг (протокол №9 от 09. 03. 2023 г.)

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

И.М. Микулич

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
канд. экон. наук, доцент

А.И. Ерчак

