


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания

 /Симакова И.В.

«30» августа 2013 г

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевых
технологий и товароведения

 /Морозов А.А./

«30» августа 2013 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**ПИТАНИЕ, КАК ЧАСТЬ КУЛЬТУРЫ
НАРОДА**

Направление
подготовки

**260800.62 Технология продукции и
организация общественного питания**

Профиль
подготовки

**Технология и организация
ресторанного дела**

Квалификация
(степень)

Бакалавр

выпускника

Нормативный срок
обучения

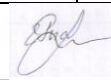
4 года

Форма обучения

Очная

	Всего	Количество часов								
		в т.ч. по семестрам								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3	3								
Общее количество часов	108	108								
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	40	40								
лекции	20	20								
лабораторные	х	х								
практические	20	20								
Самостоятельная работа	68	68								
Количество рубежных контролей	2	2								
Форма итогового контроля	х	зач.								
Курсовой проект (работа)	х	х								

Разработчик(и): доцент, к.б.н.. Рысмухамбетова Г.Е.


(подпись)

Саратов 2013

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Питание, как часть культуры народа» является формирования у студентов практических навыков в области технологии продукции национальных кухонь России, а также изучение традиций и культуры питания народов России, с учетом национальных, религиозных, исторических и природно – географических условий.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела» дисциплина «Питание, как часть культуры народа» относится к вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла (Б.1.В.3).

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при получении среднего (полного) общего или среднего профессионального образования.

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: понятие «Культура питания» и ее место в жизни общества; основные понятия культуры; общие закономерности развития культуры; современные концепции питания; общепринятые законы застольного этикета; характеристику основных пищевых веществ.

- уметь: пользоваться общекультурными понятиями, формировать собственную позицию, ориентируясь на ценности бытия, жизни, культуры, опираясь на знания законов политического развития общества; анализировать результаты элементарных социологических исследований; использовать основные законы естественных наук (математика, физика, химия, экология) в своей деятельности.

Дисциплина «Питание, как часть культуры народа» является базовой для следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Зарубежная кухня», «Организация производства на предприятиях общественного питания».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Питание, как часть культуры народа»

Дисциплина «Питание, как часть культуры народа» направлена на формирование у студентов общекультурной компетенции:

- «демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению своей деятельности. Стремиться к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценивать свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы» (ОК-8);

- «стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков» (ОК-12);

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: факторы, влияющие на формирование культуры питания; особенности быта и питания народов России в разные эпохи; ассортимент блюд национальных кухонь; профессиональную терминологию; традиции национальных застолий.

Уметь: представить на международный рынок услуг свой национальный товар, рассчитывать пищевую и энергетическую ценности анализируемых блюд.

Владеть: опытом классических технологий, основанных на почитании и применении кулинарного наследия, как результата многовековой практики разных наций и народов России; культурой общения, этикета и культурой питания народов России; методами расчета и анализа пищевой ценности национальных блюд.

4. Структура и содержание дисциплины «Питание, как часть культуры народа»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, из них аудиторная работа – 40 ч., самостоятельная работа – 68 ч.

Таблица 1

Структура и содержание дисциплины «Питание, как часть культуры народа»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I семестр									
1.	«Родословная» русской кухни. Исторические истоки развития. Факторы влияния, особенности, периоды, обычаи потребления пищи, особенности ее приготовления. Режим питания. Традиционное меню. Стол и посуда. Печь и кухонная утварь.	1	Л	В	2	-	ТК	КЛ	-
2.	Виды муки, хлеба, изделия из муки. Масленица.	1	Л	В	2	-	ТК	КЛ	-
3	Каши, яично-молочные блюда. Используемые продукты, особенности приготовления.	2	Л	В	2	-	ТК	КЛ	-
4	Анализ рецептур и технологии	2	ПЗ	ПК	2	10	ТК	Р	4

	приготовления блюд русской кухни. Рефераты.								
5	Закуски, супы, блюда из овощей. Используемые продукты, особенности приготовления.	3	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	-
6	Характеристика блюд русской кухни. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.	3	ПЗ	Т	2	6	ТК	УО	2
7	Мясные и рыбные блюда. Сладкие блюда, напитки. Используемые продукты, особенности приготовления.	4	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	-
8	Анализ русской кухни.	4	ПЗ	Т	2	10	ТК	Т	2
9	Особенности быта и питания Западных славян. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов). Факторы, влияющие на обычаи народов в области питания. Влияние природных факторов на питание западных славян. Влияние религии на питание западных славян.	5	Л	В	2	-	ТК	КЛ	-
10	Анализ питания западных славян. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд. Рефераты.	5	ПЗ	Т	2	6	ТК	Р	4
11	Особенности быта и питания народов Прибалтики. Культура питания народов Прибалтики. Особенности литовской, эстонской, латышской кухонь. Влияние связей народов Прибалтики с другими народами на обычаи народов.	6	Л	В	2	-	ТК	КЛ	-
12	Анализ питания народов Прибалтики. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.	6	ПЗ	Т	2	6	ТК	УО	2
13	Особенности быта и питания народов Кавказа. Анализ и характеристика кухонь народов Кавказа: грузинской, армянской, чеченской, азербайджанской, адыгейской. Ассортимент используемых продуктов. Ассортимент блюд национальных кухонь. Традиции национальных застолий.	7	Л	В	2	-	ТК	КЛ	-
14	Анализ питания народов Кавказа. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой	7	ПЗ	Т	2	6	ТК	Р	4

	ценности национальных блюд. Рефераты.								
15	Особенности быта и питания народов Средней Азии. Анализ и характеристика кухонь народов Средней Азии: казахской, узбекской, татарской, туркменской. Ассортимент используемых продуктов. Ассортимент блюд национальных кухонь. Традиции национальных застолий	8	Л	В	2	-	ТК	КЛ	-
16	Анализ питания народов Средней Азии. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд. Рефераты.	8	ПЗ	Т	2	6	ТК	Р	4
17	Особенности быта и питания малых народов России. Факторы, влияющие на обычаи народов в области питания. Влияние природных факторов на питание малых народов России. Анализ и характеристика кухонь малых народов России.	9	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	-
18	Анализ питания народов Татарстана, Калмыкии. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд. Рефераты.	9	ПЗ	Т	2	4	ТК	Р	4
19	Анализ питания народностей Крайнего Севера. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.	10	ПЗ	Т	2	6	РК	УО	2
20	Традиции и обычаи народов Поволжья. Посещение краеведческого музея г. Саратова	10	ПЗ	ПК	2	8	ТК	З	12
Итого:					40	68			40

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Питание, как часть культуры народа» и повышения его эффективности

используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лекция-визуализация, пресс-конференция, практические занятия профессиональной направленности, тестирование. Удельный вес занятий, проводимых с использованием активных и интерактивных методов обучения, в целом по дисциплине составляет 45 % аудиторных занятий (в ФГОС не менее 20 %).

6. Оценочные средства для проведения входного, рубежного и выходного контролей

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Какие существуют разновидности питания?
2. Понятие культуры питания?
3. История традиций питания?
4. Еда и религия?
5. Этногенез и культура питания?
6. Каковы факторы влияния на русскую кухню, их характеристика.
7. Периоды развития русской кухни, их характеристика.
8. Значения хлеба в русской кухне, его разновидности.
9. Особенность приготовления хлеба.
10. Изделия из муки. Ассортимент и особенности технологии приготовления.
11. Понятие «Русское хлебосоольство» и традиционное меню.
12. Убранство стола.
13. Печь, кухонная утварь
14. Каши. Разновидности и особенности приготовления.
15. Яично-молочные блюда. Виды блюд. Особенности приготовления.
16. Закуски. Их разновидности и значение в русской кухне.
17. Ассортимент супов в русской кухне.
18. Уха. Разновидности, особенности приготовления.
19. Рассольники. Разновидности, особенности приготовления.
20. Солянки. Разновидности и особенности приготовления.
21. Щи и борщи. Разновидности и особенности приготовления.
22. Холодные супы. Ассортимент, особенности приготовления.
23. Характеристика блюд из рыбы
24. Характеристика блюд из мяса
25. Характеристика блюд из овощей.
26. Виды рыбы, используемые в русской кухне
27. Чай в русской кухне. Виды чая и технология приготовления
28. Ассортимент сладких блюд в русской кухне.
29. Характеристика сладких блюд из муки и зерен

30. Ассортимент и характеристика киселей, взваров
31. Ассортимент напитков
32. Виды и характеристика меда, сбитня и кваса

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Каковы факторы влияния на национальные кухни, их характеристика.
2. Значения хлеба в национальных кухнях, его разновидности.
3. Традиционные изделия из муки в национальных кухнях. Ассортимент и особенности технологии приготовления.
4. Понятие «хлебосолье», обычаи и традиции у каждого народа России.
5. Традиции сервировки и убранство стола у каждого народа России.
6. Ассортимент восточных сладких блюд.
7. Традиции чаепития для народов России.
8. Поэты и писатели о национальных кухнях.
9. Влияние религии на становление каждой национальной кухни

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Этапы развития украинской кухни, их характеристика.
2. Этапы развития белорусской кухни, их характеристика.
3. Этапы развития казахской кухни, их характеристика.
4. Этапы развития татарской кухни, их характеристика.
5. Этапы развития грузинской кухни, их характеристика.
6. Этапы развития армянской кухни, их характеристика.
7. Этапы развития чеченской кухни, их характеристика.
8. Этапы развития адыгейской кухни, их характеристика.
9. Этапы развития чувашской кухни, их характеристика.
10. Этапы развития латышской кухни, их характеристика.
11. Этапы развития литовской кухни, их характеристика.
12. Этапы развития узбекской кухни, их характеристика.
13. Этапы развития азербайджанской кухни, их характеристика.
14. Этапы развития калмыцкой кухни, их характеристика.
15. Этапы развития эстонской кухни, их характеристика.
16. Этапы развития кухонь народов Крайнего Севера, их характеристика.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Характеристика сладких блюд из муки и зерен в украинской и белорусской кухнях.

2. Ассортимент и характеристика киселей, взваров в украинской и белорусской кухнях.
3. Перечислить и охарактеризовать ассортимент напитков в кухнях Кавказа.
4. Перечислить виды и охарактеризовать блюда и напитки из молока, молочных продуктах в кухнях народов Средней Азии.
5. Ассортимент и характеристика блюд из овощей в белорусской кухни.
6. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для украинской кухни и ассортимент блюд из них.
7. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для белорусской кухни и ассортимент блюд из них.
8. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для казахской кухни и ассортимент блюд из них.
9. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для татарской кухни и ассортимент блюд из них.
10. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для грузинской кухни и ассортимент блюд из них.
11. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для армянской кухни и ассортимент блюд из них.
12. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для чеченской кухни и ассортимент блюд из них.
13. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для адыгейской кухни и ассортимент блюд из них.
14. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для чувашской кухни и ассортимент блюд из них.
15. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для латышской кухни и ассортимент блюд из них.
16. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для литовской кухни и ассортимент блюд из них.
17. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для узбекской кухни и ассортимент блюд из них.
18. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для азербайджанской кухни и ассортимент блюд из них.
19. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для калмыцкой кухни и ассортимент блюд из них.
20. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для эстонской кухни и ассортимент блюд из них.
21. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для кухонь малых народов Крайнего Севера и ассортимент блюд из них.

Вопросы выходного контроля (зачет)

1. Этнографический подход к кулинарному наследию наций.
2. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
3. История и этапы развития традиций питания.

4. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
5. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
6. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIXвв.).
7. Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
8. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
9. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
10. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
11. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
12. Процессы формирования традиций питания белорусов. Особенности и отличия от русской культуры питания.
13. История проникновения чая на территорию России.
14. Национальные традиции приготовления и подачи чая.
15. Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.
16. Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
17. Перечислить характерные признаки национальной русской кухни
18. Перечислить характерные признаки национальной украинской кухни
19. Перечислить характерные признаки национальной белорусской кухни
20. Перечислить характерные признаки национальной казахской кухни
21. Перечислить характерные признаки национальной татарской кухни
22. Перечислить характерные признаки национальной грузинской кухни
23. Перечислить характерные признаки национальной армянской кухни
24. Перечислить характерные признаки национальной чеченской кухни
25. Перечислить характерные признаки национальной адыгейской кухни
26. Перечислить характерные признаки национальной чувашской кухни
27. Перечислить характерные признаки национальной латышской кухни
28. Перечислить характерные признаки национальной литовской кухни
29. Перечислить характерные признаки национальной узбекской кухни
30. Перечислить характерные признаки национальной калмыцкой кухни
31. Перечислить характерные признаки национальной азербайджанской кухни
32. Перечислить характерные признаки национальной эстонской кухни
33. Перечислить характерные признаки национальных кухонь малых народов Крайнего Севера.

Темы рефератов

1. Анализ рецептов и технологии приготовления блюд русской кухни
2. Анализ рецептов и технологии приготовления блюд украинской кухни.
3. Анализ рецептов и технологии приготовления блюд белорусской кухни.

4. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд казахской кухни.
5. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд татарской кухни.
6. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд грузинской кухни.
7. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд армянской кухни.
8. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд чеченской кухни.
9. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд адыгейской кухни.
10. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд чувашской кухни.
11. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд латышской кухни.
12. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд литовской кухни.
13. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд узбекской кухни.
14. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд калмыцкой кухни.
15. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд азербайджанской кухни.
16. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд эстонской кухни.
17. Анализ рецептур и технологии приготовления блюд кухонь малых народов Крайнего Севера.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / А.Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2008. - 812 с. ISBN 978-5-91131-600-6
2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / А.Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2013. – 212 с. ISBN 978-5-394-01127-6
3. Ильиных, Н.В. Практическая энциклопедия русской кухни / Н.В. Ильиных, И.Г. Ройтенберг, С.Е. Першина. – Челябинск, Аркаим, 2010. - 208 с. ISBN 978-5-8029-2499-0, 978-5-8029-2630-7

б) дополнительная литература

1. Антипова, Л.В., Русская кухня / Л.В. Антипова, Л.П. Пащенко, Е.Д. Фараджева - Воронеж: ИПФ "Воронеж", 2000. - 391 с.
2. Армянская кулинария / А.С. Пирузян, С.Т. Еремян, Л.А. Арутюнян и др. - М., «Экономика», 1971. - 214 с.
3. Белорусская кухня. 3-е изд, перераб. и доп. / Л.Д. Маркова, И.П. Корзун, З.В. Василенко и др. – Мн.: Ураджай, 1993. – 222 с. ISBN 5-7860-0467-8
4. Билык, Д. Лучшие рецепты украинской кухни. / Д. Билык. - М.: ЗАО «БАО-ПРЕСС», 2000.- 512 с. ISBN 589-886-046-0
5. Калинин, К.А. Современная русская кухня: 900 кулинарных рецептов / К. А. Калинин. - Саратов: Приволж. кн. изд-во, 1992. - 368 с.
6. Кенжеахметулы, С. Национальная кухня казахов / Сейит Кенжеахметулы – ТОО «Алмакатыкітап», 2005.-240 с. ISBN 9965-24-559-2

7. Ковалев, В.М. Русская кухня: традиции и обычаи: научно-популярная литература / В. М. Ковалев. - М.: Сов. Россия, 1990. - 256 с. ISBN 5-268—00916-8
8. Ковалев, Н.И. Русская кухня допетровской эпохи: учебное пособие / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева. - СПб.: ТЭИ, 1996. - 29 с.
9. Ковалев Н.И., Русская кухня. Учебное пособие. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, Н.Я. Карцева. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2000. – 520 с. ISBN 5-93211-006-6
10. Ковалев, В.М. Хлеб да каша / Ковалев В.М., Могильный Н.П., Трушкина Л.А. – М.: Мол. гвардия, 1989. ISBN 5-235-01085 - X
11. Кулинарные традиции мира: Современная энциклопедия / М. Аксенова, И. Кошелев, Е. Ананьева, Л. Минц – М.: Аванта+, 2003. – 429 с. ISBN 5-94623-028-X
12. Ляховская, Л.П. Любимая русская кухня / Л.П. Ляховская. - М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2005.-592 с. ISBN 5-699-10483-6
13. Ляховская, Л.П. Русская кухня / Л.П. Ляховская. - СПб.: Изд. дом "Кристалл", 2000. - 398 с. ISBN 5-8191-0080-8
14. Меджитова Э.Д., Русская кухня / Э. Меджитова. - М.: Эксмо-Пресс, 2000. - 415 с. ISBN 9785699163588
15. Минигалиев, А. Все о татарской кухне / Сост. А. Минигалиев. – Донецк: ПКФ «БАО», 2000.- 240 с. ISBN 966-548-102-9
16. Поливалина, Л.А. 500 блюд узбекской кухни / Л.А. Поливалина. – М.: Вече, 2000.-400 с. ISBN 5-7838-0844-X
17. Похлебкин, В.В. Кухня века. Итоги века. Взгляд из России / В.В. Похлебкин. – М.: Полифакт, 2000. – 616 с. ISBN 5-93806-001-X
18. Рогинская, Г. Украинская кухня / Г. Рогинская. – Харьков: Издательский центр «Единорог», 1999. - 320 с. ISBN 966-7333-43-4
19. Складенко, В.М. Украинская кухня: Блюда из молока. Рыба. Крупы. / В.М. Складенко, Д.В. Таболкин. – Харьков: Фолио, 2001.- 286 с. ISBN 966-03-1285-7
20. Складенко, В.М. Украинская кухня: Выпечка, лакомства, напитки / В.М. Складенко, Д.В. Таболкин. – Харьков: Фолио, 2001.- 286 с. ISBN 966-03-1286-5
21. Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М., ДеЛи принт, 2007. - 236 с. ISBN 5-94343-122-5
22. Титюник, А.И., Советская национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие для сред. проф.-техн. училищ. – 2-е изд./ А.И. Титюник, Ю.М. Новоженев. - М.: Высш. школа, 1981.- 479 с.
23. Тошев, А.Д. Щербакова Е.И., Корнилова О.В. История русской кухни. Часть 1. Учебное пособие / А.Д. Тошев, Е.И. Щербаков, О.В. Корнилов. – Челябинск, ЮУрГУ, 2010. – 64 с.
24. Туаев, О. Грузинская кухня / О. Туаев. - Челябинск: Изд. «Урал Л.Т.Д.», 2002.- 61 с. ISBN 5-8029-0540-9

25. Усачева, Е.В. Сибирская кухня / Е.В. Усачева. - Ростов-н/Д: «Феникс», 2000.-256 с. ISBN 5-222-01066-X
26. Шальникова, В.И. Миллион меню традиционной русской кухни / В.И. Шальникова. - Челябинск: Урал ЛТД, 2001. - 310 с. ISBN 5-8029-0040-7
27. Шогенова В.Ш. Адыгская кухня / В.Ш. Шогенова. - Нальчик: ПФК им. Революции 1905 года, 1991.- 158 с.
28. Хатранова, Т.А. Восточные сладости. Серия «Пир горой» / Т.А. Хатранова. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000. – 96 с. ISBN 5-222-01147-X

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

- Интернет-магазин Библио-глобус e-mail: web.logist@bgshop.ru
- Официальный сайт Российской государственной библиотеки - <http://www.rsl.ru/>
- журнал Питание и общество Электронные версии номеров, архив pressa.ru/izdanie/18901
- Традиции в питании русских людей - project5gym6.narod.ru/5/21/p3aa1.html
- Традиции и культуры питания народов мира: Аннотация » - abc.vvsu.ru/Books/tradiciipitaniya_prg/...

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятия используется следующая учебно-методическая база кафедры:

- Мультимедийная установка

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООп ВПО по направлению подготовки 260800.62 «Технология и организация ресторанного дела»