

Министерство образования и науки РФ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Торгово-экономический институт

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

*к выполнению контрольной работы для студентов направления
подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания» всех форм обучения*

Красноярск 2018

УДК 643.48 : 330.131 (075.8) ББК 65.431я73 Н 65

Рецензенты:

Доктор технических наук, доцент Е. А. СТРУПАН

**История кулинарного искусства: Методические указания к
выполнению контрольной работы для студентов направления
подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания» всех форм обучения /Разр. Д-р с.-х. н., проф.
Иванова Г.В.; ТЭИ СФУ, Красноярск. – 2018. – 42 с.**

УДК 642.5–025.13(07)

ВВЕДЕНИЕ

Целью методических указаний является повышение эффективности теоретических занятий по дисциплине «История кулинарного искусства» вследствие более полного изучения тем курса студентами, создания целевых установок по каждой теме, систематизации материала по курсу, взаимосвязи тем курса, полного материально-технического и методического обеспечения образовательного процесса.

ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционный курс строится на исторических материалах, (представленных в научной, научно-познавательной, популярной и художественной литературе) описывающих в той или иной (приемлемой для использования в учебном процессе) форме примеры кулинарного искусства, развитие кулинарного искусства в разные временные периоды в разных странах, основоположников кулинарного мастерства, центры кулинарного мастерства прошлых лет и нашего времени, а также представляющих сведения о людях наиболее ярко проявивших себя в кулинарном мастерстве и способствовавших развитию кулинарного искусства и материалов с ним связанных среди профессионалов и широких слоев населения.

Данные материалы представляют достаточный для изучения интерес, вызывают определенную заинтересованность у студентов, наиболее полно знакомят с одной из интереснейших и наиболее ярких сторон выбранной профессии, способствуют появлению чувства гордости, престижности, общественной значимости и универсальности выбранной профессии.

Использование исторических материалов помогает студентам понять неразрывную связь между возникновением любого общественного спроса и развитием и проявлением кулинарного искусства, в которой кулинарное искусство является ярким отражением своего общественного строя. Такой экскурс в историю с точки зрения кулинарии является хорошим предисловием для начала изучения курса “Технологии продукции О.П.” на более старших курсах обучения студентов.

Тогда курс “Технологии продукции О.П.” позволит рассматривать кулинарное искусство с научной точки зрения, более серьезно и конкретно, давая возможность понять, что основой кулинарного искусства является все же наука.

Лекционный курс охватывает основы кулинарного искусства с древнейших времен (Древняя Греция, Древний Рим) до наших дней. Особое внимание уделено кулинарному искусству России. Часть материалов данного курса основано на авторских исследованиях и разработках доктора технических наук, профессора Санкт-петербургского торгово-экономического института Ковалева Николая Ивановича. Данные исследования являются единственными в нашей стране.

ВЗАИМОСВЯЗЬ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ

Дисциплина “История кулинарного искусства” базируется на знаниях, полученных студентами при изучении курсов “История торговли и российского предпринимательства”, а также профессиональных навыках и

умениях, приобретенных студентами при освоении рабочей профессии повара.

Важную роль при изучении курса играет также знание студентами курсов “Истории древнего мира”, “Истории государства Российского”, “Истории средних веков”, полученных в средней школе.

Изучение дисциплины строится на сочетании различных форм учебного процесса: лекций, практических занятий и самостоятельной работе студентов.

СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

При изучении дисциплины рекомендуется использовать следующие средства:

- рекомендуемая основная и дополнительная литература;
- методические указания по выполнению практических занятий;

Для наиболее полного и глубокого изучения курса предполагается проводить занятия с использованием -видеоаппаратуры, видеозаписей с примерами кулинарного искусства.

По учебному плану заочного обучения аудиторных занятий на изучение курса «История кулинарного искусства» отводится ограниченного количество часов, поэтому на лекциях и практических занятиях отрабатываются главным образом наиболее важные и трудно усваиваемые вопросы, в связи с этим основным методом изучения материала является самостоятельная работа студента.

В соответствии с учебным планом студенты выполняют по курсу одну контрольную работу.

Во время лабораторно-экзаменационной сессии студенты слушают лекции по курсу и закрепляют полученные знания на практических занятиях. Итогом изучения курса является зачет. Сдача зачета разрешается студентам, получившим зачет по контрольной работе.

КУРС «ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА» ВКЛЮЧАЕТ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗДЕЛЫ:

тема 1.

«вводная лекция. термин «кулинарное искусство». история развития кулинарного искусства»

- Термин «Кулинарное искусство».
- Пища как один из факторов формирования человека.
- История развития кулинарного искусства (Древняя Греция, Древний Рим и т.п.).
- История развития европейского кулинарного искусства.
- Кулинария как научная дисциплина

Тема2.

«история кулинарного искусства российского государства»

- О русской национальной кухне.
- Общность исторических судеб.
- Религиозное влияние.
- Иноземное влияние.
- Порядок стола.
- Рациональное зерно народной кулинарии.
- Народная и профессиональная кулинария.
- Первые поваренные книги в России. Первые поварские династии в России. Русский общепит
- Советская кухня.
- Старинная кухня и современность.
- Что ели и пили в старину. Кухня для «строптивых».
- Летописные источники:
- Роспись царским кушаньям.
- Книги во весь год в стол ествы подавать.
- Роспись наследства боярина Морозова.
- Столовая книга боярина Морозова.
- Дипломатические протоколы.
- Традиции православной кулинарии:
- Особенности Пасхального стола, Рождественского стола, поминального и именинного застолий.
- Постный стол.
- Обрядовая кулинария: масленица. Традиции русской кулинарной культуры. Обычаи, особенности празднования.
- Монастырские уставы. Как и чем питались и питаются монахи.
- Меню Псково-Печерского монастыря.
- Столовая книга патриарха Филарета Никитича.
- Житие Феодосия Печерского.
- Расходная книга кушаньям патриарха Адриана.

тема 3.

«общественное питание в годы великой отечественной войны»

- Работа в тылу. Блокада Ленинграда.
- Особенности работы армейского общепита.

тема 4.

«история кулинарного искусства енисейской губернии»

- История кулинарного искусства Енисейской губернии

- Кулинарные традиции Красноярска
- Система массового питания в г.Красноярске. Исторические аспекты
- Питание «инородцев» в Енисейской губернии (Кулинарная культура коренных народностей Севера)

тема 5.

«о кулинарном антураже в русской и иностранной литературе»

- 1.Введение. «Кулинарные» классики русской литературы XIX и XX вв.
- 2.Пушкинские «гастрономические сентенции» в жизни и произведениях.
- 3.Кулинарное искусство в произведениях русских и зарубежных классиков.

ВОПРОСЫ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДЛЯ РАССМОТРЕНИЯ В КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ

Часть №1 контрольной работы предусматривает изучение лекционных тем №1 (Термин «кулинарное искусство». История развития мирового кулинарного искусства. История кулинарного искусства российского государства) по учебному пособию (см. текст лекций) и рекомендуемой литературе и ответ на вопросы: (выберите один вариант в соответствии с суммой 2-х последних цифр зачетки)

Задания №1:

Вариант 1	1	Этапы развития Русской национальной кухни
	2	Какого исторического название периода становления русской кухни в IX-XI в
	3	Кто оказал существенное влияние на формирование русского стола в конце XVIII в?
	4	Какое изменение претерпевает устройство русской поварни в Екатерининскую эпоху?
	5	Характеристика царского и боярских столов государства Российского в конце XVII в
Вариант 2	1	Основные государства, повлиявшие на порядок русского стола и традиции в питании при Екатерине II и Александре I.
	2	Особенности французской системы подачи.
	3	Исторические аспекты развития русской национальной кухни первой половины XIX в
	4	Способы заготовки рыбы XVII в
	5	Влияние, каких государств сказалось на формировании кухни Русского государства в конце XVII в?
Вариант3	1	Основные приемы разделки мяса и кулинарного использования его в XVII в
	2	Что такое верченые блюда?
	3	С чем связан исторический этап в развитии русской национальной кухни XVII-XVIII вв?
	4	Ассортимент молочных продуктов и блюд в русской кухне московского периода
	5	Какое влияние оказало распространение русской печи на

		разнообразии способов приготовления блюд?
Вариант 4	1	Назовите традиционную пищу древнерусского народа в IX-XI вв.
	2	Мясной стол россиян VIII-X вв
	3	Ассортимент овощей, наиболее широко употребляемых в IX-XI вв в Русской кухне?
	4	Московский период в развитии Русской национальной кухни
	5	Наиболее распространенные фрукты в Киевской Руси в домонгольский период.
Вариант 5	1	Какие блюда занимали ведущее место в питании древнерусского народа?
	2	Специфические особенности русской кухни XIX в
	3	Современный этап в формировании русской национальной кухни.
	4	С чем связано обновление русской кухни в конце XVIII-начале XIX
	5	Влияние, каких культур наблюдается на настоящем этапе развития современной русской кухни.
Вариант 6	1	За счет чего достигалось вкусовое разнообразие блюд в кухне московского периода?
	2	Основные характерные черты кухни допетровской Руси
	3	В какой период появляется новое понятие «кухня»?
	4	Какой наиболее важный пищевой продукт был привнесен в Киевскую Русь из Византии вместе с православием?
	5	Как можно охарактеризовать русскую кухню XV-XVII вв?
Вариант 7	1	Ассортимент блюд (в спец. посуде) для русской печи
	2	Каких направлений в традиционной русской кухне коснулось реформирование второй половины XIX в?
	3	Советский период в развитии русской национальной кухне: положительные и отрицательные черты.
	4	Основные характерные черты кухни петровской России.
	5	Что оказало существенное влияние на формирование традиций в питании русского народа?
Вариант 8	1	Дикорастущие съедобные растения в русской кухне
	2	Монгольский период в развитии Русской национальной кухни.
	3	С какого времени началось повсеместное распространение русской печи?
	4	Запреты в употреблении каких продуктов существовали в XI-XII вв
	5	Основные типы русских супов, сложившихся к концу XVII в
Вариант 9	1	Основные государства, повлиявшие на порядок русского стола и традиции в питании при Петре I и Анне Иоанновне.
	2	Где наиболее ярко проявлялось влияние иностранной кухни в русском государстве периода петровских реформ?
	3	Основная характеристика крестьянского стола в допетровский период.

	4	Основные направления реформирования русской кухни второй половины XIX в.
	5	Какое место в питании древнерусского народа занимали хлебные мучные и крупяные блюда?
Вариант10	1	Основные характеристики VI этапа развития русской национальной кухни.
	2	Основные направления и характеристики русской национальной кухни.
	3	Ассортимент блюд постного стола XVII в
	4	Кто оказал существенное влияние на формирование русского стола в конце XVIII в?
	5	Новые способы тепловой обработки в русской кухне XV-XVII вв
Вариант11	1	Характерные особенности порядка подачи блюд к столу в русской кухне.
	2	Какое изменение претерпевает устройство русской поварни в конце XVIII в?
	3	Значение рыболовства в питании россиян в домонгольский период.
	4	Основные этапы развития, распространения русской печи и ее влияние на формирование русской кухни.
	5	Основные направления, сложившиеся в русской кулинарии в XVIII-XIX вв.
Вариант12	1	Отличие кухни богатых, знатных людей от пищи простого народа.
	2	Основные характерные черты кухни периода петровских реформ.
	3	Исторические аспекты развития русской национальной кухни второй половины XIX в.
	4	Характерные особенности стола Екатерины I.
	5	Что приходит на смену русской печи в конце XVIII в?
Вариант13	1	Новые виды продуктов, вошедшие в русскую кухню в середине XIX в. Их основные характеристики и спектр использования
	2	Характерные особенности стола придворных церемониальных обедов.
	3	Употребление, каких иноземных продуктов и блюд становится традиционным на Руси в конце XVII в и с чем это связано?
	4	Главное нововведение в народной кухне в период петровских реформ.
	5	Каким образом произошла смена терминов, используемых в традиционной русской кухне допетровской эпохи?
Вариант14	1	Основные направления реформ в русской кухне XIX в.
	2	Характерные особенности стола Петра I.
	3	Основные исторические события, оказавшие влияние на возрождение русской национальной кухни в XIX в.

	4	Основные характерные черты кухни московского периода
	5	Какие иноземные блюда вошли в русскую кухню в связи с присоединением к Русскому государству в конце XVII в Астраханского и Казахского Ханств, Башкирии и Сибири?
Вариант15	1	Наиболее яркие исторические личности, принявшие участие в реформировании русской национальной кухни во второй половине XIX
	2	В какой период претерпело изменение традиционное понятие «поварня»?
	3	Характерные особенности стола Елизаветы
	4	Характерные новшества в русской кухне допетровского периода
	5	Ассортимент блюд постного стола XVII в
Вариант 16	1	Этапы развития Русской национальной кухни
	2	Какого исторического название периода становления русской кухни в IX-XI вв
	3	Кто оказал существенное влияние на формирование русского стола в конце XVIII в?
	4	Какое изменение претерпевает устройство русской поварни в Екатерининскую эпоху?
	5	Характеристика царского и боярских столов государства Российского в конце XVII в
Вариант17	1	Основные государства, повлиявшие на порядок русского стола и традиции в питании при Екатерине II и Александре I.
	2	Особенности французской системы подачи.
	3	Исторические аспекты развития русской национальной кухни первой половины XIX в
	4	Способы заготовки рыбы XVII в
	5	Влияние, каких государств сказалось на формировании кухни Русского государства в конце XVII в?
Вариант18	1	Основные приемы разделки мяса и кулинарного использования его в XVII в
	2	Что такое верченые блюда?
	3	С чем связан исторический этап в развитии русской национальной кухни XVII-XVIII вв?
	4	Ассортимент молочных продуктов и блюд в русской кухне московского периода
	5	Какое влияние оказало распространение русской печи на разнообразие способов приготовления блюд?
Вариант19	1	Назовите традиционную пищу древнерусского народа в IX-XI вв.
	2	Мясной стол россиян VIII-X вв
	3	Ассортимент овощей, наиболее широко употребляемых в IX-XI вв в Русской кухне?
	4	Московский период в развитии Русской национальной кухни
	5	Наиболее распространенные фрукты в Киевской Руси в

часть №2 контрольной работы предусматривает изучение лекционных тем №2 (Общественное питание в годы великой отечественной войны) по учебному пособию (см. текст лекций) и рекомендуемой литературе и ответ на вопросы: (выберите 3 вопроса в соответствии с тремя последними цифрами зачетной книжки)

Первый вопрос (первая из трех последних цифр зачетной книжки)

0. Расскажите об изысканиях работников пищевой промышленности, сотрудников научных институтов города Ленинграда по решению вопроса разработки новых сортов хлеба в городе Ленинграде.

1. Почему впервые месяцы блокады (осень 1941 г) не был в полной мере использован единственный оставшийся путь сообщения со страной?

2. Назовите негативные моменты в организации снабжения населения продовольствием, хранения продуктов, их учета и расхода в начале блокады (осень 1941 г)

3. Какие из продуктов питания (по объему) занимали самые важные места в снабжении жителей Ленинграда?

4. Какие здоровые культуры использовались в производстве хлеба в период блокады, и изменялось их соотношение с течением времени? Факторы, влияющие на этот процесс.

5. Расскажите об изысканиях работников пищевой промышленности, сотрудников научных институтов города Ленинграда по решению вопроса разработки новых сортов хлеба в городе Ленинграде.

6. Какие новые нетрадиционные виды сырья были использованы в производстве хлеба в 1941-1943 гг в блокадном Ленинграде?

7. Какие виды суррогатов использовались при выпечке хлеба?

8. Какие неожиданные находки продовольствия необходимо отметить в годы блокады?

9. Замена пищевых продуктов суррогатными : основные моменты.

Второй вопрос (вторая из трех последних цифр зачетной книжки)

0. Особенности приготовления и реализации пищи в общественных столовых города Ленинграда.

1. Особенности снабжения населения продовольствием в период с сентября по декабрь 1941 г.

2. Основные тенденции в организации общественного питания в городе Ленинграде в годы блокады.

3. Особенности организации труда работников торговли и общественного питания в блокадные годы.

4. Основные направления расширения ассортимента продукции общественного питания в городе Ленинграде

5. Цель снабжения населения города Ленинграда семенами осенью 1941 г. Наиболее важные последствия этого шага.

6. Альтернативные пути поисков продовольствия зимой 41-42 гг.
7. Особенности суточного рациона питания различных групп населения города Ленинграда в период блокады.
8. Организация распределения продовольствия в Ленинграде (сентябрь 1941 г)
9. Особенности организации питания жителей города Ленинграда в столовых.

Третий вопрос (третья (последняя) из трех последних цифр зачетной книжки)

0. Особенности распределения продовольствия и организации питания детского населения города Ленинграда.
 1. Суточный расход муки за 1941 год.
 2. Анализ суточного рациона питания различных групп населения города Ленинграда в период блокады.
 3. Организация питания войсковых частей. Суточный рацион войсковых частей. Специи в питании солдат.
 4. Особенности составления рационов в войсковых частях в годы В.О.В. Способы витаминизации пищи в войсковых частях в период В.О.В.
 5. Особенности выдачи пищи на передовых линиях. Ассортимент продуктов питания в войсковых частях.
 6. Работа полевой кухни. Основные направления деятельности НИИ по созданию новых видов пищевых продуктов, пищеконцентратов для войсковых частей.
 7. Роль красноармейцев-поваров в организации питания войсковых частей.
 8. Нормы довольствия войсковых частей основным видам продуктов осень-зима 1941 г.
 9. Особенности транспортировки продовольствия в период блокады. Дорога жизни. Особенности организации снабжения продовольствием работников, обслуживающих «Дорогу жизни»

Для получения зачета по контрольной работе по дисциплине «История кулинарного искусства» студенту необходимо дать правильный, полный, исчерпывающий ответ на все вопросы контрольной работы.

Многие вопросы к/р представляют собой отчет студентов о своей самостоятельной работе, выполненной во внеучебное время, которая сводится к ознакомлению с примерами кулинарного искусства в художественной, научной, исторической и др. литературе и последующему анализу данных примеров с точки зрения технологии.

В ходе выполнения к/р по отдельным вопросам возможно написание эссе. Эссе являются неотъемлемой частью изучения курса и имеют своей целью закрепление полученных теоретических знаний по изучаемым темам курса и приобретение практических навыков анализа литературы.

Эссе выполняются студентами самостоятельно на литературных материалах.

Выполнение к/р должно осуществляться в соответствии требованиями, содержащимися в «Методических указаниях по оформлению курсовых и дипломных работ» для студентов направления 260501.65.

Большое внимание в ходе изучения курса «История кулинарного искусства» должно быть уделено самостоятельной работе студентов, которая сводится к ознакомлению с примерами кулинарного искусства в художественной, научной, исторической литературе по согласованию с ведущим преподавателем.

Формой контроля по дисциплине является зачет.

Целью зачета является контроль за качеством усвоения пройденного в течение семестра материала по темам курса.

Зачет по дисциплине может проводиться в зависимости от целесообразности и успеваемости студентов в течение учебного семестра в письменном виде (письменный ответ студента на поставленные вопросы и задания по изученным темам), или в форме устного собеседования с преподавателем по теме эссе.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

В соответствии с учебным планом студент выполняет одну контрольную работу. Выполненная контрольная работа представляется в срок, предусмотренный графиком. На титульном листе контрольной работы обязательно указывается шифр зачетной книжки студента. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается студенту как не зачетная.

Теоретический материал по вопросам контрольной работы излагается студентом самостоятельно, основное механическое переписывание из литературных источников, кроме приводимых цитат, не допускается.

Контрольная работа оформляется с учетом требований ЕСКД. Текст работы излагается рукописным способом чернилами или пастой черного или синего цвета. Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением общепринятых сокращений: тыс., руб., в т.ч., м и др. Цитаты и статистические данные, приведенные из литературных источников, оформляются ссылками на номер, соответствующий библиографическому списку, приведенному в работе.

В конце работы приводится библиографический список, фактически изученной и отраженной в содержании работы. Перечень литературных источников делается по мере упоминания в тексте, следует указать фамилию, инициалы авторы, издательство, город, год издания, количество страниц, в журнальных статьях указывается фамилия авторов с инициалами, название статьи, номер журнала и год издания. Работа подписывается студентом с указанием даты ее выполнения.

**Перечень учебно-методических разработок
по дисциплине «ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

	Наименование литературы	авторы	Год издания
1	Учебно-программные		
	ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА Рабочая программа для студентов специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»	Иванова Г.В.	2009
2	Учебно-теоретические		
	Иванова Г. В. История кулинарного искусства государства Российского : текст лекций для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения / Г. В. Иванова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 43 с.	Иванова Г.В.	2008
	Организация питания в годы Великой Отечественной войны в блокадном Ленинграде : текст лекций по курсу "История кулинарного искусства" для студ. спец. 271200 дневной, заочной и УФО / Г. В. Иванова ; М-во экон. развития и торговли Рос. Федерации, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2005. - 36 с.	Иванова Г.В.	2007
	Кулинарная культура коренных народностей Севера : монография / Г. В. Иванова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2006. - 207 с.	Иванова Г.В.	2006
	Повышение пищевой ценности традиционных блюд коренных народов Севера : монография / Г. В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2006. - 186 с.	Иванова Г.В.	2006
3	Учебно-практические		
	Исторические аспекты развития массового питания в г. Красноярске : метод. указания для самостоят. работы студентов специальности 260501.65 всех форм обучения / Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.- экон. ин-т ; сост. Г. В. Иванова. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 15 с.	Иванова Г.В.	2008

Список рекомендуемых источников

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Иванова Г. В. Кулинарная культура коренных народностей Севера : монография / Г. В. Иванова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2006. - 207 с.
2. Иванова Г. В. Организация питания в годы Великой Отечественной войны в блокадном Ленинграде : текст лекций по курсу "История кулинарного искусства" для студ. спец. 271200 дневной, заочной и УФО / Г. В. Иванова ; М-во экон. развития и торговли Рос. Федерации, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2005. - 36 с.
3. Иванова Г. В. Повышение пищевой ценности традиционных блюд коренных народов Севера : монография / Г. В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2006. - 186 с.
4. Иванова Г. В. История кулинарного искусства государства Российского : текст лекций для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения / Г. В. Иванова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 43 с.
5. Исторические аспекты развития массового питания в г. Красноярске : метод. указания для самостоят. работы студентов специальности 260501.65 всех форм обучения / Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т ; сост. Г. В. Иванова. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 15 с.

Дополнительная литература

1. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : учебник для сред. спец. учеб. заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; ред. М. А. Николаева. - М. : Деловая литература, 1999. - 480 с.
2. Похлебкин В. В. История важнейших пищевых продуктов : Собрание избранных произведений / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 1996. - 493 с.
3. Похлебкин В. В. Чай и водка в истории России / В. В. Похлебкин. - Красноярск : Краснояр. кн. изд-во, 1995. - 462 с.
4. Похлебкин В. В. Кулинарный словарь : Собрание избранных произведений / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 1996. - 503 с.
5. Уокер Д. Введение в гостеприимство : учебник : пер. с англ. / Д. Уокер. - М. : ЮНИТИ, 1999. - 463 с.
6. Ковалев Н. И. Русская кухня : Учебное пособие для вузов / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева. - М. : Деловая литература, 2000. - 520 с.
7. Ковалев Н. И. Энциклопедия гурмана : О напитках нашего стола, их истории, названиях, пользе, ими приносимой, и способах их приготовления. Вып. 2 / Н. И. Ковалев. - СПб. : Фламинго, 1996. - 480 с.
8. Похлебкин В. В. Моя кухня и мое меню / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 1999. - 430 с. - ("Популярная кулинария")
9. Итальянская кухня / сост. В. А. Коток. - М. : Гардарики, 2001. - 368 с.
10. Искусство кулинарии : Более 1000 рецептов фирменных блюд; Украшение и сервировка стола; Правила употребления вин и напитков; Современный кулинарный этикет : Пер. с англ. - М. : ЭКСМО-ПРЕСС, 2002. - 560 с. : Ил. цв. - (Изысканный праздник на столе)
11. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : учебник для сред. спец. учеб. заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; ред. М. А. Николаева. - М. : Деловая литература : Омега-Л, 2003. - 467 с.
12. Похлебкин В. В. История важнейших пищевых продуктов / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2004. - 553 с. - (Классика кулинарного искусства)

13. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : учебник для сред. спец. заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; ред. М. А. Николаев. - М. : Деловая литература : Омега-Л, 2005. - 467 с. В надзаг.: Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации.
14. Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2008. - 452 с. - (Классика кулинарного искусства)
15. Кулинарное искусство. - М. : Белый город, 2008. - 304 с. : Ил. цв.
16. Ребора Д. Происхождение вилки. История правильной еды : пер. с итал. / Д. Ребора. - М. : КоЛибри, 2007. - 221 с. - (Вещи в себе)
17. Образцов П. А. Тайная история еды / П. А. Образцов. - М. : Книжный клуб 36,6, 2008. - 287 с.
18. 100000 лучших кулинарных рецептов мира. - М. : АСТ, 2001. - 784 с.

В качестве дополнительной учебной литературы может быть рекомендована любая художественная, историческая, научная, научно-популярная литература по согласованию с преподавателем.

1. Андреевская Т. П. Быт и нравы народов древних цивилизаций, СПб., 2003.
2. Баранов И. Г. Верования и обычаи китайцев. М., 1999.
3. Брошар Ф. Средневековье / Пер. с фр. А. Валетова. М., 1999.
4. Букин А. А. Пьянящие напитки. Традиции, обычаи, рецепты. СПб., 1998.
5. Вейс Г. История цивилизаций. В 3 т. М., 1998.
6. Велишский Ф. История цивилизации. Быт и нравы древних греков и римлян. М., 2000.
7. Венгеров А., Венгеров С. Житье-бытье московское. Век XVII. М., 1994.
8. Викторова Л. Л. «Монголы». М., 1980.
9. Винничук Л. Люди, нравы и обычаи Древней Греции и Рима / Пер. с польского В. К. Рони-на. М., 1988.
10. Виоле Ле Дюк. Жизнь и развлечения в Средние века / Пер. с фр. М. Ю. Некрасова. СПб., 1997.
11. Гаспаров М. Л. Занимательная Греция: Рассказы о древнегреческой культуре. М., 1995.
12. Гейдова Д., Дурдик Я., Кибало-ва Л. Большая иллюстрированная энциклопедия древностей / Пер. с чешского Б. Б. Михайлова. Прага, 1980.
13. Гергова А. Кухни народов мира. М., 1999.
14. Гиро П. Частная и общественная жизнь греков / Пер. с фр. Н. И. Лихаревой. М., 1994.
15. Гиро П. Частная и общественная жизнь римлян. СПб., 1995.
16. Джеймс П., Тори Н. Древние изобретения / Пер. с англ. М. В. Драко. Минск, 1997.
17. Домашний быт русских царей в XVI и XVII веках / Сост. М. Г. Волховской. М., 1997.
18. Домострой / Под ред. В. В. Колесова, В. В. Рождественской. СПб., 1994.
19. Дюби Ж. Европа в Средние века / Пер. с фр. В. Колесникова. Смоленск, 1994.
20. Живая история Востока / Сост. О. Е. Непомнящий. М., 1998.
21. Забелин И. Е. Как жили в старину русские цари. М., 1991.
22. Иванов С. В. Византия. М., 2001.
23. Иллюстрированная история мира / Пер. с англ. М. Ненашева. Т. 1-5. М., 1998.
24. История вещей / Сост. Н. Орлова. М., 1998.
25. История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения / Под ред. Л. М. Брагиной. М., 1999.
26. Карпущенко С. В. Быт русской армии XVII—XIX веков. М., 1999.
27. Кленгель-Брайдт Э. Путешествие в Древний Вавилон. М., 1979.
28. Ключевский В. В. История русского быта. М., 1995.
29. Кнабе Г. С. Древний Рим — история и повседневность. М., 1986.
30. Князьков С. Из прошлого русской земли. Время Петра Великого. М.; СПб., 1991.
31. Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1990.

32. Ковалев Н. И. Рассказы о русской кухне. М., 1984.
33. Ковалев Н. И., Усов В. В. Рассказы о тайнах домашней кухни. М., 1991.
34. Комовская Н. Д. В стране Великого хана. М., 1999.
35. Костомаров Н. И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. М., 1992.
36. Крюков М. В., Переломов Л. С., Софронов М. В., Чебоксаров Н. Н. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. М., 1983.
37. Лагутина Л. А., Лагутина С. В. Все о чае и кофе. Ростов-на-Дону, 2000.
38. Литаврин Г. Г. Как жили византийцы. М., 1974.
39. Лучицкая С. И. Культура и общество западноевропейского средневековья. М., 1994.
40. Лотман Ю. М., Погосян Е. А. Великосветские обеды. СПб., 1996.
41. Малявин В. В. Китай в XVI—XVII вв. М., 1995.
42. Мартынова Г. А. Чем питались наши предки. Донецк, 1998.
43. Мец А. Мусульманский Ренессанс. М., 1996.
44. Монте П. Египет Рамсесов. М., 1989.
45. Муравьев В. Московские слова и словечки. М., 1997.
46. Нерсесов Я. Н. 250 веков до-колумбовой Америки. М., 1997.
47. Овсянников Ю. М. Картины русского быта. Стили. Нравы. Этикет. М., 2000.
48. Пандей Р. Б. Древнеиндийские домашние обряды. М., 1990.
49. Патт В. А. Наш хлеб. М., 1984.
50. Пич С., Миллард Э. Греки / Пер. с англ. Н. В. Белоусовой. М., 1995.
51. Поньон Э. Повседневная жизнь Европы в 1000 году / Пер. с фр. Н. М. Драйтовой. М., 1999.
52. Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. М., 1997.
53. Пропп В. Я. Русские аграрные праздники. М., 2000.
54. Пушкарева Н. М. Частная жизнь русской женщины X—XIX вв. М., 1997.
55. Пыляев М. И. Старое житье. СПб., 1990.
56. Романов П. В. Застольная история Государства Российского. СПб., 2000.
57. Русская старина. Путеводитель по XVIII веку / Сост. А. В. Кургатников. М.; СПб., 1996.
58. Русские народные пословицы / Сост. И. Снегирев. М., 1995.
59. Русский народ / Сост. М. Забылин. Симферополь, 1992.
60. Савельева Т. И. Как жили египтяне во времена строительства пирамид. М., 1971.
61. Семенова Л. Н. Быт и население С.-Петербурга XVIII века. СПб., 1998.
62. Сергеев М. Е. Жизнь в Древнем Риме. СПб., 2000.
63. Сидихменов В. Я. Китай: страницы прошлого. Смоленск, 2000.
64. Степанов Н. П. Народные праздники на святой Руси. М., 1992.
65. Терещенко А. Быт русского народа. Т. 1. М., 1997.
66. Федосюк Ю. А. Что непонятно у классиков, или Энциклопедия русского быта XIX века. М., 1999.
67. Фрайкопф Г. Русские самовары. СПб., 1996.
68. Хачатурян В. М. Древний Китай. История, быт, нравы. М., 2001.
69. Хачатурян В. М. Древняя Греция. История, быт, нравы. М., 2002.
70. Хмелевская М. Экономная кухарка. М., 1914.
71. Шангина И. И. Русский народ. Будни и праздники: Энциклопедия. СПб., 2003.
72. Шубинский С. Н. Исторические очерки и рассказы. М., 1995.
73. Энциклопедия народной мудрости / Сост. В. Воскобойников. СПб., 1997.
74. Юрьев-Владимирский. Правила светской жизни и этикета. Хороший тон. СПб., 1889.
75. Юхименко Е. М., Фалалева М. В. Русский парадный обед. М., 2003.
76. Ястребики А. Л. Западная Европа. Эпоха. Быт. Костюм. М., 1978.

Дополнительная литература
Основная

1. Белов В. Лад: Очерки о народной эстетике.- Л.: Лениздат, 1984.-55с.
2. Беляев Н.Т. О древних и нынешних русских мерах протяжения и веса// Сборник статей по археологии и византиноведению, издаваемый семинарием им. Н. Кондакова. -Прага, 1927.-60с.
3. Воронин Н. Н. Пища и утварь// Культура Древней Руси.- М. – Л., 1948 – 1951.-44с.
4. Домострой. -М.: Советская Россия, 1990.-83с.
5. Житие Феодосия Печерского: Успенский сборник XII – XIII вв./под ред. С.И. Коткова.- М., 1971.-34с.
6. Исторические записки. Т. 17, 1945.-45с.
7. Кащеев А.К. Дикорастущие съедобные растения в нашем питании. -М.: Пищевая промышленность, 1981.-125с.
8. Ковалев Н.И. Кухня народов России.- М.: Экономика, 1998.-154с.
9. Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. О продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории. -СПб.: Фламинго, 1996.-174с.
10. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. Учеб. для средних специальных учебных заведений. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 1999. – 480 с.
11. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. / Н.И. Ковалев, Л.К.Сальникова. – М.: Экономика, 1988. – 303 с.
12. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. Под ред. Проф. М.А. Николаевой. – М.: Издат. дом «Деловая литература», изд-во «Омега-Л», 2003. – 480 с.
13. Ковалев Н.И. Русская кухня. Уч. пособие. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, Н.Я. Карцева. – М.: Изд-во Дом «Деловая литература», 2000. – 520 с.
14. Похлебкин В. ПСС в 10 томах.
15. Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне: О блюдах, их истории, названиях и пользе ими приносимой, а также утвари, посуде и обычаях стола.-М.Изд. «ИСИДА», 1992.-192 с.
16. Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. О напитках нашего стола, их истории, названиях, пользе ими приносимой и способах их приготовления. -СПб.: Фламинго, 1996.-164с.
17. Лавреньева Е.В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. М.: ТЕРРА, Книжный клуб, 1999.-120с.
18. Максимов С.В. Куль хлеба. -Л.: Лениздат, 1987.-180с.
19. Петров Б.Д. Очерки истории питания в России// Вопросы питания. 1969. № 4, 5; 1970. № 4.-с.23-26.
20. Повести Древней Руси XI – XII вв. -Л., 1983.-104с.
21. Повесть временных лет.- М. – Л., 1950.-124с.
22. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. -М.: Пищевая промышленность, 1978.-125с.
23. Полное собрание русских летописей. Т. 1-31. -М. – л., 1841 – 1968.-134с.
24. Рабинович М.Г. Ответы на программу Русского географического общества как источник изучения этнографии города// Очерки истории русской этнографии, фольклористики и антропологии. Вып. I – IX.- М., 1956 – 1982.-с.56-80.
25. Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. -М.: Наука, 1988.-178с.
26. Раппорт П.А. Древнерусское жилище: Свод археологических источников. т-I. Вып. 32, 1975.-90с.
27. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. -М., 1955. 1981 – 1983, 1994 – 1996.-250с.
28. Снегирев И.М. Русские простонародные праздники и суеверные обряды. Вып. 1-4.- М., 1837-1839.-85с.
29. Солоухин В. Бедствие с голубями. -М., Советский писатель, 1984.-34с.
30. Третьяков П.П. Сельское хозяйство и промыслы// История культуры Древней Руси. Т. 1. М. – Л.: изд-во АН СССР, 1948.-132с.

31. Чижикова Л.Н. Архитектурные украшения русского крестьянского жилища: Историко-этнографический атлас «Русский». - М., 1967.-с.56-78.
32. Шмелев И. Лето Господне. -М., 1996.-с.23-46.
33. Эвенштейн З.М. Популярная диетология. -М.: Экономика, 1990.-112с.
34. Павлов Д.В. Ленинград в блокаде (1941 г.). М., Военное изд-во, 1967 г.
35. Иванов В.Ф. Военные мемуары. Красноярское книжное изд-во, 1987г.
36. Ласкин И.А. На пути к перелому. М., Воениздат, 1977 г.
- Синицын А.М. Всенародная помощь фронту.М., Воениздат, 1975 г.– 285 с.
37. Чуринов Н.А. На войне как на войне ..., Красноярск, Знание, 1970 г.
38. Никифорова А.Л. Наша семья в 41..., Красноярск, Знание, 1981 г.
39. Организация питания в годы Великой отечественной войны в блокадном Ленинграде: : Текст лекций /Г.В. Иванова, КГТЭИ.-Красноярск, 2004, с илл.
40. Руссокое застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей).-М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс,2000.- 304 с., илл.
41. Лотман Ю.М., Погосян Е.А., Великосветские обеды.-СПб.: Пушкинский фонд, 1996.- 320 с., илл.