

ВОПРОСЫ

к зачету по дисциплине «История отрасли»

для студентов всех форм обучения

3 курса Биолого-технологического факультета по специальности
19.03.04 - «Технология продуктов общественного питания и направлению
подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного
питания»

1. Социальные функции современных предприятий общественного питания.
2. Краткая эволюция развития предприятий общественного питания в период средневековья и до настоящего времени.
3. Древний период развития общественного питания. Его особенности.
4. Период Средневекового развития сферы общественного питания.
5. Новое время предприятий питания.
6. Заведения трактирного промысла. Положение 1821 года.
7. Система «Интурист».
8. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.
9. История русской домашней кулинарии.
10. Оборудование домашней кухни и столовая посуда периода средневековья и до начала XX века.
11. Основные блюда, характерные для 19-20 вв. Очередность подачи блюд.
12. «Домострой». Меню. Опишите некоторые блюда, характерные для русской кухни периода XVI-XIX вв.
13. С. Друковцев, В.Левшин, К.Авдеева. Основные работы данных авторов. Ассортимент русских блюд по В. Левшину.
14. История происхождения и распространения корнеплодных культур (свекла, морковь, брюква, репа, петрушка).
15. История происхождения и распространения клубнеплодных культур (картофель).
16. История происхождения и распространения основных овощных культур (капуста, томаты, перец, огурцы).

17. История происхождения и распространения бахчевых культур (арбуз, дыня, тыква).
18. История происхождения и распространения бобовых культур (горох, бобы, фасоль).
19. История происхождения и распространения подсолнечника и кукурузы.
20. Особенности питания в Древнем Египте. Рацион египтян.
21. Распорядок в еде Египтян, технологии приготовления пищи, традиции гостевания.
22. Особенности питания в Древней Греции. Рацион греков.
23. Церемониал и этикет трапез в Древней Греции.
24. Особенности питания в Древнем Риме. Рацион Римлян.
25. Трапезные церемонии в Древнем Риме.
26. Чайное дерево. История возникновения чайного напитка.
27. Древние технологии получения чая в разных странах.
28. Типы, разновидности и сорта чаёв. Особенности чайных церемоний разных народов.
29. История возникновения кофе. Кофейное дерево.
30. Этапы распространения кофейного дерева и напитка.
31. История кофе в России, в Европе, в Америке.
32. Консервная промышленность и её история. Вклад Франсуа Аппера и Луи Пастера в развитие данной отрасли пищевой промышленности.
33. Тара для консервирования во времена древних цивилизаций.
34. Консервные банки и их история.
35. Современное состояние консервной промышленности.
36. Луи Пастер. Его вклад в развитие консервной промышленности.
37. Хлеб и его история. История хлеба на Руси.
38. Трактир. Харчевня. Постоялый двор. Питейные заведения. Назовите особенности указанных предприятий общественного питания и охарактеризуйте наиболее известные из них.
39. Формирование национальной кулинарии.

40. Задача современной национальной кулинарии.
41. Исторически особенности формирования греческой кухни.
42. Исторически особенности формирования английской кухни.
43. Исторически особенности формирования французской кухни. 44.
- Исторически особенности формирования итальянской кухни.
45. Исторически особенности формирования испанской кухни.
46. Исторически особенности формирования немецкой кухни 47.
- Исторически особенности формирования польской кухни.
48. Исторически особенности формирования румынской кухни.
49. Исторически особенности формирования болгарской кухни.
50. Исторически особенности формирования венгерской кухни.
51. Исторически особенности формирования индийской кухни. 52.
- Исторически особенности формирования китайской кухни.
53. Исторически особенности формирования корейской кухни
54. Исторически особенности формирования японской кухни.
55. Исторически особенности формирования кухни США.
56. Исторически особенности формирования мексиканской кухни. 57.
- Исторически особенности формирования аргентинской кухни.
58. Исторически особенности формирования бразильской кухни.
59. Исторически особенности формирования русской кухни.
60. Исторически особенности формирования украинской кухни.

Темы рефератов
по дисциплине «История отрасли» для
студентов 3 курса БТФ НГАУ
специальности 19.03.04 Технология продуктов общественного питания

Объем реферата - не менее 10 страниц.

1. История мукомольного производства
2. Производство хлеба и макаронных изделий. Исторические этапы развития хлебопечения.
3. Производство сахара. Его появление распространение.
4. Кондитерское производство. Традиции приготовления; этапы развития; распространение.
5. Растительные масла и их история. Виды масел, способы производства.
6. История вина и других алкогольных напитков (шампанское; бренди; водка; виски; джин; ликер и т.д.). Их появление, распространение, влияние на традиции гостевания.
7. История возникновения и распространения пива и кваса. Влияние на традиции народа.
8. Исторические аспекты производства мяса и мясопродуктов.
9. Исторические аспекты производства молока и молочных продуктов.
10. Рыболовство и рыбоводство в России и мире. Их история.
11. Основные этапы развития пищевых производств. Влияние научно-технической революции.
12. Влияние природно-климатических факторов на традиции питания разных народов (3-4 примера).
13. Влияние религиозных воззрений на традиции питания народа. (на примере 2-3 стран).
14. Влияние внешних связей (отношений) на традиционное питание народа (иноземное влияние).
15. Влияние специальной и художественной литературы на традиции питания народа.
16. Пищевые производства в России в конце XIX-XX в.
17. Развитие пищевых производств СССР в 20-е - 80-е годы XX века.
18. Пищевая промышленность России в конце XX начале XXI вв.

Таблица 1. Номера рефератов для студентов-заочников

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0 (5)	1	2	3	4	5	6	7	8	91
(6)	10	11	12	13	14	15	16	17	18
2 (7)	19	20	1	2	3	4	5	6	7
3 (8)	8	9	10	11	12	13	14	15	16
4 (9)	17	18	19	20	10	1	6	9	3

Требования к оформлению реферата

Текст реферата выполняется на одной стороне белой (писчей) бумаги формата А 4 (210x297 мм) с использованием персонального компьютера.

При выполнении текста следует соблюдать следующие требования:

- шрифт Time New Roman, размер 14 pt;
- межстрочный интервал 1,5;
- выравнивание по ширине;
- автоматический перенос слов;
- красная (первая) строка (отступ) - 1,25 см;
- размеры полей: правое - 10 мм, нижнее - 20 мм, верхнее - 20 мм, левое - 30 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, определениях, применяя различные шрифты.

Опечатки, описки и графические неточности допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же листе исправленного текста рукописным способом.

Страницы документа следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру нижнего поля страницы без точки.

Титульный лист и лист «Содержание» включают в общую нумерацию страниц документа, но номер страницы на титульном листе не проставляют.

Титульный лист является первой страницей реферата. Расположение реквизитов титульного листа приведено в приложении 1.

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов, заключение, список использованных источников и литературы с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы реферата.

Наименование приложений в разделе «Содержание» не указывают, а помещают после списка использованных источников и литературы на отдельном листе.

Слово «Содержание» записывают в виде заголовка симметрично тексту (по центру), прописными буквами.

Между наименованием раздела и номером страницы можно выполнять заполнитель, например, точки. Слово «стр.» не пишется.

Наименование разделов, заголовки «Введение», «Заключение», «Список использованных источников и литературы» включенные в содержание, записывают прописными буквами и выделяют жирным шрифтом. Слово «Раздел (глава)» не пишут. Наименования подразделов и пунктов записывают строчными буквами кроме первой - прописной. Запись выполняют с указанием номеров разделов, подразделов и пунктов.

Реферат составляется на основе изученных на занятиях по дисциплине «История отрасли» материалов и данных, полученных при самостоятельном изучении соответствующей литературы. Реферат может быть дополнен фотоматериалами с текстовыми комментариями.

Объем реферата должен составлять не менее 15-20 страниц текста. Реферат, с присвоенным шифром, подписывается студентом и сдаётся на кафедру в срок проведения сессии, для рецензирования и допуска к защите.

Формой контроля по дисциплине «История отрасли» является зачёт.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

Высшего профессионального образования

«Новосибирский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

РЕФЕРАТ

По дисциплине «История отрасли»

Тема: «.....»

Выполнил(а): студент(ка) 23...гр.

Ф.И.О.

Проверил: ст. преподаватель

кафедры ТТПП Тарабанова Е.В.