

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Биолого-технологический факультет

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

Методические указания по выполнению
контрольной и самостоятельной работы



Новосибирск 2016

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Составители: Тарабанова Е.В., Ворожейкина Н.Г., Гаптар С.Л.

Рецензент

История отрасли: методические указания по выполнению контрольной и самостоятельной работы // Сост.: Е.В. Тарабанова, Н.Г. Ворожейкина, С.Л. Гаптар / Новосиб.ГАУ, Биолого-технол. ф-т. – Новосибирск, 2016. – 45 с.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Методические указания предназначены для студентов биолого-технологического факультета очной и заочной форм обучения, а также слушателей курсов повышения квалификации.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическом советом Биолого-технологического факультета
(протокол № ____ от _____ г.).

© Новосибирский государственный аграрный университет, 2016

Содержание

Введение

Порядок выполнения контрольной работы

Требования к текстовой части контрольной работы

Требования к оформлению текстовой части контрольной работы

Варианты контрольных работ

Самостоятельная работа студентов

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы.

Задания для самостоятельной работы

Инновационное методическое обеспечение. Деловая игра

Словарь терминов

Список рекомендуемой литературы

Приложение

ВВЕДЕНИЕ

«История отрасли» - дисциплина, которая связана с комплексом социально-экономических, естественных и гуманитарных наук. Студенты в процессе освоения дисциплины углубленно изучают проблемы обеспечения населения продуктами питания на разных этапах исторического развития на основе имеющихся исторических знаний.

Курс «История отрасли» развивает культурологическое осмысление проблемы продовольственной безопасности в современном мире, как ключевой глобальной проблемы современности. Изучение указанной дисциплины невозможно без знаний основ истории, технологии производства пищевой продукции, биоэтики, экономики, философии.

Дисциплина «История отрасли» включает в себя курс лекций и практических занятий по истории зарождения и развития сферы общественного питания в Древнем мире, в Средние века, в Новое время и в современный период.

Рассматриваются исторические особенности развития отраслей пищевой промышленности (консервной, хлебопекарной, винодельной, кофейной и чайной индустрии). Изучаются задачи современной национальной кулинарии и формирование различных национальных кухонь и их особенности.

Дисциплина «История отрасли» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций студента по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»: способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания **ПК-25**.

В результате изучения дисциплины студент будет:

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- историю возникновения и развития пищевой промышленности;
- основные закономерности социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития;
- роль современной российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы;
- традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития;
- роль ученых, внесших свой вклад в развитие общественного питания.

уметь:

- владеть основными историческими понятиями;
- применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии;

- оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий;

владеть:

- методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста;
- навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы;
- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики.

Освоение дисциплины «История отрасли» должно соответствовать предъявляемым требованиям в соответствие с профессиональной компетенцией ПК 25.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольную работу бакалавры выполняют в соответствии с индивидуальным заданием под руководством преподавателя, осуществляющего текущее руководство, в том числе включающее консультации организационной и научно-методической помощи. Тематику контрольной работы бакалавры выбирают из тем предложенных кафедрой.

Структурными элементами контрольных работ являются:

- титульный лист,
- оглавление,
- введение,
- основная часть,
- выводы,
- список литературы,
- приложения.

Титульный лист является первой страницей контрольной работы.

Титульный лист должен содержать следующие сведения:

- полное наименование вуза, факультета, кафедры;
- название темы;
- сведения об исполнителе (ф.и.о. студента, номер группы, подпись);
- сведения о ведущем преподавателе (ф.и.о., учёная степень, учёное звание, подпись);
- наименование места и год выполнения.

Образец титульного листа приведён в приложении А.

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

Слово «оглавление» записывают в виде заголовка симметрично тексту (по центру), прописными буквами. Между наименованием разделов и номером страницы можно выполнять заполнитель, например, точки. Слово «стр.» не пишется.

Наименование разделов, заголовки «ВВЕДЕНИЕ», «ВЫВОДЫ», «СПИСОК 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.

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

Введение характеризует актуальность темы контрольной работы и её значимость, степень разработанности в отечественной и мировой теории и практике, цель и задачи.

Основная часть контрольной работы должна быть разделена на главы, пункты и подпункты. Первой главой основной части является аналитический обзор. Аналитический обзор представляет собой результат аналитико-синтетической переработки совокупности документов по выбранной теме, содержащий обобщённые проанализированные сведения об истории, современном состоянии, тенденциях и перспективах развития предмета обзора. К тексту аналитического обзора предъявляются следующие основные требования: полнота и достоверность информации, наличие личной оценки использованной информации, логичность структуры, композиционная целостность, ясность, чёткость изложения.

Содержание второго раздела основной части. Контрольная работа составляется на основе изученных на занятиях по дисциплине «История отрасли» материалов и данных, полученных при самостоятельном изучении соответствующей литературы.

Структура основной части работы зависит от выбранной темы и может быть дополнена фотоматериалами с текстовыми комментариями.

Ответы должны соответствовать теме. Оценивается не обширность ответа, а его суть, полнота и конкретность.

Выводы. Раскрывают значимость рассмотренных вопросов для научной теории и практики: приводят в сжатом виде главные итоги проделанной работы, излагают предложения и рекомендации.

Список литературы. Студенты должны составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме. Список должен включать не менее пяти наименований учебников и не менее 10 наименований статей из научных, научно-теоретических и научно-производственных журналов по соответствующей тематике за последние 3-5 лет. Упорядоченный список

литературы должен быть пронумерован по порядку записей арабскими цифрами с точкой.

Приложения помещают в конце контрольной работы. Каждое приложение начинают с новой страницы, у каждого приложения должен быть тематический заголовок. Приложения нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией, номер приложения размещают в правом верхнем углу над заголовком после слова «Приложение». Приложения должны иметь общую с остальной частью контрольной работы сквозную нумерацию страниц. На все приложения в основной части контрольной работы должны быть ссылки.

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕКСТОВОЙ ЧАСТИ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа может быть представлена в виде собственно текста, таблиц, иллюстраций и других составляющих. Текст контрольной работы должен отвечать следующим основным требованиям: чёткость структуры, последовательность и точность приведённых сведений.

Иллюстрации. К иллюстрациям относятся: фотоснимки, рисунки, чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы и др. Использование иллюстраций целесообразно только тогда, когда они заменяют, дополняют, раскрывают или поясняют словесную информацию, содержащуюся в контрольной работе. Иллюстрации обозначают словом «Рис.» и нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста; иллюстрации располагают непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ТЕКСТОВОЙ ЧАСТИ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Объем контрольной работы должен составлять не менее 15-20 страниц текста. Контрольная работа, подписывается студентом и сдаётся на кафедру в срок проведения сессии, для рецензирования и допуска к защите.

Текст контрольной работы 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.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Выполнение контрольной работы следует начинать с изучения теоретического материала. Затем нужно продумать поставленный вопрос и изложить его. Обязательно указывается номер варианта, полностью записывается вопрос. Номер варианта определяется по последней цифре зачетной книжки (табл.1). Каждый вариант содержит три вопроса.

Таблица 1 - Номер контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0 (5)	01	02	03	04	05	06	07	08	09
1 (6)	10	11	12	13	14	15	16	17	18
2 (7)	01	02	03	04	05	06	07	08	09
3 (8)	10	11	12	13	14	15	16	17	18
4 (9)	01	02	03	04	05	06	07	08	09

Контрольные работы по дисциплине *«История отрасли»*
для студентов биолого-технологического факультета
всех форм обучения

Контрольная работа № 01

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Особенности традиций немецкой и азербайджанской кухни.
3. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.

Контрольная работа № 02

1. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
2. Особенности традиций французской и узбекской кухни.
3. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).

Контрольная работа № 03

1. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
2. Особенности традиций английской и казахской кухни.
3. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.

Контрольная работа № 04

1. Факторы, формирующие основу национальной кухни.
2. Особенности традиций итальянской и армянской кухни.
3. Кулинарное искусство США, стран Латинской Америки.

Контрольная работа № 05

1. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
2. Особенности традиций австрийской и таджикской кухни.
3. История развития национальной традиции питания Китая.

Контрольная работа № 06

1. Принципы рационального питания и их характеристика.
2. Особенности традиций польской и грузинской кухни.
3. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).

Контрольная работа № 07

1. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
2. Особенности традиций корейской и венгерской кухни.
3. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.

Контрольная работа № 08

1. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
2. Особенности традиций испанской и туркменской кухни.
3. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.

Контрольная работа № 09

1. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
2. Особенности традиций кухонь Скандинавии.
3. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.

Контрольная работа № 10

1. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
2. Особенности традиций американской и украинской кухни.
3. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.

Контрольная работа № 11

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Особенности традиций греческой и белорусской кухни.
3. Традиции и ритуалы русской трапезы.

Контрольная работа № 12

1. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
2. Особенности традиций болгарской и тайской кухни.
3. Формирование региональных традиций питания в России.

Контрольная работа № 13

1. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
2. Особенности традиций арабской и литовской кухни.
3. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.

Контрольная работа № 14

1. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
2. Особенности традиций израильской и японской кухни.
3. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.

Контрольная работа № 15

1. Принципы рационального питания и их характеристика.
2. Особенности традиций китайской и мексиканской кухни.
3. Национальные праздники Франции и застолье

Контрольная работа № 16

1. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
2. Особенности традиций индийской и эстонской кухни.
3. Национальные праздники Италии и застолье

Контрольная работа № 17

1. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
2. Особенности традиций австралийской и молдавской кухни.
3. Национальные праздники Германии и застолье

Контрольная работа № 18

1. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
2. Особенности традиций югославской и русской кухни.
3. Национальные праздники Японии и традиции питания.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

При изучении дисциплины «История отрасли» студенту необходимо проанализировать проблему обеспечения населения продуктами питания на различных этапах исторического развития нашей страны, выявить основные трудности на том или ином этапе и пути их решения. Ключевое место занимает изучение современной продовольственной ситуации в нашей стране в контексте глобальных мировых проблем.

Эти знания студенты приобретают, в основном, путем самостоятельного изучения материала. Изучение отдельных разделов курса рекомендуется проводить в такой последовательности:

- а) ознакомление с содержанием тем самостоятельной работы;
- б) внимательное изучение рекомендуемой специальной литературы и краткое конспектирование прочитанного материала;
- в) подготовка докладов, рефератов, эссе.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

В результате изучения дисциплины студент должен овладеть системой знаний, навыков и способностью к самостоятельному решению новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями.

Студент высшего учебного заведения должен уметь решать следующие задачи:

- Владеть методами сбора, хранения и обработки (редактирования) информации, применяемыми в сфере его профессиональной деятельности.

- Уметь пользоваться системами моделей объектов (процессов) деятельности или выбирать (строить) адекватные объекту модели.
- Уметь корректно формулировать задачи (проблемы) своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач (проблем), анализировать, диагностировать причины появления проблем.
- Уметь прогнозировать динамику, тенденции развития объекта, процесса, задач, проблем, пользоваться для этого формализованными моделями (методами).
- Владеть современными средствами коммуникации, уметь строить обобщенные варианты проекта (концепции) решения проблемы, анализировать варианты, прогнозировать последствия каждого варианта. Синтезировать альтернативные варианты, находить компромиссные решения, планировать реализацию проекта.
- Владеть методами контроля качества своей деятельности. Уметь делать обоснованные, доказательные выводы.
- Владеть применяемыми в сфере своей деятельности компьютерными средствами, программами работы с информацией, анализа, прогноза.
- Уметь осуществлять деятельность в кооперации с коллегами, находить компромиссы при совместной деятельности.

Для достижения этих целей предлагается перечень заданий по организации самостоятельной работы студентов.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы Первый этап зеленой революции.
2. Продовольственная самодостаточность России.
3. Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.)
4. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.).
5. Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.).
6. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала.
7. Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года.
8. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920гг.).
9. НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.).
10. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.).
11. Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х годов).

12. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.).
13. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).
14. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.).
15. Агропромышленный комплекс и продовольственные вопросы: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.).
16. Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране (1991 г. – начало XXI в.).
17. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.
18. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век.
19. Второй этап зеленой революции.
20. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.

ИННОВАЦИОННОЕ МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ. ДЕЛОВАЯ ИГРА

Деловая игра: научно-методическое основание. Это особые средства, содержанием которых является участие студентов в анализе исторических конфликтных проблем через типовые роли субъектов исторических явлений и событий. К примеру, студенту дается речь предпринимателя XIX в. в России либо роль участника экспедиции Х. Колумба и т.д.

Деловая игра является наиболее трудоемкой в процессе ее подготовки и в самом развитии. Необходимо более детально пояснить основные правила подготовки и проведения деловой игры. События, происходящие в ходе деловой игры, связаны воедино логикой ее правил и сюжетом, развивающимся благодаря действиям участников. Создавшееся называют «событийной тканью игры».

Основной предмет изображения в деловой игре — отношения людей в рамках социально-исторического явления или события. Его отражение в игре отличается от оригинала.

Во-первых, игровые события полностью обозримы, что достигается за счет преобразования пространственно-временных характеристик реального процесса.

Во-вторых, создавая правила игры, мы стремимся отвлечься от второстепенных подробностей, чтобы в ней воспроизводились не частности человеческих отношений, а их тип.

Объектом непосредственного восприятия для участника игры является ее «событийная ткань». Отражаясь в сознании играющего, она становится знаком реальной действительности, порождая все множество известных игроку фактов, относящихся к историческому содержанию игры. Оно оказывается для участника неразрывно слитым с «событийной тканью» игры, с глубоким эмоциональным впечатлением от игрового процесса.

Игра, как метод обучения, позволяет как бы прожить определенную ситуацию, изучить ее в непосредственном действии. Признаки игры предполагают соблюдение строго определенных правил ее организации: наглядность игры, четкость заданий для групп, неожиданность экстремальной ситуации, полное погружение участников игры в проблемность действия, правдоподобие экстремальной ситуации, система оценивания.

На основе решения задач игры система оценивания должна позволить оценивать личностные качества участников игры (моральные, деловые, психофизиологические). Она должна также обеспечить различие ролевых целей участников (что порождает конфликтную ситуацию в игре) и соревновательный характер деятельности игровых групп.

Таким образом, наличие в деловой игре разветвленной системы оценивания, учитывающей все стороны деятельности участников, является объективно необходимым атрибутом всякой деловой игры.

ДЕЛОВЫЕ ИГРЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ»

1. Игра «Улучшение качества продукции пищевой отрасли: исторический опыт советского периода (60-90-е гг.) и современность».

Цель игры: на основе сравнительного анализа методов, форм, направлений деятельности пищевых предприятий в разные исторические периоды составить примерную программу устойчивого улучшения качества питания населения России в начале XXI века.

Установка на проведение игры

Преподаватель объясняет студентам цель игры, ее основные проблемы: актуальность продовольственного вопроса в мире и России; особое значение качества продукции пищевой промышленности для здоровья человека, его настроения и жизнедеятельности; разнообразие форм, методов, направлений повышения качества продуктов питания в указанные исторические периоды.

Сценарий игры

За одну-две недели преподаватель выдает задание студентам изучить литературу по истории развития пищевой промышленности России в целом, а также по конкретным проблемам, попытаться на основе изученного материала составить примерный план решения проблемы качества пищевой продукции на современном этапе.

В соответствии с особенностями каждого исторического периода по решению задач качества продукции студенты разбиваются на две команды (по 6-8 человек). Из наиболее активных студентов выбирается лидер команды.

Создается экспертный Совет (4-5 чел.), задача которого контролировать порядок проведения игры, определение наиболее подготовленных команд по критериям аргументации, новизны и необходимости идей.

Первый этап. Игра проводится на семинарском занятии. В начале игры преподаватель напоминает студентам о цели игры и ее основных проблемах.

Лидер команды излагает основные тезисы и выводы. Участники команд могут дополнять выступления своих лидеров по ходу игры. За время игры задаются аргументированные вопросы к оппонентам.

Второй этап. Начинается дискуссия об общем и особенном в решении данной темы. Итоги полемики подводит экспертный Совет. Здесь же заслушиваются выступления студентов Всей группы. В результате на основе общего мнения формулируется примерная программа качественного улучшения питания населения России в начале XXI века, объединяющая в себе все важные и нужные составляющие прошлого и настоящего.

Заключительный этап. Преподаватель подводит окончательные итоги игры, оценивает по пятибалльной системе работу каждой команды, отмечает слабые и сильные стороны выступлений, умение работать в команде и индивидуально, вести дискуссию. Преподаватель также дает оценку представленной общей программы улучшения качества продуктов питания, вносит свои поправки, корректирует ее.

Задания действующим лицам

Первая команда подготавливает и раскрывает многообразную работу коллективов пищевых предприятий по улучшению вкусовых качеств продукции; по выпуску новых, биологически полноценных продуктов с добавлением белковых, углеводных и витаминных компонентов: различные формы социалистического соревнования - за звание «Мастер – золотые руки», «Цех отличного качества», продукцию, имеющую «Знак качества», «Бездефектную сдачу продукции» и другое; контроль за улучшением качества - общественные организации, группы народного контроля, «Дни качества», статьи в газетах, многотиражках, радиовещание, дегустационные советы и прочее; расширение ассортимента (выпуск новых сортов с лучшими вкусовыми качествами в красочной упаковке) – смотр-конкурсы, выставки, международные конкурсы (например, высокая оценка советского шампанского); усовершенствование технологических процессов - внедрение нового оборудования, знание рабочим своего станка, машины, аппарата, совершенствование квалификации.

Первая команда обосновывает выводы о постоянном стремлении работников пищевой отрасли (особенно в годы восьмой и девятой пятилеток) творчески подходить к разработке комплексных планов, включающих в себя и показатели качества продукции; сообщает о положительных результатах этой напряженной работы (90% продукции кондитерской фабрики «Красный Октябрь» на уровне отечественных и зарубежных образцов, награждение орденом Ленина кондитерской фабрики «Большевик» за выпуск продукции только отличного качества и многое другое).

Вторая команда раскрывает новые идеи по улучшению качества продуктов питания. Обращает внимание на внедрение с 2004 года системы добровольной экологической маркировки продуктов - «дубовый лист» и «голубая капля»; расфасовку овощей в разноцветные упаковки в зависимости от сорта; новый ГОСТ; экологическую экспертизу по международным стандартам; сертификацию продуктов по категориям (для общего

потребления, диетическое потребление, для детей раннего возраста); экспертиза на марку «Экологически чистый продукт». В выступлениях подчеркивается новизна этого подхода для России, его апробация в Институте питания и Институте гигиены окружающей среды. Дается реальная оценка этим нововведениям, их неоднозначность, так с одной стороны, происходит удорожание продукта с гарантией качества, а с другой - расширение рынка сбыта и невозможность подделок.

2. Игра «Продовольственная безопасность: альтернативные подходы»

Цель игры: раскрыть разные точки зрения на продовольственную безопасность, исходя из определений трех основных альтернативных подходов; смоделировать пути вывода экономики России из кризиса и развития АКП на современном этапе.

Установка на проведение игры

Преподаватель формирует основную цель игры, раскрывает важность следующих обсуждаемых вопросов: значимости продовольственной безопасности как составного элемента экономической безопасности России; различия радикального (либерального), неостолыпинского, неонэповского подходов к вопросу о продовольствии; определение прожиточного минимума потребительской корзины.

Основой игры должна стать полемика между представителями трех основных направлений вывода России из экономического кризиса и решение задачи обеспечения населения продуктами питания.

За одну-две недели до игры студенты разбиваются на три команды (по 3-5 человек). Участники каждой команды должны продумать и сформулировать основные принципы данного подхода, подготовить ответы на предполагаемые вопросы оппонентов, разработать вопросы к ним, определить стратегию и тактику предстоящего диспута.

Для проведения игры избирается экспертный Совет из наиболее подготовленных и активных студентов (3-4 человека). Основная задача Совета - следить за порядком ведения дискуссии, а по ее завершении провести определенные заключения по проделанной группой работе и определить наиболее подготовленную команду по реализации идей и оригинальности аргументации.

Первый этап. Проведение игры происходит на семинарском занятии. В начале игры преподаватель напоминает о цели игры, представляет членов команд и экспертного Совета. Один из членов Совета играет роль ведущего. Затем поочередно выступают представители от каждой группы, обосновывающие положения своего направления и делающие выводы. После их выступлений начинается обсуждение преимуществ и недостатков данных подходов к проблеме обеспечения населения продовольствием. За ходом дискуссии следит экспертный Совет, координирующий выступления участников. При обмене мнениями учитываются точки зрения всех студентов группы.

Заключительный этап. Подводятся итоги игры. Преподаватель анализирует работу трех команд и Совета экспертов, отличает наиболее

удачные выступления участников, анализирует степень подготовки каждой команды, доходчивость или слабость аргументов, наиболее спорные аспекты проблемы, делает обобщенные выводы.

В заключении преподаватель предлагает студентам следующие задания: назвать модель экономического роста или составить собственный вариант вывода страны из социально-экономического кризиса. Для определения потребительской корзины предлагается вычислить прожиточный минимум - минимальный уровень стандарта жизни.

Задания действующим лицам.

Первая группа студентов излагает либеральное (радикальное) направление в проблеме продовольственной безопасности России. Основное содержание данного направления сводится к следующему: российское земледелие в условиях рынка неконкурентоспособно, поэтому неумно тратить средства на спасение деревни - «банкрота».

Студенты должны дать оценку этому утверждению, раскрыть причины свертывания АПК, назвать последствия этого процесса: полная зависимость от зарубежных поставок продовольствия, расплата природными ресурсами (нефть, газ, лес) за импортную продукцию, социальные негативы во многих отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности и по стране в целом.

Вторая группа студентов излагает принципы неостолыпинского направления, опираясь на опыт российского реформатора начала XX века П.А. Столыпина. Данный исторический опыт исходит из убеждения, что, несмотря на худшие природные условия сельскохозяйственного производства в России, вложения капитала в АПК могут быть привлекательны для иностранных инвесторов (дешевая рабочая сила, низкая стоимость земли). При этом государство не должно устраняться от регулирования экономики, стимулировать получение прибыли сельскими предпринимателями. Студенты делают вывод о реальности данного направления при определенных условиях.

Третья группа студентов излагает сущность неонэповского направления. Акценты делаются на условиях и результатах производства, на сокращении сельской безработицы, на сохранении бесплатного землепользования, на высоких темпах роста доходов трудящихся. Такая модель экономического роста ориентирована на спрос и сбыт отечественного продовольствия, рост благосостояния большинства населения. Идеи нового НЭПа исходят из традиционных для России общинно артельных принципов хозяйствования; западной социал-демократической модели участия государства в обеспечении экономической стабильности, перераспределении доходов; китайского динамичного развития многоукладности экономики при гибком сочетании директивного планирования с рынком. Вопрос только в том, окажутся ли совместимы эти принципы для активизации дискуссии и подведения итогов.

Совет может задать участникам и слушателям следующие вопросы. Назовите различия во взглядах на аграрную политику сторонников

либерального и неостолыпинского направлений. Какие общие позиции либеральной и неостолыпинской программ? В чем суть праворадикальной точки зрения по разрешению продовольственной проблемы? Приемлема ли она для России? Назовите пути выхода экономики России из кризиса на современном этапе согласно взглядам радикалов и ряда оппозиционных течений. Что такое прожиточный минимум? Как обеспечить необходимую продовольственную корзину?

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ»

Для контроля усвоения дисциплины учебным планом предусмотрен экзамен, который проводится в устной форме. Подготовка к экзамену предполагает самостоятельную работу бакалавра с конспектом лекции (обработка текста); повторную работу над учебным материалом (учебник, первоисточник, дополнительной литературы); работу со словарями и справочниками, нормативными документами. Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену приведен ниже.

1. Социальные функции современных предприятий общественного питания.
2. Краткая эволюция развития предприятий общественного питания.
3. Понятие «адаптивная организация».
4. Древний период развития общественного питания. Его особенности.
5. Период Средневекового развития сферы общественного питания.
6. Новое время предприятий питания.
7. Заведения трактирного промысла. Положение 1821 года.
8. Система «Интурист».
9. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.
10. История русской домашней кулинарии.
11. Оборудование домашней кухни и столовая посуда.
12. Традиции подачи блюд и встречи гостей в богатых домах и в домах крестьян в 19- 20 вв.
13. Этикет поведения за столом 19-20 вв. Предписания поварам и работникам кухни.
14. Основные блюда, характерные для 19-20 вв. Очередность подачи блюд.
15. «Домострой». Меню. Опишите некоторые блюда.
16. С. Друковцев, В.Левшин, К.Авдеева. Основные работы данных авторов. Ассортимент русских блюд по в. Левшину.
17. 18. История происхождения и распространения корнеплодных культур (свекла, морковь, брюква, репа, петрушка)
19. История происхождения и распространения клубнеплодных культур (картофель).
20. История происхождения и распространения основных овощных культур (капуста, томаты, перец, огурцы).

21. История происхождения и распространения бахчевых культур (арбуз, дыня, тыква).
22. История происхождения и распространения бобовых культур (горох, бобы, фасоль).
23. История происхождения и распространения подсолнечника и кукурузы.
24. Особенности питания в Древнем Египте. Рацион египтян. Распорядок в еде Египтян, технологии приготовления пищи, традиции гостевания.
25. Особенности питания в Древней Греции. Рацион греков. Церемониал и этикет трапез в Древней Греции
26. Особенности питания в Древнем Риме. Рацион Римлян. Трапезные церемонии в Древнем Риме.
27. Чайное дерево. История возникновения чайного напитка. Технология получения чая.
28. История возникновения кофе. Кофейное дерево. Этапы распространения кофе. История кофе в России, в Европе, в Америке.
29. Консервная промышленность и её история. Франсуа Аппер. Консервные банки современное состояние консервной промышленности. Луи Пастер. Метод апперизации.
30. Хлеб и его история. История хлеба на Руси.
31. Трактир. Харчевня. Постоялый двор. Питейные заведения. Назовите особенности указанных предприятий общественного питания и охарактеризуйте наиболее известные из них.
32. Формирование национальной кулинарии.
33. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
34. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
35. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
36. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
37. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
38. Принципы рационального питания и их характеристика.
39. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
40. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
41. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
42. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
43. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

Автаркия (греч. – самоудовлетворение) – экономическое обособление государства от других стран с целью создания замкнутой, самообеспечивающейся экономики.

Аграрный (лат.) – земельный, относящийся к земледелию, землевладению.

Агропромышленный комплекс (АПК) – комплексное подразделение экономики страны (региона), представляющее собой целостную производственно-экономическую систему, которая охватывает ряд отраслей народного хозяйства, связанных с производством, хранением, переработкой и транспортировкой сельскохозяйственной продукции, а также с производством средств производства для сельского хозяйства и перерабатывающих отраслей.

Агротехника – система приемов и способов возделывания сельскохозяйственных культур, технология растениеводства, включающая севообороты, почвообработку, внесение удобрений, подготовку семян, уход за растениями на разной стадии их созревания, борьбу с сорняками, болезнями и вредителями, уборку и обработку урожая.

Акр (англ.) – единица площади, равная 4046,86 квадратных метров.

Акционерное общество – форма организации производства на основе централизации капитала и монополизации экономики. Акционерное общество – это юридическое лицо. Оно имеет свой устав, в котором определены цели общества, размер капитала, порядок управления делами. В России существуют открытые и закрытые АО. Акции открытых акционерных обществ свободно продаются и покупаются, акции закрытых – распределяются среди их учредителей или иного, заранее определенного, круга лиц.

Акциз (франц. – обрезать) – вид косвенного налога на товары массового потребления и на услуги. Доход от акциза поступает в казну или идет на содержание органов местного самоуправления. Акцизом в России облагались, как правило, предметы не первой необходимости, но широко потреблявшиеся населением: крепкие алкогольные напитки, табак, сахар. Акциз включается в цену товаров и является важным источником государственного бюджета.

Акция – эмиссионная ценная бумага, закрепляющая права ее владельца (акционера) на получение части прибыли АО в виде дивидендов, на участие в управлении акционерным обществом и на часть имущества, остающегося после его ликвидации.

Артель – объединение рабочих, крестьян или ремесленников для совместной работы, в которой они сами определяют условия участия в доходах и обязанности.

Ассигнации (лат. – назначение) – бумажные деньги, выпускавшиеся в России с 1769 г. при Екатерине II.

Бар – предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Барщина (древнерус. – боярщина) – бесплатный принудительный труд крепостного крестьянина, работавшего со своим инвентарем в хозяйстве феодала за право пользования полученным от него участком земли. Барщина появилась еще в Древней Руси и зафиксирована в «Русской правде». Власти пытались законодательно ограничить размеры барщины. Павел I своим указом в 1797 г. ограничил барщину 3 днями в неделю. Однако этот указ повсеместно нарушался. Разновидностью барщины была месячина, при которой крестьяне ежемесячно получали от помещика продовольствие и должны были ежедневно ходить на барщину.

Батрак – наемный сельскохозяйственный работник, выходец из обедневших крестьян.

Биоинженерия – создание новых пород животных и сортов растений с определенными свойствами путем воздействия на живые организмы генетическими и биохимическими методами; также селекция, генная инженерия.

Биосфера – «область существования живого вещества» (В.И. Вернадский); оболочка земли, включающая нижнюю часть атмосферы, гидросферу и верхнюю часть литосферы, в которой совокупная деятельность живых организмов, в том числе и человека, проявляется как геохимический фактор планетарного масштаба.

Биотехнология – использование биологических процессов в целях производства; направленное конструирование генетического аппарата, изменение свойств живой материи, получение белков с заданными количественными и качественными параметрами.

Блюдо – это пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенные до кулинарной готовности, порционированные и оформленные (то есть, готовое к непосредственному употреблению)

Бояре (боляре) – высший, наряду с великими и удельными князьями, слой общества в России с X по XVIII вв. (первоначально жалованное звание, а позднее – наследственное).

Боярская дума – с X по XVIII в. высший совет при князе (с 1547 г. – при царе).

Буржуазия – класс собственников средств производства в капиталистическом обществе.

Буфет – структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

Быт – сфера внепроизводственной социальной жизни людей; в широком смысле слова быт – уклад повседневной жизни.

Бюджет – денежное выражение сметы доходов и расходов на определенный период.

Бюджет государственный – утвержденная в законодательном порядке роспись доходов и расходов государства. Бюджет определяется природой и функциями государства, его ролью в общественном воспроизводстве.

Вагон-ресторан – ресторан в специально оборудованном вагоне поезда дальнего следования предназначенный для обслуживания питанием пассажиров в пути.

Валовой внутренний продукт (ВВП) – годовая валовая стоимость всех товаров и услуг, созданных на территории данной страны (за вычетом стоимости их промежуточного потребления). ВВП является суммой конечной продукции производителей, использующих факторы производства только данной страны. Мерилом национального благосостояния является показатель «ВВП на душу населения».

Валовый национальный продукт (ВНП) – общая рыночная стоимость всех конечных товаров и услуг, произведенных в стране в течение года.

Валюта – денежная единица данного государства (национальная валюта) и денежные знаки иностранных государств, а также кредитные и платежные документы (векселя, чеки, банкноты и другие), выраженные в иностранных единицах и применяемые в Международных расчетах (иностранная валюта).

Ваучер (англ. – расписка, поручительство) – приватизационный чек на предъявителя для целевого приобретения ценных бумаг (акций, облигаций).

Вервь (от «вервь» – веревка) – участок земли, отмеренный веревкой. Обычно этим словом обозначалась община, члены которой были связаны круговой порукой. Вервь – община обязана была выполнять ряд функций, налагаемых на нее властями.

Вотчина – комплекс феодальной земельной собственности (земли, постройки, «живой» и «мертвый» инвентарь) и связанных с нею прав на зависимых крестьян. Термин «вотчина» произошел от слова «отчина», то есть отцовская собственность. Вначале появилась княжеская вотчина. Ярослав Мудрый (978-1054 гг.) перед смертью разделил русскую землю на отчины (уделы) и раздал их своим сыновьям. Известие о боярской и монастырской вотчине датируется XI-XII вв. В своде законов – «Русской правде» (XI в.) закрепляются феодальные права вотчинной собственности. Гильдии купеческие (нем. – объединение) – объединения купечества, возникшие в России с 1775 г. Манифест Екатерины II предусматривал разделение городского населения на мещан (с капиталом менее 500 руб.) и купцов (500 руб. и более), которые, в свою очередь, были поделены на три гильдии в соответствии с размером капитала: первая гильдия – 10 тыс. руб. и более; вторая – 1-10 тыс. руб.; третья – 500-1000 руб. В дальнейшем размеры минимального капитала для приписки к гильдии менялись.

Глобальный (от лат. – глобус, шар) – охватывающий весь земной шар, всеобщий, мировой.

Герберги (от немецкого «herberge» - постоялый двор, трактир). Появились в России в начале XVIII века (1705 г) и уже к середине XVIII века

вытеснили трактиры, которые превратились в заведения низкого пошиба. Герберги были учреждениями для «чистой публики», в них был введен «фейс-контроль». Герберги владели правом иметь квартиры для приезжающих и особенно полюбились приезжим. После Отечественной войны 1812 года герберги стали называться ресторанами, так как, открывались при гостиницах или «мебелированных комнатах». Именно так возникли рестораны «Славянский базар», «Националь», «Люкс-Отель», «Амбир», «Метрополь», и «Савой», именовавшийся «первым в Москве венским кафе», и получивший статус ресторана уже в советское время.

Гости – категория торговых людей в Древней Руси, приезжавших торговать из других стран, позже – местные купцы, торговавшие в других городах или за границей.

Государственный капитализм – государственное вмешательство в экономическую жизнь с целью ускорения процесса расширенного капиталистического воспроизводства, регулирования национального и иностранного предпринимательства, развития приоритетных отраслей народного хозяйства, финансирования и кредитования объектов общегосударственного значения. Государственный капитализм являлся одним из хозяйственных укладов советской экономики в 20-е гг. (в форме концессий, аренды государственных предприятий, комиссионной торговли, смешанных обществ).

Гривна – весовая, денежно-весовая, денежно-счетная единица Древней Руси. Название происходит от шейного украшения, которое носили на шее («загривке»). Гривна с 1701 г. называлась гривенником и равнялась 10 копейкам, чеканилась до 1930 г. из серебра, иногда из меди, с 1931 г. – из медно-никелевого сплава.

Грош – денежная единица в России XVII-XVIII вв., равная двум копейкам, позднее – полкопейки (1838-1917 гг.).

Дань – натуральный или денежный набор с покоренных племен и народов. В период складывания раннефеодального государства дань, взимавшаяся с этих племен, приобретала новое значение – налога. С развитием земельной собственности и пожалованием права сбора дани светским и духовным феодалам дань трансформировалась в феодальную ренту. Установленный княгиней Ольгой (середина X в.) точный размер дани называли «уроки», места сбора – «погосты».

Дворянство – до начала XVIII в. сословные группы светских феодалов, затем первое или благородное сословие Российской империи, включавшее светских землевладельцев, высших и средних государственных служащих. Термин «дворяне» (люди из двора) известен по источникам со второй половины XII в.

Декрет о земле – первый законодательный акт советского государства, регулировавший земельные отношения. Принят II Всероссийским съездом Советов рабочих и солдатских депутатов 27 октября 1917 г.

Деньги – особый товар, выполняющий роль всеобщего эквивалента. Деньги выполняют функцию мерила стоимости товаров, средства

обращения, средства образования сокровища, платежного средства. На Руси денежная система начала складываться в IX-X вв. В этот же период закрепилось основное название денежной единицы – гривна (68,22 грамм серебра). В XII- XIV вв. в условиях феодальной раздробленности вместо монет использовались в торговле серебряные слитки. В XV в. формируется общерусская денежная система, в основу которой положен рубль (около 70 грамм серебра). В XVI в. сложилась денежная система, которая просуществовала до начала XX в.: рубль равнялся 100 копейкам, полтина – 50 копейкам, полуполтина – 25 копейкам, алтын – 3 копейкам, 1 копейка – 2 деньгам и 4 полушкам.

Демография (греч.) – общественная наука, изучающая население и закономерности его развития.

Демпинг (англ. – сбрасывание) – бросовый экспорт или продажа товаров на внешних рынках (в зарубежных странах) по ценам более низким, чем на внутреннем рынке, в том числе ниже уровня издержек производства, как одно из средств конкурентной борьбы.

Деноминация (лат. – переименование) – изменение нарицательной стоимости денежных знаков (с целью стабилизации валюты или упрощения расчетов) путем обмена по установленному соотношению старых денежных знаков на новые.

Десятина – поземельная мера на Руси, равная 2400-2500 кв. саженьям или 1,09 га (отменена в 1927 г.)

Дидактика (греч. – поучительный) – часть педагогики, разрабатывающая теорию образования и обучения, воспитания в процессе обучения.

Диетическая столовая – столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания.

Дилер (англ.) – посредник в торговых сделках; лицо или банк, фирма, осуществляющие биржевое или торговое посредничество от своего имени и за собственный счет.

Договор – соглашение о взаимном обязательстве двух или более сторон.

Доготовочное предприятие общественного питания – это предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.

Душевой надел – количество земли при надельном землевладении, приходившееся на одну ревизскую душу, а после 1861 г. – на одну наличную душу (крестьян-мужчин любого возраста).

Доход – сумма денежных активов, регулярно поступающих хозяйствующим субъектам и в совокупности формирующих платежеспособный спрос. Национальный же доход образуется как сумма первичных доходов хозяйствующих субъектов данной страны за тот или иной период времени в рыночных ценах (традиционно – за один год).

Дьяк – личные слуги князя в Древней Руси (лично несвободны).

Ефимок – русское название западноевропейского талера, имевшего обращение на Руси.

Жизнеобеспеченность – соотношение природно-ресурсного потенциала биосферы и роста народонаселения, позволяющее удовлетворять материально-духовные потребности человека, не нарушая естественных природных связей и отношений.

Закупы – категория зависимого населения в Древней Руси. Это общинники, которые потеряли средства производства и получали от хозяина небольшой участок земли и инвентарь (плуг, борону) или право пользования господским конем. Кабальный закуп – человек, который брал «кupu», то есть помощь деньгами или товарами в долг при условии его возвращения. Закуп работал в имении своего господина, пас его стадо. Уйти от хозяина он не мог до возвращения купы.

Зеленая революция – процесс, начавшийся в 60-70-х гг. XX в., преимущественно в странах «третьего мира», обусловленный использованием в рамках национального аграрного сектора новых высокоурожайных сортов зерновых культур (пшеницы, риса, сорго), применением системы технологических, экологических, социально-политических и других мер для решения продовольственной проблемы и улучшения среды обитания человека.

Златник – первая золотая монета Киевской Руси весом 4,2 грамма.

Золотой рубль – денежная единица, введенная в России в результате денежной реформы С.Ю. Витте в 1897 г. Золотое содержание рубля – 0,774235 грамма. Золотой рубль находился в обращении до 1914 г. Индекс человеческого развития – используемый с 1990 г. ООН синтетический показатель социально-экономического развития той или иной страны, включающий валовый внутренний продукт на душу населения с поправкой на покупательную способность населения, ожидаемую продолжительность жизни и уровень образования населения.

Индустриализация – перевод промышленности на индустриальную технику, создание крупного машинного производства.

Инновационная политика – комплекс мер как со стороны государственных экономических и финансовых органов, так и со стороны микроэкономических структур, направленных на поощрение процессов создания, распространения и использования нового практического средства, необходимого для удовлетворения человеческих потребностей, меняющихся под воздействием общества, а также сопряженных с этим новшеством изменений.

Инновация (англ. – нововедение) – вложение средств в экономику, обеспечивающее смену поколений техники и технологии; новая техника, технология, являющаяся результатом достижений научно-технического прогресса.

Инфляция (лат. – вздутие) – обесценивание бумажных денег, находящихся в обращении, падение их покупательной способности, проявляющееся в повышении цен на все товары и услуги. Инфляция

вызывается комплексом причин. Важнейшие из них: огромные непроизводственные расходы государства, взвинчивание цен монополиями, чрезмерное развитие кредита.

Заготовочное предприятие (цех) общественного питания – это предприятие для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов и предприятий розничной торговли.

Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

Кабак – питейное заведение для простого люда (крестьяне, ремесленники), где подавались только спиртные напитки (водка, пиво, медовуха и др.). Кабак представлял собой большую комнату с простой обстановкой. Слово кабак в письменных источниках впервые встречается в 1563 году (этимологический словарь Фасмера). Считается, что слово заимствовано из нижне-немецкого диалекта *kabacke*, *kaback* — «ветхий дом, хибара, завалюшка».

Кабала (араб. – расписка) – форма личной зависимости одного человека от другого, связанная с займом. На Руси термин появился на рубеже XIV-XV вв.

Капитализм – общество, основанное на развитой частной собственности, рыночных отношениях, наемном труде.

Картель – форма монополии, при которой ее участники сохраняют производственную самостоятельность, но при этом совместно решают вопросы объема производства, сбыта продукции. Прибыль в картелях распределяется согласно доли участия. В России картели появились в конце XIX в.

Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки

Кейтеринг – деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания.

Класс предприятия общественного питания – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Ключник или ключница (всегда местный, русский) – кухонный работник, в обязанности которого входило приготовление и хранение солений, квашений и мочений.

Князь – глава феодально-монархического государства у славян и некоторых других народов, позднее – дворянский титул.

Коллективизация – преобразование единоличных крестьянских хозяйств в крупные социалистические хозяйства (1929-1933 гг.).

Колхоз (коллективное хозяйство) – производственное объединение крестьян для коллективного ведения сельского хозяйства на основе обобществленных средств производства. В первые годы советской власти коллективные хозяйства, различавшиеся между собой по степени обобществления средств производства, делились на ТООЗы (товарищества по совместной обработке земли), сельскохозяйственные артели и коммуны.

Комбинат общественного питания – это хозяйственный комплекс, состоящий из заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания с единым технологическим процессом приготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

Коммерция (от лат. – торговля) – торговля, торговые операции; деятельность, направленная на получение прибыли.

Коммуна – форма сельскохозяйственного кооператива с обобществлением средств производства и уравнительным распределением по «едокам». Коммуны возникли в конце 1917 г. на бывших землях помещиков.

Коммунизм (лат. – общий) – идеал общества, основанного на всеобщем благополучии, равенстве людей.

Конверсия (лат. – превращение, изменение) – обмен, превращение, пересчет; процесс полного или частичного перевода предприятий оборонной промышленности на производство гражданской продукции и товаров народного потребления.

Конвертируемость (лат. – изменять, превращать) – обратимость, способность национальной валюты свободно обмениваться на иностранную в любой форме и во всех видах операций без ограничений.

Кондитерские и кафе-шантаны – предприятия общественного питания, в которых подавались вина, фрукты, закуски; в них зачастую играл оркестр, устраивались концерты с пением и танцами. Впервые такие заведения появились в России в конце XIX - начале XX в. под воздействием западной культуры получили довольно широкое распространение.

Концентрация производства (лат. – собирание) – увеличение в масштабах государства числа крупных предприятий, что ведет к росту обобществления труда. В России на рубеже XIX-XX вв. концентрация производства и капитала привела к возникновению монополий.

Концерн (англ.) – одна из форм монополий в виде многоотраслевого объединения (финансы, промышленность, транспорт, торговля) с сохранением самостоятельности в управлении, но с полной финансовой зависимостью входящих в концерн предприятий от господствующей группы монополистов.

Концессия (лат. – уступка) – передача в пользование на определенный срок иностранным государствам или частным предприятиям

государственных предприятий, природных ресурсов. Практиковалась в СССР в период новой экономической политики в 20-е гг. XX в.

Кооперация (лат. – сотрудничество) – добровольное объединение для совместного ведения хозяйства, посреднической деятельности. Известны следующие основные формы кооперации: потребительская, кредитная, снабженческо-сбытовая, производственная (ТОЗ, артель, коммуна).

Кормление – система содержания должностных лиц (наместников, волостелей) за счет местного населения на Руси. Ликвидирована при Иване IV.

Корпорация – узкое, замкнутое объединение, союз людей, преследующих групповые интересы. Корпорация – основная форма организации крупного бизнеса.

Крепостное право – совокупность юридических норм феодального государства, обеспечивающих наиболее полную форму крестьянской зависимости от феодалов. Крепостное право включало запрещение крестьянам уходить со своих земельных наделов, наследственное подчинение административной и судебной власти определенного феодала, лишение крестьян права приобретать недвижимость.

Крестьянство – унифицированный термин для обозначения сельского населения. Термин «крестьяне» (христиане) используется с конца XIV в.

Кулак – в середине XIX в. этим термином обозначали перекупщиков, в конце XIX – начале XX вв. – владельцев сельских лавок, отпускавших товары в долг и под проценты, а также зажиточных крестьян, использовавших наемный труд.

Кулинарная продукция – это совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

Кулинарный полуфабрикат – пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности (например, котлеты, фаршированные перцы, тесто, фарш и т.д.).

Кулинарным полуфабрикатом высокой степени готовности называют кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие (готовые блинчики, пироги и т.д.).

Кулинарная обработка пищевых продуктов – воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и употребления в пищу.

Кулинарная готовность – это совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению.

Купа – оброк, который закуп (зависимый общинник) давал господину натуральными продуктами, иногда купа выплачивалась и деньгами.

Купечество – социальный слой, занимавшийся торговлей, посредник между производством и рынком. В Древней Руси для обозначения купечества употреблялись два термина – «купец» (горожанин, занимавшийся торговлей) и «гость» (купец, связанный торговыми операциями с другими городами и странами). С XIII в. появляется третий термин – «торговец». В XII в. в наиболее крупных экономических центрах возникли первые купеческие корпорации. В XVI в., при Иване IV, купцы вместе с ремесленниками и мелкими торговцами городов были объединены в одно сословие посадских людей. С XVII в. крупное купечество стало соединять торговлю с предпринимательством в соледобывающей, винокуренной, кожевенной и других отраслях, а с XVIII в. – с предпринимательством в металлургии, текстильной, бумажной, стекольной промышленности (таким образом начался процесс формирования русской национальной буржуазии). Развитие торговли вне города привело к появлению слоя купцов-крестьян. В 1775 г. правительство пошло на создание в городах купеческих гильдий.

Купчая (купчая крепость) – акт приобретения в собственность имущества в России XII – начала XX вв.

Кухонные мужики находились в самом низу трактирной иерархии – чернорабочие, посудомойки и взятые из деревни для обучения мальчишки, они с утра до полуночи мыли посуду, кололи дрова, убирали помещения, кипятили воду. Наиболее успешные со временем становились настоящими полowymi.

Латифундия (лат. – обширная земля) – крупное земельное владение, поместье.

Лизинг (англ. – аренда, имущественный наем) – сдача в долгосрочную аренду машин, оборудования; используется как новый способ финансирования инвестиций и активизации сбыта.

Майорат (лат. – старший) – принцип наследования, при котором земельная собственность и другая недвижимость полностью переходит к старшему из наследников.

Макроэкономика – часть экономической теории, исследующая экономику как целое, а также составляющие ее совокупности (домохозяйство, бизнес, государственный сектор) и использующая для этого обобщенные (суммарные) экономические показатели.

Мануфактура (лат. – рука и изготовление) – капиталистическое предприятие, основанное на разделении труда и ручной технике. В Европе мануфактуры были основаны на наемном труде, в России же преобладал крепостной труд.

Маркетинг (англ. – рынок, сбыт) – система мероприятий по изучению рынка и активному воздействию на потребительский спрос с целью расширения сбыта производимых товаров.

Межа – граница земельных владений в виде узкой полосы необрабатываемой земли между полями.

Менеджер (англ. – управляющий) – наемный руководитель, профессиональный управляющий, обладающий ограниченной

самостоятельностью в административно-хозяйственной сфере; руководитель группы, ведущий менеджмент (управление).

Метод обслуживания потребителей - способ реализации потребителям продукции общественного питания

Метрдотель – главный повар, который руководил всеми процессами производства блюд и делами на кухне, он окончательно готовил блюда, заправлял супы и руководил лично декоративной отделкой блюд. Главными поварами в XIX веке были в основном французы, австрийцы, итальянцы. «Контр-метры» – помощники метрдотеля.

Меркантилизм (лат. – торговец) – экономическая политика раннего периода становления индустриального общества. Она представляла собой активное вмешательство государства в хозяйственную жизнь, была основана на преобладании вывоза товаров над ввозом, на поощрении развития отечественной промышленности, защите ее от иностранной конкуренции, расширении зоны влияния отечественного капитала за границы. В России политика меркантилизма широко внедрялась Петром I. Метрополия (греч.) – государство, имеющее колонии.

Меценат (лат.) – человек, покровительствующий развитию искусства, нации и оказывающий им финансовую поддержку.

Мещане – в Российской империи в 1775-1917 гг. податное сословие из бывших посадских людей (ремесленников, торговцев, домовладельцев), объединенных по месту жительства в общины с некоторыми правами самоуправления.

Микроэкономика – часть экономической теории, изучающая экономическую деятельность на уровне предприятий и объединений, а также отдельных социально-экономических процессов.

Милитаризм – наращивание военно-экономической мощи.

Мир – сельская, территориальная община, члены этой общины – миряне. Вся жизнь свободных крестьян-общинников на Руси проходила в рамках относительно изолированного, замкнутого общинного мира, обеспечивающего социальную защиту и социальную помощь. Крестьянская община формировала у мирян чувства коллективизма, связи с землей как источником жизни, близости к природе, а также уравнилельные принципы социальной справедливости.

Монополия (греч. – один продаю) – исключительное право на что-либо. С перерастанием в конце XIX в. капитализма в монополистическую стадию происходил захват союзами капиталистов исключительного права на производство и реализацию определенных товаров для господства на рынке. Основные формы монополий: картель, синдикат, трест, концерн. В России монополии возникли в 80-е гг. XIX в. Наиболее распространенной формой стали синдикаты.

Монополия государственная – рыночная ситуация, при которой государство является единственным продавцом какой-либо продукции на территории страны.

Натуральное хозяйство – тип хозяйства, при котором все необходимые для удовлетворения элементарных потребностей продукты производятся на месте. При таком типе хозяйства нет необходимости существования рынка. С развитием обмена натуральное хозяйство постепенно вытесняется товарным производством.

Национализация (лат. – нация, народ) – переход частных предприятий, земли, транспорта, связи, банков в собственность государства как через принудительные меры (экспроприацию), так и на основе полного или частичного выкупа.

Национальный доход – часть валового общественного продукта, которая остаётся за вычетом материальных затрат, израсходованных на его производство. Выражает весь объём чистой продукции страны; общая сумма всех доходов в обществе, которую получают экономические субъекты за предоставление в производительное использование имеющихся в их распоряжении ресурсов. Различают четыре компонента «пофакторного» (ресурсного) дохода: заработную плату, ренту, прибыль, процент.

Ноу-хау (англ.) – мастерство, умение, практическая сметка; техническая, технологическая, коммерческая информация о производстве, изготовлении чего – либо в виде специальной технической документации, являющаяся товаром на национальном и международном рынках.

Оброк – ежегодный сбор денег или продуктов помещиками с феодальнозависимых крестьян. Оброк мог включать в себя и ремесленные изделия. На Руси продуктовый оброк появился в IX в. в виде дани, в XVI в. к натуральному налогу прибавилась и барщина, то есть работа непосредственно на барской земле. Отменён продуктовый оброк в 1861 г., а денежный сохранялся до 1883 г. для временнообязанных крестьян. Община крестьянская (сельская) – территориальное объединение (деревня) отдельных хозяйств, сочетавшее индивидуальную собственность (на дом, приусадебный участок) и общинную собственность (на пашню, пастбища, лес). С XVI – XVII вв. для крестьянской общины были характерны регулярные переделы земли («по справедливости»), круговая порука за уплату налогов, право решения местных вопросов хозяйственной жизни. Община исключала частную собственность на землю.

Общественное питание – как сфера деятельности человека, занимается производством, реализацией готовой продукции (готовые блюда или полуфабрикаты) и обслуживанием посетителей. Общественное питание – это совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

Община крестьянская (сельская) – территориальное объединение (деревня) отдельных хозяйств, сочетавшее индивидуальную собственность (на дом, приусадебный участок) и общинную собственность (на пашню, пастбища, лес). С XVI – XVII вв. для крестьянской общины были характерны регулярные переделы земли («по справедливости»), круговая

порука за уплату налогов, право решения местных вопросов хозяйственной жизни.

Официанты – были высшей категорией трактирных слуг. В отличие от половых, им полагалось носить фрак с белыми сорочкой, жилетом и галстуком. Безукоризненную «форму» «сопровождали» соответствующие манеры «высокого тона» – умение почтительно, разговаривать с посетителем, подавать блюда, управлять салфеткой (при приеме заказа держать ее на левом плече, при подаче счета – на правом и ни в коем случае под локтем). Официант приличного ресторана должен был уметь раскрыть клиенту все достоинства меню, назубок знать названия сложной ресторанной кухни и особенности сервировки стола под каждое

Половые – обслуживающий персонал в зале трактира. Это были старые и молодые люди (как правило, из крестьян), степенного вида, спокойные, учтивые и в своем роде очень элегантные. Их одежда состояла из белых рубашек и фартуков. Помимо непосредственного обслуживания посетителей в их обязанности входило предупреждение и прекращение скандалов, драк. По традиции их набирали из ярославцев, отличавшихся особой расторопностью, тактом и умением услужить посетителям. С ними соперничали в лучших петербургских ресторанах казанские татары; встречались среди старших официантов-распорядителей и метрдотелей дорогих ресторанов французы и немцы.

Погребщик (древний сомелье), или кравчий (на европейский манер) – кухонные работники, ведающие напитками, особенно алкогольными. Они следили за качеством напитков и их подачей

Постоялый двор – заведение с комнатами для жильцов и обеденным помещением, аналог современных гостиниц (их также называли трактирами). В начале XVIII века постоянными дворами, назывались также харчевни («Австерия», «Красный кабачок» и другие). Первым петербургским постоянным двором был трактир на Троицкой площади (1719), где могли «квартироваться» приезжие.

Поместье – в XV- начале XVIII вв. условное земельное владение, предоставлявшееся государством дворянам за несение военной и государственной службы. В отличие от вотчины, не передавалось по наследству и не продавалось. По указу Петра I (1714 г.) поместье слилось с вотчиной. В XVIII – XX вв. – земельный участок с усадьбой.

Помещики – дворяне – землевладельцы, произошли из служилых людей, получавших в пользование землю – поместье за несение государственной службы. Постепенно поместья стали наследственными, с 1714 г. – собственностью. Бояре и дворяне уравнились в правах, возник единый господствующий класс феодалов (дворяне – помещики).

Посад – в X-XVI вв. предградье, предместье, торгово-ремесленная часть русских городов эпохи феодализма.

Посадские люди – торгово-промышленное население, селившееся у стен средневекового города на Руси. Посадские люди платили промысловые

налоги, торговые пошлины, составляли общину во главе с земским старостой. В 1785 г. разделены на купечество и мещан.

Постиндустриальное общество – понятие, обозначающее одну из стадий в общественном развитии, которая сменяет индустриальную стадию (теория – Р. Арона, У. Ростоу, О. Тоффлера). Постиндустриальное общество называют также информационным, поскольку производство и использование научно – технической и других видов информации становится в нём главным фактором общественного развития. Потребительская корзина – минимум продовольственных и промышленных товаров, услуг, а также товаров длительного пользования, которые необходимы для нормальной жизнедеятельности человека в конкретном обществе.

Предприниматель – человек, имеющий своё дело, владеющий предприятием.

Предпринимательский доход – часть прибыли, остающаяся у предпринимателя после выплаты процента за банковскую ссуду.

Предпринимательская прибыль – остаток цены (стоимости) произведённого и проданного продукта (товара) за вычетом издержек производства и распределения в виде оплаты труда работников, сырья, амортизации основных средств, затрат на упаковку, транспортировку, рекламу, продажу.

Предпринимательство – самостоятельная, инициативная деятельность граждан, направленная на производство продуктов питания, потребительских товаров или услуг с целью получения прибыли или личного дохода.

Предприятие общественного питания – это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий их реализации и организации потребления.

Престол – трон монарха или церковного иерарха – царский, императорский, патриарший.

Прибыль – основная цель деятельности любой фирмы. Рассчитывается как разность между валовыми доходами и издержками по производству товаров. В зависимости от вида издержек различают «бухгалтерскую» и «чистую» (экономическую) прибыль.

Приватизация (лат. – частный) – полная или частичная передача государством своих прав и функций собственника частным лицам, коллективам, местным органам общественного управления; необходимое условие формирования рыночного механизма.

Приказы – органы центрального управления в России XVI – начала XVIII вв. Их наименование произошло от термина «приказ», употребляемого в смысле особого поручения.

Приспешник — русское наименование помощника главного повара на больших кухнях или вообще повара второго разряда, который не имел права самостоятельно приготавливать некоторые блюда (в основном праздничные, парадные и десертные). Он практически руководил персоналом кухни, следил за выполнением ими своих обязанностей, за получением провизии, а

также за состоянием посуды и другого кухонного оборудования. В его обязанности также входило приготовление всех бульонов, очистка и разделка мяса, рыбы и овощей к приходу метрдотеля. В русской кухне XIX века в крупных ресторанах, в придворной кухне приспешниками были исключительно русские повара.

Продовольственная безопасность – элемент экономической безопасности; означает наличие в стране устойчивой базы для обеспечения всех нужд населения в продовольствии.

Продовольственная диктатура – система чрезвычайных мер советской власти 1918 – 1921 гг. Предусматривала централизацию всего продовольственного дела в области заготовок и распределения, неуклонное соблюдение хлебной монополии, борьбу со спекуляцией. Наркомат продовольствия получал неограниченные полномочия для закупки хлеба по твёрдым ценам. Скрывавшие излишки хлеба, не вывозившие их на ссыпные пункты подвергались репрессиям, а их имущество конфисковывалось. Продовольственная диктатура отменена с введением НЭПа.

Прожиточный минимум – совокупность товаров и услуг, выраженных в стоимостной форме и предназначенных для удовлетворения физических потребностей, социальных и духовных запросов, которые общество признаёт необходимыми для сохранения социально – приемлемого образа жизни. Прожиточный минимум рассчитывается на основе реальной потребительской корзины.

Промышленный переворот – резкое преобразование производительных сил, которое способствовало переходу от ручного труда к машинной технике и от мануфактуры к фабрике, а также быстрому росту промышленной буржуазии и кадрового промышленного пролетариата. В России осуществлялся с первой половины до середины 80-х гг. XIX в. Промышленный переворот связан с внедрением в производство парового двигателя.

Протекционизм (лат. – прикрытие) – экономическая политика государства, имеющая целью ограждение национального хозяйства от иностранной конкуренции путём введения высоких пошлин на ввозимые в страну товары. Используются также ограничение или полный запрет ввоза определённых товаров, другие меры.

Процесс обслуживания - совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга. Обслуживающий персонал предприятий питания: метрдотель (администратор зала), официант, бармен, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина (отдела) кулинарии.

Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. Ресторáн (от французского «restaurer» - восстановить,укреплять). Впервые

слово ресторан было применено в отношении предприятия питания около 1765 г. Заведение общественного питания основал парижанин, продавец супов по имени М. Буланже (Boulangier). Он разместил над входом в своё заведение такую вывеску на латыни: «Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos» – буквально означающее: «Придите ко мне все страждущие желудком и я вас восстановлю или утолю ваш голод». Главным блюдом был суп, который он называл *restorantes* (укрепляющий, восстанавливающий), отсюда и происходит название "ресторан". Первый ресторан в привычном для нас виде (посетители сидят с отдельными блюдами за отдельными столами, выбирают еду из меню, часы работы фиксированы) был Гранд-Таверн-де-Лондр (Grand Taverne de Londres), основанный в 1782 господином по имени Антуан Бовилье (Beauvilliers) – шеф-повар, преобразивший английскую таверну в самом сердце Парижа, в Пале-Рояле, в стильный изысканный ресторан «Гран-Таверн-де-Лондр». В его заведении стояла мебель красного дерева, из хрустальных люстр рассеивался мерцающий свет, гостям, сидевшим за столиками, покрытыми дамасскими скатертями, подавали блюда и вина на изысканном фарфоре и серебре. Первый ресторан, открытый в Москве, — «Славянский базар». Ресторан был построен архитекторами Р. Гедике и А. Вебером в 1872—1873 годах. Он отличался от трактира тем, что там работали не половые, а официанты. Они работали во фраках и белых перчатках, и их называли «люди». Фешенебельными ресторанами в Петербурге были «Эрнест», «Кюба», «Пивато», «Контан», «Донон»; в Москве - «Славянский базар», «Националь», «Прага». Несколько ниже по классу шли рестораны «Медведь», «Аквариум», «Вилла Родэ», «Вена», «Квисасана», «Доминик», «Англитер», «Яр», «Эрмитаж», «Мавритания», «Петергоф» и др.

Реконструкция (лат. – построение) – коренное переустройство, перестройка чего – либо с целью улучшения. Периодом реконструкции назывались первые советские пятилетки.

Ремесленник – непосредственный производитель, занимающийся изготовлением ручным способом каких – либо изделий при помощи собственных орудий труда.

Рента (лат. – отданная назад) – регулярно получаемый доход на капитал, облигации государственных займов, имущество или землю, не требующий от получателя предпринимательской деятельности.

Рентабельность (от нем. – доходный) – один из комплексных стоимостных показателей экономической эффективности, отношение прибыли к себестоимости продукции; отражает степень использования материальных трудовых и денежных ресурсов.

Рынок (рыночная экономика) – экономические отношения в сфере товарооборота, основанные на активном учёте спроса и предложения, максимальной свободе хозяйственной деятельности, равноправии всех видов собственности, полной ответственности предприятий, организаций и

отдельных предпринимателей за результаты экономической деятельности, свободном ценообразовании и конкуренции.

Рыночная экономика – сфера товарного обмена при господстве свободных цен, регулируемых спросом.

Рубль – денежная единица. Слово «рубль» возникло в XIII в. в Новгороде, где так именовали половину разрубленной надвое гривны, представляющей собой слиток серебра весом около 200 грамм. При размене на монеты, рубль был способен удовлетворять мелкие платежи. Однако постепенно уменьшающийся вес монеты пошатнул устойчивость его как весовой денежной единицы. Рубль перестал быть слитком и в сфере денежного обращения остался счётным понятием. С образованием единой монетной системы в 1534 г. рубль стал равняться определённому количеству монет – 200 деньгам или 100 копейкам.

Самоокупаемость – форма организации труда, предполагающая возмещение предприятием текущих затрат за счёт собственных доходов.

Самофинансирование – более совершенная, чем самоокупаемость, форма организации труда, при которой предприятие, организация, не субсидируемые государством, не только организуют текущую деятельность за счёт своих доходов, но и обеспечивают за их счёт расширенное воспроизводство.

Себестоимость продукции – общая сумма затрат предприятия в денежной форме на производство и реализацию продукции, в основе которой лежат издержки производства.

Сеть предприятий общественного питания – это совокупность предприятий общественного питания, включающая в состав фабрики-кухни, заготовочные, доготовочные цеха, столовые, рестораны, закусочные и другие типы предприятий общественного питания в зависимости от формы собственности, места расположения и целей организации конкретной сети.

Синдикат (лат. – представитель) – одна из форм монополий. Синдикат берёт на себя продажу товаров соответствующих предприятий, лишая их коммерческой самостоятельности (но сохраняет производственную и юридическую), определяет количество продукции, производимой предприятиями, цены и условия продажи. В СССР в начальный период НЭПа синдикатами назывались объединения трестов, производивших однородную продукцию. Объединения создавались для оптового сбыта этой продукции, закупки сырья, планирования торговых операций.

Смерды – социальный слой Древнерусского государства. В исторической науке существуют разные точки зрения о положении смердов в обществе: 1. вся масса сельского населения, которая постепенно из свободного крестьянства превращалась в зависимое; 2. свободные крестьяне, платившие дань; 3. особая группа зависимого полусвободного населения.

Спекуляция (лат. – высматривание, отслеживание) – скупка и перепродажа товаров по повышенным ценам с целью наживы; биржевая сделка купли – продажи различных ценных бумаг с целью получения курсовой разницы.

Специализированное предприятие общественного питания – это предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

Сословие – социальная группа, обладающая закреплёнными в обычае или законе наследственными правами и обязанностями.

Социализация (от лат. – общественный) – процесс усвоения индивидом на протяжении его жизни социальных норм и культурных ценностей того общества, к которому он принадлежит; обобществление, переход всех средств производства в руки всего общества; социализация земли – переход земли из частной собственности в общественную. Социальный – общественный, относящийся к жизни людей и их отношениям в обществе.

Социальная справедливость – мера равенства в жизненном положении людей, классов и социальных групп, объективно обусловленная уровнем материального и духовного развития общества.

Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню

Столовая-раздаточная – столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других организаций общественного питания.

Тамга (тюрк. – знак собственности, клеймо, печать) – с XIII в. в Русском государстве торговая пошлина, взимаемая за провоз товара со специальным клеймом – тамгой. От этого слова возникло название «таможня».

Таможня (от «тамга») – государственное учреждение, контролирующее провоз товара через границу; место, где взимается пошлина. На Руси таможни возникли в XIII в. Наряду с пограничными таможнями существовали и внутренние (рыночные, городские).

Тип предприятия общественного питания – вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

Товар – продукт труда, произведённый для продажи и обладающий стоимостью и потребительской стоимостью; предмет торговли.

Товарищество – вид компании, ведущей коммерческую деятельность. Товарищество с ограниченной ответственностью (ТОО) – форма предпринимательского объединения, при которой владельцы уставного капитала (фонда) в результате хозяйственной (коммерческой) деятельности рискуют только своими вкладами в дело, но не личным имуществом.

Товарная биржа – учреждение для совершения оптовых сделок купли – продажи товаров по стандартам или образцам на основе предварительной биржевой экспертизы.

Товарно-денежные отношения – экономические связи, при которых деньги выступают в качестве всеобщего эквивалента, то есть выражают

стоимость всех других товаров и обмениваются на любой из них (в отличие от натурального хозяйства, когда всё необходимое изготавливается на месте).

Товарное хозяйство – производство, ориентированное на рынок, на изготовление товаров для обмена, продажи.

Товарообмен – обмен товарами, продуктами без посредства денег.

Товарооборот – обращение товаров, стадия процесса, связывающего производство и потребление, во время которой происходит реализация производственной продукции путём купли – продажи.

Торги – способ продажи и закупки товаров, размещения заказов на подрядные работы путём привлечения предложений (от нескольких поставщиков и подрядчиков) и выбора наилучшего из них.

Торговая палата – ассоциация местных предпринимателей, оказывающая помощь её участникам путём обеспечения информацией об условиях производства, сбыта, экспорта; общественная организация, содействующая развитию экономики, внешнеторговых отношений между различными странами.

Торговля – отрасль хозяйства, которая обеспечивает обращение товаров, их движение от производителей к потребителям через куплю – продажу.

Трактир (от польского слова «тракт» - дорога) - предприятие питания, обслуживаемое официантами, расположенное у дороги, с широким ассортиментом закусок, горячих первых и вторых блюд и буфетной продукцией. Это название предприятий общественного питания употребляется со времён Петра I (XVII в.). В старину трактирами называли придорожные гостиницы или постоялые дворы с рестораном, харчевней. Позднее «трактиром» стали называть ресторан низшего разряда. Трактиры подразделялись на фешенебельные - для богатых и дешёвые - для бедных. К концу 19 века в Санкт-Петербурге 320 трактирщиков содержали 644 трактира, которые находились преимущественно возле фабрик, заводов, рынков, присутственных мест; в этих трактирах служили 11 тысяч человек. Существовали 3 вида трактиров: 1 – «чистые» трактиры и второклассные рестораны, 2 – трактиры, состоявшие из «чистой» и «чёрной» (с простой мебелью) половин, 3 – простонародные трактиры (в подвалах, реже - в первых этажах). Прислугой в трактирах были «половые». Кухня в трактирах была исключительно русская, чай подавался в чайниках, сахар - кусками на блюде. Предлагались также раскуренные трубки со сменными мундштуками из гусяного пера. В трактирах имелись "раздевальня" (гардероб), «каток» (буфет с закусками), большой общий зал, "кабинеты", "низок" для торговли вином распивочно, играл «оркестрион». В отличие от ресторанов, носивших обычно имена владельцев, трактиры были больше известны по названиям городов ("Париж", "Сан-Франциско" и другие), либо вовсе не имели названия. После октября 1917 года трактиры прекратили существование, на бытовом уровне название сохранилось как пренебрежительная оценка ресторана, наравне со словом "кабак".

Учётный процент, учётная ставка – плата, взимаемая банками при учёте векселей, определяемая с учётом срока и обеспечённости учитываемого векселя.

Услуга общественного питания - результат деятельности предприятий и граждан - предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга

Форма обслуживания потребителей - организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания.

Фабрика (лат.) – промышленное предприятие с машинным производством и разделением труда (в отличие от мануфактуры, основанной на ручном труде).

Феодализм (лат. – ленная земля, лен) – предшествующая капитализму общественно-экономическая формация, в основе которой лежит собственность феодала на землю и другие средства производства при всей полноте власти на этой земле.

Фирма – организация, которая владеет предприятиями и ведёт в их рамках хозяйственную деятельность. В соответствии с правовыми формами организации бизнеса различают три основных типа фирм, ориентированных на получение прибыли: единоличное владение, партнёрство, корпорация.

Харчевня – устаревшее название закусочной, трактир «низшего разряда» с простыми и дешевыми кушаньями. Харчевня – предприятие питания, в котором потребителям подавались супы (первые) и вторые блюда, закуски, а также алкогольные напитки.

Хлебная монополия – сосредоточение в руках государства исключительного права закупки и торговли хлебом. Была введена Временным правительством 25 марта 1917 г., но не принесла ожидаемых результатов. После Октябрьской (1917 г.) революции хлебная монополия стала важнейшей составной частью всей продовольственной политики советской власти. В мае 1918 г. была введена продовольственная диктатура, запрещавшая свободную торговлю хлебом, а в январе 1919 г. – продовольственная развёрстка как составные части хлебной монополии.

Хозяйственный расчет (хозрасчет) – метод ведения хозяйства, требующий соизмерения в денежной форме затрат и результатов хозяйственной деятельности, возмещения расходов предприятий за счёт их собственных доходов и обеспечения рентабельности производства.

Хутор – сельское поселение, состоящее чаще всего из одного двора. По столыпинской аграрной реформе – обособленная крестьянская усадьба, находившаяся за пределами общины.

Целковый – рубль, серебряная монета в XIX – начале XX вв.

Целовальник – должностное лицо в Русском государстве XV – XVIII вв.

Наименование произошло от присяги, даваемой вступающим на пост (целовал крест). Избирался из посадских или черносотенных (свободных) крестьян для выполнения таможенных, финансовых или судебных

обязанностей. В конце XIX – начале XX вв. целовальниками называли продавцов в казённых винных лавках.

Цена – денежное выражение стоимости товара, складывающееся стихийно в условиях рыночной экономики посредством колебаний спроса и предложения или устанавливаемое принудительно государственными органами в условиях планово – регулируемой экономики; подразделяется на оптовую, розничную, закупочную и другие.

Цехи – объединения городских ремесленников по специальностям. В России цеховое устройство было введено Петром I. Постепенно цехи исчезли, уступив место мануфактуре.

Цех бортового питания – цех общественного питания при аэропорте, предназначенный для приготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска пищи на самолеты.

Чайная - предприятие питания, в котором реализовывали только вторыми блюдами и буфетной продукцией (без алкогольных напитков). Чай подавался обычно в двух чайниках: первый - для кипятка (доливной), второй - для заварки (заварочный). Чайные, игравшие роль общественных мест, где можно было трезво и интересно провести время за разговорами и чтением газет, были наиболее характерны для Москвы. Петербург славился своими кофейными, где было принято «кушать» кофе, что, скорее всего, объясняется близостью европейской культуре.

Червонец (польск. – красный, золотой) – название иностранных золотых монет (дукатов, цехинов) в допетровской Руси. В 1701 г. при Петре I был выпущен первый золотой червонец весом в 3,4 грамма. Червонец чеканился в XVIII-XIX вв. В СССР в 1922-1947 гг. так назывался банковский билет номиналом 10 рублей, обеспеченный золотом. Выпускался купюрами 1,3,5,10 и 25 червонцев. Золотое содержание червонца составляло 7,74234 грамм чистого золота.

Чересполосица – расположение земельных участков одного хозяйства вперемежку с чужими участками.

Черносошные крестьяне – в XIV-XVII вв. лично свободные крестьяне, владевшие общинными землями, несшие государственные повинности. В XVIII в. они превратились в государственных крестьян.

Школьная кулинарная фабрика или школьная базовая столовая – это заготовочное предприятие для производства кулинарной продукции, входящей в рацион питания школьников и снабжение ею школьных столовых и буфетов.

Штоф – дореволюционная русская мера жидкостей, равнявшаяся 1/10 ведра, или 3 фунтам воды (1228,5 грамм) или 2 бутылкам.

Эквивалент (в экономике) – товар, в котором выражается стоимость другого товара.

Экология – наука, изучающая взаимоотношения растений и животных; человека и окружающей среды.

Экономика – исторически определённая совокупность производственных отношений данного общества; экономический базис

общества; хозяйство той или иной страны, включающее соответствующие отрасли и виды производства.

Эмбарго (исп. – запрет) – запрещение государством ввоза в свою страну или вывоза из неё в какую-либо другую страну товаров, услуг, валютных и иных ценностей; средство международного принуждения.

Этикетка (фр. – ярлык) – ярлык с надписью на товаре; ярлык с товарным, торговым клеймом; товарный знак, наклеивающийся на упаковку с наименованием фирмы, цены.

Ярлык (тюрк. – приказ, клеймо) – товарный знак с обозначением веса, размера, цены.

Ярмарка – ежегодный рынок, торг; периодически организуемые в установленном месте торги, рынки товаров; большой сельский базар. В России наиболее крупными были Архангельская, Вологодская, Ирбитская (с середины XVII в.), Курская, Полтавская, Харьковская (XVIII в.), Нижегородская (XIX-XX вв.).

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

СПИСОК ОСНОВНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и К, 2009. – 816 с.
2. Хуршудян С.А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России: учебное пособие / С.А., Хуршудян, Ц.Р.Зайчик . М.: ДеЛи принт, 2009. – 204 с.

СПИСОК ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гиляровский В. А.. Москва и москвичи. Очерки старомосковского быта. М., "Правда", 1968., 179 с.
2. Зарубежная кухня / Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. - М.: Высшая школа, 1990. - 287 с.
3. Консервирование. Просто. Быстро. Вкусно/ Л.И. Ничипорович, Ж.М. Райченко. – М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2005.- 416 с.
4. Кругосветное путешествие по кухням мира / Шевнина Е.А. - Минск.: ИПА "Паблисити", ООО "Префер", Гомель.: ООО Агентство "РИД", 1995. - 378 с.
5. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие/ Федцов В.Г. – М.: «Дашков и К», 2008 год.
6. Кухня народов Европы / М.: Квадрат, 1993. - 350 с.
7. Кухни стран мира / М.: ЮНИСАМ, 1993. – 397 с.
8. Меньшикова Г.А. Экономика и социология непродовольственной сферы. С-Пб. гос. ун-т. Учебно-методическое пособие. С-Пб., 2001 г., 195с.
9. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: Центполиграф, 2009. -541с.
10. Похлебкин В.В. Занимательная кулинария.- М.: Центполиграф, 2009. - 239 с.
11. Похлебкин В.В. Кулинария от А до Я .- М.: Центполиграф, 2009. -223 с.
12. Ресторанный бизнес в России/ И.В. Волкова, Я.И. Миропольский, Г.М. Мумрикова. – 4-е изд. – М.: Флинта: Наука, 2005 год.
13. Шницель Я.М. 1111 вкусных блюд. – М.: БИБЛИОТЕКА Ильи Резника, Изд-во Эксмо, 2004.- 496 с.

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Биолого-технологический факультет

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

По дисциплине «История отрасли»

Тема: « »

Выполнил(а): студент(ка)гр.
Ф.И.О.

Проверила: к.б.н., доцент
кафедры ТТПП Тарабанова Е.В.

Новосибирск 2016

Составители

Тарабанова Евгения Викторовна
Ворожейкина Наталья Гербертовна
Гаптар Светлана Леонидовна

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

Методические указания по выполнению
контрольной и самостоятельной работы