

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

О. П. Чернега

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины
для студентов, обучающихся в бакалавриате
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль
«Балтийская высшая школа гастрономии»

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2024

УДК 641/645(075)

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов
питания ФГБОУ ВО «КГТУ» О. Н. Анохина

Чернега, О. П.

Гастрономическая культура и технология: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии» / О. П. Чернега. – Калининград, Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2024. – 37 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Гастрономическая культура и технология» представлены учебно-методические материалы по освоению лекционного курса с учебными вопросами, вопросами для самоконтроля и подготовки к промежуточной аттестации, библиографическим списком рекомендуемых источников.

Табл. 1, библиографический список – 52 наименования

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 30 ноября 2024 г., протокол № 10

УДК 641/645(075)

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2024 г.
© Чернега О. П., 2024 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Методические рекомендации по изучению дисциплины. Общие положения	6
Методические рекомендации по освоению теоретической базы дисциплины	7
Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации	30
Библиографический список	32

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Гастрономическая культура и технология» относится к обязательной дисциплине «Профессионального модуля 7» подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Балтийская высшая школа гастрономии».

Целью освоения является дисциплины «Гастрономическая культура и технология» является формирование знаний, умений и навыков в области гастрономической культуры, о принципах подхода к выбору сырья, режимов обработки, совместимости применяемых компонентов, с учетом особенностей контингента потребителей, разработке и совершенствовании блюд меню, отражающих кулинарную концепцию предприятия индустрии питания.

Еда – это основа жизни, без нее человек не смог бы выжить. Наука сосредоточилась на изучении таких областей питания, как потребление (физиология и диетология) и производства (экономика, бизнес и технические науки). Однако еда также является культурой, историей, политикой, психологией, искусством и др.

Гастрономическая культура – культурно специфическая система норм, принципов и образцов, воплощающаяся в способах приготовления пищи, наборе принятых в данной культуре продуктов и их сочетаниях, практике потребления пищи, а также рефлексии над процессами приготовления и принятия пищи [27].

Она включает в себя не только кулинарные техники и рецепты, но и культурные, социальные и эстетические аспекты, которые формируют отношение общества к еде.

Структура гастрономической культуры как системы включает три основных элемента – кулинарную культуру, культуру принятия пищи и гастрономическую рефлексию. Кулинарная культура определяет технологическую сторону приготовления пищи, тот арсенал средств, который существует в данной культуре применительно к пищевым продуктам. Технологические моменты дополняются культурными значениями данных процедур и материалов, что позволяет отнести к кулинарной культуре значение сырья и операций над ним.

В результате освоения дисциплины «Гастрономическая культура и технология» обучающийся должен:

знать:

- основные понятия и функции гастрономической культуры, как элемента статуса и индивидуальности человека, ее структуру и порядки, методы;
- основы столового этикета (этикет сервировки стола, этикетные традиции подачи блюд и др.);
- методики плейтинга, правила «построения блюда»;
- технологию приготовления блюд в заведениях индустрии питания, приемы определения качества приготовленных блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- применять методы гастрономической культуры для создания классических, авторских блюд меню;
- применять правила «построения блюда» для подачи;
- разрабатывать технологию профессиональных заготовок в ресторанной индустрии, с учетом требований нормативных документов;

Владеть:

- методикой плейтинга;
- технологией профессиональных заготовок в ресторанной индустрии, с учетом требований нормативных документов;
- приемами определения качества приготовленных блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий.

Для успешного освоения дисциплины «Гастрономическая культура и технология» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины (УМПИД) по каждой теме приводится:

- краткое содержание лекционных занятия по ключевым вопросам;
- перечень ключевых понятий;
- вопросы для обсуждения и самоконтроля знаний;
- задание на самостоятельную работу;
- библиографический список

В УМПИД приведены вопросы для подготовки к промежуточному контролю.

Результативность усвоения обучающимися учебного материала обеспечивается системой текущего контроля.

К промежуточной аттестации (экзамен, зачет¹) по дисциплине допускаются обучающиеся, освоившие темы теоретического курса, выполнившие и защитившие все лабораторные работы, имеющие положительные оценки по всем видам текущего контроля.

К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

¹ Вид промежуточной аттестации устанавливается учебным планом на каждый учебный год.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Глубокое усвоение дисциплины предполагает активную и систематическую работу обучающихся. Поэтому основными методами изучения дисциплины «Гастрономическая культура и технология» являются самостоятельная работа обучающихся с учебной и учебно-методической литературой, периодическими изданиями, нормативными актами, рекомендуемой учебной программой, настоящим УМПИД и преподавателем, а также аудиторные занятия – лекции и лабораторные занятия.

В лекциях освещаются основные положения дисциплины, раскрываются наиболее сложные теоретические вопросы. План и содержание лекций определяются преподавателем (таблица).

Таблица – Тематический план лекционных занятий (ЛЗ)

Номер темы	Содержание лекционного занятия
1	Основы гастрономической культуры
2	Гастрономия: история вопроса в культурном и технологическом аспектах
3	Гастрономическая дипломатия
4	Гастрономический туризм
5	Эстетические и художественные ценностные смыслы культуры питания
6	Цвет, форма, композиционные решения в гастрономической культуре
7	Современное состояние и развитие гастрономической технологии
8	Качество и безопасность блюд различных категорий, изделий и напитков в гастрономии
9	Основы столового этикета
10	Плейтинг
11	Современное состояние и развитие гастрономии в европейских странах Средиземноморья
12	Современное состояние и развитие гастрономии в странах Северной Европы и Германии
13	Современное состояние и развитие гастрономии в Китае, Японии и странах Юго-Восточной Азии
14	Современное состояние и развитие гастрономии в странах Америки
15	Современное состояние и развитие гастрономии в арабских странах
16	Современное состояние и развитие региональной гастрономии в РФ
Итого	

В ходе лабораторных занятий закрепляются и проверяются знания и умения по освоению соответствующих разделов дисциплины. Приобретаются и совершенствуются практические навыки владения: методиками плейтинга, технологией профессиональных заготовок в ресторанной индустрии, с учетом требований нормативных документов; приемами определения качества и безопасности, приготовленных блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий.

Обучающийся должен плодотворно работать на лекциях, лабораторных занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

В начале лекции необходимо уяснить цель, которую преподаватель ставит перед собой и обучающимися, задачи, которые будут решаться в процессе освоения лекционного материала. Важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать. Сравнивать то, что услышано на лекции с прочитанным и усвоенным ранее материалом, укладывая новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний. По ходу лекции необходимо подчеркивать новые термины, определения.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ БАЗЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Основы гастрономической культуры

Ключевые вопросы темы:

1. Общая характеристика гастрономической культуры, как науки: предмет, метод.
2. Общая характеристика гастрономической культуры, как учебной дисциплины: предмет, цели, задачи, содержание.
3. Функции и факторы формирования гастрономической культуры.

Ключевые понятия:

Культура, гастрономия, кулинария, гастрономическая культура, культура питания, рефлексия.

Библиографический список:

1. **Типсина, Н. Н.** Культура питания: учеб. пособие – Текст: электронный / Н. Н. Типсина. – 2-е изд., испр. и доп. – Красноярск: КрасГАУ, 2016. – 271 с. // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130125> – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. **Ермалаев, В. А.** Гастрономия как объект культурологического анализа / Вестник КемГУКИ, 59/2022. – С. 32–40. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomiya-kak-obekt-kulturologicheskogo-analiza/viewer>. – Текст: электронный.

3. **Капкан, М. В.** Гастрономическая культура // Культура повседневности: учеб. пособие. – Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2016. – С. 79–89. – 110 с. – Текст: непосредственный.

4. **Ден, В. Г.** Гастрономическая культура Дальневосточного региона как предмет истории повседневности – Текст: электронный / В. Г. Ден, Н. А Коноплева // Гуманитарный вектор, 2019. – Т. 14 – № 4. – С. 87–97. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskaya-kultura-dalnevostochnogo-regiona-kak-predmet-istorii-povsednevnosti>

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Какие определения можно дать понятию – «гастрономическая культура»?
2. Как соотносятся между собой понятия «гастрономия» и «кулинария»?
3. Какие элементы входят в систему гастрономической культуры?»?
4. Какие функции выполняет гастрономическая культура?
5. Чем обусловлено возникновение гастрономической культуры?
6. Какие факторы определяют формирование гастрономической культуры?
7. Какие тенденции и направления существуют в современной гастрономической культуре?
8. Какие профессии и специальности связаны с гастрономической культурой?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 2. Гастрономия: история вопроса в культурном и технологическом аспектах

Ключевые вопросы темы:

1. Кухня и культура в эпоху Античности.
2. Кухня и культура в Средневековья.
3. Кухня и культура в эпоху Ренессанса (XIV–XVI вв.).
4. Гастрономические революции: во второй половине XVII, XIX в.
5. Гастрономическая культура и технология XX–XXI вв.

Ключевые понятия:

История, гастрономия, культура, кухня, эпоха, пища, эстетика, эстетика питания, гастрономическая технология, Античность, Средневековье, Ренессанс, Новое время, гастрономическая революция, XX–XXI вв.

Библиографический список:

1. **Ревель, Жан-Франсуа.** Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней / Жан-Франсуа Ревель; пер. с франц. А. Лушанова. – Екатеринбург: У-Фактория, 2004. – 336 с. (Серия «Масскультура»). – Текст: непосредственный.

2. **Ермолаев, В. А.** Гастрономия: история вопроса в социально-культурном контексте / В. А. Ермолаев // Вестник культуры и искусства. – 2022. – № 2 (70). – С. 62–70. – Текст: непосредственный.

3. **Миллер, Д.** Еда и эволюция: история Homo Sapiens в тарелке / Джеймс Миллер; пер. с англ. Н. Савиной. – Москва: Издательство «АСТ», 2020. – 368 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Какие есть подходы в исследованиях истории гастрономической культуры?

2. В какой исторический период возникла гастрономия как культура?

3. Где впервые был применен термин – «гастрономия»?

4. Каковы основные черты культуры питания, технологии приготовления пищи во времена Античности?

5. Получило ли развитие культура питания, технология приготовления пищи в Средневековье?

6. Какой период истории относится к Новому времени?

7. Что привнесло Новое время в развитие гастрономической культуры и технологии?

8. Какие направления развития гастрономической культуры и технологии можно выделить как приоритетные в наше время?

9. Какое влияние оказывают религиозные и культурные табу на гастрономические традиции?

10. Как гастрономическая культура связана с историей и традициями народов?

11. Какие исторические примеры могут иллюстрировать эволюцию эстетики питания?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 3. Гастрономическая дипломатия

Ключевые вопросы темы:

1. Гастрономическая дипломатия, как «мягкая сила» государства (soft power): основные понятия и общая характеристика.

2. Роль и значение специальных государственных программ гастродипломатии.

Ключевые понятия:

Гастрономия, кулинария, дипломатия, гастродипломатия, дипломатический прием, благотворительный прием.

Библиографический список:

1. Гастрономическая дипломатия: как страны и политики влияют на людей с помощью еды. – URL: <https://www.forbes.ru/forbeslife/497342-gastronomiceskaa-diplomatia-kak-strany-i-politiki-vliat-na-ludej-s-pomos-u-edu>

(дата обращения: 20.12.2024). – Текст: электронный.

2. **Циватый, В. Г.** Гастрономическая дипломатия и кулинарные дипломатические практики в политическом мире XXI века (институциональный дискус) / В. Г. Циватый – Текст: электронный // Электронная библиотека Белорусского государственного университета (БГУ): [сайт]. – URL: <https://elib.bsu.by/bitstream/123456789/268564/1/613-619.pdf>.

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Какие определения можно дать понятию – «гастрономическая дипломатия» и как она используется в международных отношениях?

2. Какие функции выполняет гастрономическая дипломатия?

3. Когда началась история «гастрономической дипломатии», как одного из направлений развития гастрономической культуры и технологии?

4. Какие исторические примеры использования гастрономической дипломатии вы знаете?

5. В каких странах действуют специальные государственные программы гастродипломатии?

6. Какие примеры успешного использования гастрономической дипломатии вы можете привести?

7. Как национальная кухня может способствовать улучшению имиджа страны на международной арене?

8. Как гастрономическая дипломатия может быть использована для разрешения конфликтов и улучшения дипломатических отношений?

9. Какую роль играют кулинарные фестивали и мероприятия в гастрономической дипломатии?

10. Какие вызовы и ограничения существуют при использовании гастрономической дипломатии?

11. Какие образовательные программы и инициативы существуют для подготовки специалистов в области гастрономической дипломатии?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 4. Гастрономический туризм

Ключевые вопросы темы:

1. Гастрономический туризм, как один из факторов развития гастрономической культуры и технологии.

2. Состояние и перспективы развития гастротуризма в Калининградской области.

Ключевые понятия:

Гастрономия, технология, туризм, тур, гастротур, гастрономический фестиваль, национальная кухня, культура питания, регион, Калининградская область.

Библиографический список:

1. **Иванов, В. Д.** Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии / В. Д. Иванов. – Текст: электронный // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. – 2018. – Т. 3, № 2. – С. 105–113. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskij-turizm-kak-populyarnoe-napravlenie-v-turisticheskoy-industrii>

2. **Терехова, Ю. С.** Понятие гастрономического туризма и его роль в брендинге территорий / Ю. С. Терехова, Н. Е. Нехаева. Текст: электронный // Естественные и математические науки в современном мире. – 2015. – № 9 (33). – С. 83–87. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskij-turizm-kak-perspektivnoe-napravlenie-razvitiya-regionov-rossii/viewer>

3. **Драчева, Е. Л.** Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы / Е. Л. Драчева, Т. Т. Христов. – Текст: электронный // Все о туризме: туристическая библиотека. Российские регионы: взгляд в будущее. – 2015. – № 3: [сайт]. – URL: https://tourlib.net/statti_tourism/dracheva.htm

4. **Баландова, У. А.** Гастрономический туризм в Калининградском регионе: старые и новые гастрономические бренды. – Текст: электронный / У. А. Баландова. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskij-turizm-v-kaliningradskom-regione-starye-i-novye-gastronomicheskie-brendy/viewer/> (дата обращения: 20.12.2024)

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Сформулируйте понятие гастрономического туризма.
2. Какие основные цели преследует гастрономический турист?
3. Какие виды гастрономического туризма существуют?
4. Какие преимущества участия в кулинарных мастер-классах для туристов?
5. Что является объектом показа для гастрономических туров?
6. Какие регионы известны своими винными турами?
7. Каковы основные правила создания гастрономических туров?
8. Что такое дегустационное меню?
9. Что может служить базой для организации гастрономических туров?
10. Каковы культурологические аспекты развития гастрономического туризма?
11. Назовите три известных фестиваля еды и напитков по всему миру.

12. Какие регионы известны своими пивоварнями?
13. Почему уличная еда важна для гастрономического туризма?
14. Что включают в себя кулинарные круизы?
15. Что такое агротуризм и почему он важен для гастрономического туризма?
16. Какие музеи посвящены истории и культуре еды и напитков?
17. Какие гастрономические культуры развиты в Калининградской области?
18. По каким направлениям в рамках агротуризма развивается культура и технология гастрономии в Калининградской области?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 5. Эстетические и художественные ценностные смыслы культуры питания

Ключевые вопросы темы:

1. Эстетические ценностные смыслы культуры питания.
2. Художественные ценностные смыслы культуры питания.

Ключевые понятия:

Гастрономия, культура, культурные ценности, культура питания, трапеза, эстетические и художественные ценности, чувство, еда.

Библиографический список:

1. **Руцинская, И. И.** Живопись как источник изучения гастрономической культуры – Текст: электронный // Еда и культура. По материалам I Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира». Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова. Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 262–272. – URL: http://gastac.ru/images/books/eda_i_kultura_web.pdf (дата обращения: 20.12.2024).
2. Еда и культура [сборник статей]. – Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. – 362 с. – URL: http://gastac.ru/images/books/eda_i_kultura_web.pdf (дата обращения: 20.12.2024).

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Что такое эстетические смыслы культуры питания и как они проявляются в повседневной жизни?
2. Какие художественные элементы могут быть использованы в сервировке стола и почему они важны?
3. Что может усилить визуальная привлекательность блюда?

4. Как культурные традиции разных народов влияют на эстетику питания? Приведите примеры.
5. Какие эстетические принципы лежат в основе кулинарного искусства?
6. Как современные пищевые технологии и тренды влияют на эстетику питания?
7. Как эстетика питания влияет на здоровье и благополучие человека?
8. Какие эстетические критерии используются при оценке кулинарных произведений искусства?
9. Как эстетика питания отражается в литературе, кино и других видах искусства?
10. Как эстетика питания связана с культурными и религиозными праздниками?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 6. Цвет, форма, композиционные решения в гастрономической культуре

Ключевые вопросы темы:

1. Теоретические основы и значение цвета в гастрономической культуре.
2. Теоретические основы и значение формы в гастрономической культуре.
3. Теоретические основы композиционных решений в гастрономической культуре.

Ключевые понятия:

Гастрономия, гастрономическая культура, гармония, гастрофизика, цвет, физика цвета, форма, композиция, текстура, эмоция, трапеза, еда, пища.

Библиографический список

1. **Иттен, И.** Искусство цвета / И. Иттен; перевод с нем. Л. Монаховой. – Издатель Д. Аронов, 2020. – 96 с. – Текст: непосредственный.
2. **Иттен, И.** Искусство формы. Мой форкурс в Баухаузе и других школах / И. Иттен; перевод с нем. Л. Монаховой. – Издатель Д. Аронов, 2001 – 137 с. – Текст: непосредственный.
3. **Спенс, Ч.** Гастрофизика. Новая наука о питании / Ч. Спенс; перевод с англ. Е. Зайцевой. – Москва: Изд-во КоЛибри, 2021. – 352 с. – Текст: непосредственный.
4. Эмоции на тарелке: как цвет и форма влияют на восприятие блюд – URL: <https://distfood.ru/about/news/emotsii-na-tarelke-kak-tsvet-i-forma-vliyaют-na-voSPIriatie-blyud> /(дата обращения: 20.12.2024).

5. Искусство цвета – создание эскизов и композиций – Текст: электронный. – URL: <https://punktirtattoo.ru/blog/iskusstvo-tsveta-sozdanie-eskizov-i-kompozitsiy/>(дата обращения: 20.12.2024).

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Что понимают под искусством цвета и формы в гастрономической культуре?
2. Какую роль играет цвет в восприятии блюд и как он влияет на аппетит?
3. Какие цвета традиционно ассоциируются с различными вкусами (сладким, соленым, кислым, горьким)?
4. Как использование контрастных цветов может улучшить визуальную привлекательность блюда?
5. Какие цветовые сочетания следует избегать при подаче блюд и почему?
6. Как добиться цветовой гармонии при приготовлении и оформлении блюд, напитков?
7. Как форма блюда влияет на его восприятие и вкус?
8. Какие геометрические формы чаще всего используются в кулинарии и почему?
9. Как можно использовать форму для создания визуального акцента в блюде?
10. Какие инструменты и техники помогают создавать различные формы в кулинарии?
11. Какие основные принципы композиции используются при подаче блюд?
12. Как правильно распределить элементы на тарелке для создания гармоничной композиции?
13. Какую роль играет высота и объем в композиции блюда?
14. Как использовать текстуры и фактуры для улучшения визуальной привлекательности блюда?
15. Какие ошибки чаще всего допускаются при композиционном оформлении блюд и как их избежать?
16. Какие художественные стили и направления нашли отражение в культуре питания?
17. Как выбрать подходящую посуду для подачи конкретного блюда?
18. Какие декоративные элементы можно использовать для украшения блюда и как они должны сочетаться с основными ингредиентами?
19. Как использовать соусы и подливки для улучшения визуальной презентации блюда?
20. Какие современные тенденции в гастрономической культуре связаны с цветом, формой и композицией?
21. Что такое гастропсихика?
22. Что понимается в кулинарном искусстве, как «съедобное искусство»?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы. Подготовиться к лабораторным работам № 1–3.

Тема 7. Современное состояние и развитие гастрономической технологии

Ключевые вопросы темы:

1. Гастрономические технологии XX и XXI вв.

1.1 Sous vide (Су вид).

1.2 Zero waste («ноль отходов»).

1.3 Молекулярная кулинария.

1.4 Фудпейринг и Фьюжн.

1.5 3D-печать.

1.6 AI в гастрономии.

2. Основные направления развития российских гастрономических технологий

Ключевые понятия:

Гастрономия, кулинария, технология, гастрономическая технология, су вид (Sous vide) и cook&chill, молекулярная кулинария, фудпейринг, фьюжн, 3D-печать, AI, Zero waste («ноль отходов»).

Библиографический список

1 **Долгополова, С. В.** Новые кулинарные технологии / С. В. Долгополова. – Изд-во «Ресторанные ведомости» ИД ЗАО, – 2005. – 267 с. – Текст: непосредственный.

2. **Силина, Т. Ю.** Молекулярная кухня // Образование и наука без границ: социально-гуманитарные науки. – 2017. – № 8. – С. 323. – Текст: непосредственный.

3. **Черноморец, А. Б.** Инновационные аспекты развития технологического направления в ресторанном бизнесе // Теория и практика сервиса: экономика, социальная сфера, технологии. – 2011. – С. 139–145. – Текст: непосредственный.

4. **Бреннер, М.** Наука и кулинария. Физика еды. От повседневной до высокой кухни / Майкл Бреннер, Пиа Сёренсен, Дэвид Вейтц; пер. с англ. Черезовой Е. – ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2021. – 259 с. – Текст: непосредственный.

5. Технология су-вид (Sous Vide) – принцип, оборудование, особенности. – Текст: электронный. – URL: https://restoll.ru/articles/obzory/tekhnologiya-sous-vid/?srsltid=AfmBOoroHeKPqTJ9446YJKLDnSYjcYhaSsPJYCx5VdB11YT_7qtzXmZ (дата обращения: 20.12.2024).

6. Фудтех в формате 3D: от стейка до ресторана. – Текст: электронный. – URL: <https://dzen.ru/a/ZHcpXxdaAzc6RQUF> (дата обращения: 20.12.2024).

7. Бесплатная онлайн нейросеть Ai chat GPT bot: Генератор запросов для любителей гастрономии – Текст: электронный. – URL: <https://aigptbot.ru/> (дата обращения: 20.12.2024).

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Почему «су вид» характеризуют, как революционную в мире пищевых технологий?
2. Какие имеются преимущества в приготовления пищи методом «су вид»?
3. Что привлекательного в современной технологии – cook&chill?
4. В чем инновационная привлекательность технологий фудпейринг и фьюжн?
5. Почему молекулярную гастрономию относят к технологиям создания изысканных и дорогих блюд?
6. Каковы преимущества и недостатки использования молекулярной гастрономии?
7. Какие экологические аспекты учитываются в современной гастрономической технологии?
8. Какие съедобные материалы 3D-печати использует в гастрономии?
9. Как AI в гастрономической технологии может поменять кулинарное искусство?
10. Как цифровизация и использование больших данных влияют на развитие гастрономической технологии?
11. Какие новые технологии используются для улучшения вкуса и текстуры продуктов?
12. Как развитие гастрономической технологии влияет на культурные и социальные аспекты питания?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 8. Качество и безопасность блюд различных категории, изделий и напитков в гастрономии

Ключевые вопросы темы:

1. Качество гастрономической продукции.
2. Безопасность продукции.

Ключевые понятия:

Гастрономия, еда, качество и безопасность еды, контроль качества, блюдо, изделие, напиток, ХАССП (НАССР), ФЗ, Гост, СанПин, ТУ, ТР ТС.

Библиографический список:

1. **Могильный, М. П.** Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. – Текст: электронный. / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина; под ред. М. П. Могильного. – Москва: ДеЛи плюс, 2016. – 412 с. – URL: <http://library.atu.kz/files/40905.pdf> (дата обращения: 20.12.2024).

2. **Лебедев, В.** Пищевая безопасность в ресторане. – Текст: электронный / В. Лебедев. – URL: <https://restoplace.cc/blog/HASSP> (дата обращения: 20.12.2024).

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Какие показатели качества пищевых продуктов применяются в гастрономии?

2. Назовите виды контроля качества продукции общественного питания.

3. Почему важно соблюдать стандарты безопасности при приготовлении пищи?

4. Какие есть системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов?

5. Какие нормативные акты входят в международную правовую базу регулирования качества и безопасности пищевых продуктов?

6. Какие нормативные акты входят в российскую правовую базу регулирования качества и безопасности пищевых продуктов?

7. Назовите основные принципы системы ХАССП.

8. Охарактеризуйте российскую систему менеджмента безопасности пищевой продукции.

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 9. Основы столового этикета

Ключевые вопросы темы:

1. Правила подачи холодных, горячих блюд.

2. Правила подачи холодных и горячих закусок, супов и бульонов.

3. Правила подачи сладких блюд и фруктов.

4. Виды и назначение столовой посуды, приборов, инвентаря, столового белья и мебели.

5. Особенности обслуживания дипломатических приемов.

Ключевые понятия:

Подача блюд «в стол», подача блюд «в обнос», порционная подача блюд, предварительное порционирование на подсобном столе, горячее блюдо, фирменное блюдо, холодные закуски, горячие закуски, супы, сладкие блюда (десерт), фрукты, безалкогольные горячие напитки, безалкогольные холодные напитки, безалкогольные смешанные напитки, алкогольные напитки,

диджестивы, официальный дипломатический прием, неофициальный дипломатический прием, благотворительный ужин, трапеза.

Библиографический список:

1. **Типсина, Н. Н.** Культура питания: учеб. пособие – Текст: электронный / Н. Н. Типсина. – 2-е изд., испр. и доп. – Красноярск: КрасГАУ, 2016. – 271 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130125> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. **Главчева, С.И.** Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост. – 2012. – 208 с. – Текст: непосредственный.

3. **Барановский, В. А.** Официант-бармен: учеб. пособие для профессионально-технических училищ / В. А. Барановский. – Ростов на Дону: Феникс. – 2000. – 319 с. – Текст: непосредственный.

4. **Кондратьев, К. П.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / К. П. Кондратьев. – Улан-Уде: ВСГТУ. – 2007. – 107 с. – Текст: непосредственный.

5. **Чернега, О. П.** Введение в профессию: учеб.-метод. пособие / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 64 с. – Текст: непосредственный.

6. Дипломатические приемы. – URL: <https://your-food-today.livejournal.com/7465681.html> (дата обращения: 20.12.2024). – Текст: электронный.

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Какие способы подачи блюд используют на предприятиях общественного питания?

2. Какие способы подачи блюд используют на предприятиях быстрого обслуживания?

3. Какие есть варианты оформления блюд, подаваемых порционно?

4. Как подают и оформляют холодные и горячие закуски?

5. Как можно подавать икру?

6. Какие есть правила подачи супов?

7. В какой посуде подают большинство холодных сладких блюд?

8. Какие блюда входят в понятие «десерт»?

9. Назовите безалкогольные смешанные напитки

10. Какие напитки относятся к алкогольным аперитивам?

11. В какой посуде следует подавать водку, коньяк, ликер?

12. Какую роль играет дизайн посуды и столовых приборов в создании эстетического восприятия трапезы?

13. Какую роль играет презентация блюд в ресторанах и как она влияет на впечатление от трапезы?

14. Какие профессиональные и эстетические аспекты важны при организации банкетов и торжественных мероприятий?

15. Какие напитки и блюда традиционно подаются на дипломатическом завтраке?
16. Как организовать сервировку стола для дипломатического завтрака?
17. Какое значение имеет последовательность подачи блюд на дипломатическом обеде?
18. Как организовать рассадку гостей на дипломатическом обеде?
19. Какие протокольные правила следует соблюдать при подаче блюд и напитков на дипломатическом обеде?
20. Какие блюда и напитки традиционно подаются на дипломатическом ужине?
21. Какие особенности следует учитывать при обслуживании VIP-гостей на дипломатическом ужине?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы. Подготовиться к лабораторным работам № 4–6.

Тема 10. Плейтинг

Ключевые вопросы темы:

1. Методика плейтинга
2. Интересные плейтинг-решения в гастрономической культуре.

Ключевые понятия:

Гастрономия, гастрономическая культура, кулинария, плейтинг, методика плейтинга, композиция, цвет, форма, текстура, тарелка, стиль, этикет, эмоция, столовые инструменты для плейтинга, ресторан, кафе.

Библиографический список:

1. **Иттен, И.** Искусство цвета / И. Иттен; перевод с нем. Л. Монаховой. – Издатель Д. Аронов, 2020. – 96 с. – Текст: непосредственный.
2. **Иттен, И.** Искусство формы. Мой форкурс в Баухаузе и других школах / И. Иттен; перевод с нем. Л. Монаховой. – Издатель Д. Аронов, 2001. – 137 с. – Текст: непосредственный.
3. **Спенс, Ч.** Гастрофизика. Новая наука о питании / Ч. Спенс; перевод с англ. Е. Зайцевой. – Москва: Изд-во КоЛибри, 2021. – 352 с. – Текст: непосредственный.
4. Искусство плейтинга: как визуальное оформление блюд влияет на выбор посетителей – Текст: электронный / Ресторанный бизнес: [сайт]. – URL: <https://ybaikala.ru/kafe/iskusstvo-plejtinga-kak-vizualnoe-oformlenie-bljud-vlijaet-na-vybor-posetitelej/>

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Что современная гастрономическая культура вкладывает в понятие – «плейтинг»?
2. Что известно об истории плейтинга?
3. Какова география плейтинга?
4. Перечислите основные позиции методики плейтинга?
5. Что используется в плейтинге для воздействия на эмоциональное восприятие человеком пищи?
6. Какие инструменты и техники используются для создания визуально привлекательных блюд?
7. Как плейтинг может влиять на вкусовые ощущения и общее впечатление от блюда?
8. Какие современные тенденции в плейтинге наблюдаются в высокой кухне?
9. Как культурные и региональные особенности влияют на стиль подачи блюд?
10. Какие элементы декора и гарниры чаще всего используются в плейтинге?
11. Как важно соответствие плейтинга концепции ресторана или заведения?
12. Какие ошибки чаще всего допускаются при плейтинге и как их избежать?
13. Как плейтинг может быть использован для создания тематических или сезонных блюд?
14. Какие современные технологии и материалы используются для улучшения плейтинга?
15. Как плейтинг может быть адаптирован для различных типов кухонь (например, вегетарианской, веганской, безглютеновой)?
16. Как важно учитывать эргономику и удобство потребления при плейтинге?
17. Какие известные шеф-повара славятся своими навыками в плейтинге и какие их техники можно выделить?
18. Что из перечисленного (достижения современных – науки, техники и технологии, профессионализм работников общепита, запрос потребителей) составляет современную базу плейтинга?
19. Какие основные принципы плейтинга используются в современной гастрономии?
20. Есть ли у плейтинга источники для дальнейшего развития в гастрономической индустрии?
21. Какова «судьба» плейтинга в России?
22. Назовите лидеров мирового и российского плейтинга.

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы. Подготовиться к лабораторной работе № 7, 8.

Тема 11. Современное состояние и развитие гастрономии в европейских странах Средиземноморья

Ключевые вопросы темы:

1. Основы гастрономической культуры и технологии европейских стран Средиземноморья:

- 1.1 Франция.
- 1.2 Италия.
- 1.3 Испания.
- 1.4 Греция.
- 1.5 Турция.

2. Общие и особенные направления развития гастрономической культуры и технологии европейских стран Средиземноморья

Ключевые понятия:

Гастрономия, кулинария, гастрономическая культура, гастрономическая технология, традиция, кухня, национальная кухня, блюдо, напитки, ресторан, кафе, уличная еда, европейские страны Средиземноморья, Франция, Италия, Испания, Греция, Турция.

Библиографический список:

1. **Васюкова, А. Т.** Кухни народов мира: учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119231> (дата обращения: 20.12.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Италия. Гастрономия / ред. Пирас Клаудия; перевод с итал. К. Поздняковой, М. Н. Приморской. – Москва: Изд-во Эксмо, 2012. – 496 с. – Текст: непосредственный.

3. Франция. Гастрономия / ред. Габриель Людмила; перевод с франц. Е. Луговой, М. Павловской. – Москва: Изд-во Эксмо, 2010. – 468 с. – Текст: непосредственный.

4. **Харрис, В.** Испания. Гастрономическое путешествие – Текст: электронный / Харрис Вики, Джон Ньютон, 2015. – 297 с. – URL: <https://www.litres.ru/book/viki-harris/ispaniya-gastronomicheskoe-puteshestvie-11789641/?contentType=book&slug=ispaniya-gastronomicheskoe-puteshestvie-1178964>

5. Греческая кухня. Уроки шеф-повара – Текст: электронный / К. Ивлев, Ю. Рожков [и др.]. – Москва: ЛитРес, 2014. – URL: http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8741183

6. **Лазерсон, И.** Турецкая кухня / И. Лазерсон. – Москва: Изд-во Центрполиграф, 2005. – 45 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Назовите популярные блюда итальянской кухни

2. Какие особенности гастрономической культуры можно выделить в итальянских провинциях (Ломбардии, Лигурии, Эмилии-Романьи, Тосканы, Сицилии)?

3. Чем современная итальянская гастрономия отличается от традиционной итальянской кухни?

4. В чем суть социального аспекта французской гастрономии, как наиболее значимого для французов?

5. Что составляет формулу успеха французской кухни, позволившей ей стать авангардом гастрономического прогресса?

6. Гастрономия каких стран Средиземноморья отнесена Юнеско к нематериальному культурному наследию человечества?

7. Какой период по продолжительности насчитывает история греческой гастрономии?

8. Какие качества пищи приоритетны в греческой гастрономии?

9. Назовите базовые ингредиенты греческой кухни

10. Почему турецкий кофе, является неотъемлемой частью кулинарной культуры Турции?

11. Какие направления развития и продвижения своей гастрономической культуры и технологии используют страны Средиземноморья на современном этапе?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 12. Современное состояние и развитие гастрономии в странах Северной Европы и Германии

Ключевые вопросы темы:

1. Основы гастрономической культуры и технологии европейских в странах Северной Европы и Германии.

1.1 Великобритания и Ирландия.

1.2 Германия.

1.3 Страны Скандинавского полуострова.

1.4. Страны Прибалтики.

2. Общие и особенные направления развития культуры и технологии европейских в странах Северной Европы.

Ключевые понятия:

Гастрономия, кулинария, гастрономическая культура, гастрономическая технология, традиция, кухня, национальная кухня, нордическая кухня, блюдо, напитки, уличная еда, ресторан, кафе, европейские страны Северной Европы, Великобритания, Ирландия, Германия, страны Скандинавского полуострова, Страны Прибалтики.

Библиографический список:

1. **Васюкова, А. Т.** Кухни народов мира: учебник / А.Т. Васюкова, Н. М. Варварина; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119231> (дата обращения: 20.12.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. **Типсина, Н. Н.** Культура питания: учеб. пособие – Текст: электронный / Н. Н. Типсина. – 2-е изд., испр. и доп. – Красноярск: КрасГАУ, 2016. – 271 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130125> – Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Германия. Гастрономия / ред. Кристина Метцгер. – Москва: Изд-во Эксмо, 2012. – 468 с. – Текст: непосредственный.
4. Еда в Британии и Ирландии. – Текст: электронный // О еде вкусной и полезной: в 2-х ч. – [сайт]. – 2022. – Ч. 1. – URL: <https://fine-eating.ru/topics/countries-regions/britain-irelandfood/>
5. Еда в Британии и Ирландии. – Текст: электронный // О еде вкусной и полезной: в 2-х ч. – [сайт]. – 2020. – Ч. 2. – URL: <https://fine-eating.ru/topics/countries-regions/britain-irelandfood/page/2/>

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Каковы особенности формирования культуры питания немцев?
2. Какие кулинарные символы относятся к немецкой культуре питания?
3. Назовите популярные блюда немецкой кухни
4. Какое значение имеет Октоберфест для немецкой гастрономической культуры?
5. Какое значение имеет Рождество для немецкой кулинарной традиции?
6. Какие региональные особенности существуют в немецкой кухне?
7. Какое значение имеет вино в немецкой гастрономической культуре?
8. Какие современные тенденции наблюдаются в немецкой гастрономии?
9. Какие основные ингредиенты используются в традиционной британской кухне?
10. Какое значение имеет чай в британской гастрономической культуре?
11. Какое значение имеет паб в британской и ирландской гастрономической культуре?
12. Какое значение имеет уличная еда в британской кулинарной традиции?
13. Каковы основы столового этикета при приготовлении традиционного английского завтрака?
14. Какое значение имеет виски в британской гастрономической культуре?
15. Какие технологии используются в производстве ирландского пива?
16. Какое значение имеет День Святого Патрика для ирландской кулинарной традиции?
17. Какие виды мяса наиболее часто используются в ирландской кухне?

18. Какое значение имеет молоко в ирландской гастрономической культуре?
19. Какое значение в развитии культуры питания имеет «эффект ИКЕА»?
20. Какие основные ингредиенты используются в традиционной скандинавской кухне?
21. Какое значение имеет лосось в норвежской гастрономической культуре?
22. Какое значение имеет кофе в шведской гастрономической культуре?
23. Какие технологии используются в производстве шведского сыра?
24. Какие основные ингредиенты используются в традиционной финской кухне?
25. Какие основные ингредиенты используются в традиционной прибалтийской кухне?
26. Какие региональные особенности существуют в прибалтийской кухне?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции по теме для Дании, Исландии. Ответить на контрольные вопросы.

Тема 13. Современное состояние и развитие гастрономии в Китае, Японии и странах Юго-Восточной Азии

Ключевые вопросы темы:

1. Основы гастрономической культуры и технологии Китая.
2. Основы гастрономической культуры и технологии Японии и стран Юго-Восточной Азии.
3. Общие и особенные направления развития культуры и технологии в Китае, Японии и Юго-Восточной Азии.

Ключевые понятия:

Гастрономия, кулинария, гастрономическая культура, гастрономическая технология, традиция, кухня, национальная кухня, глобализация, уличная еда, блюдо, напитки, чай, ресторан, кафе, Китай, Япония, Юго-Восточная Азия.

Библиографический список:

1. **Васюкова, А. Т.** Кухни народов мира: учебник /А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119231> (дата обращения: 20.12.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей
2. **Шлоттер, К.** Китай. Гастрономия / **К. Шлоттер, Э. Шпильманнс-Роте**; ред. Габриель Людмила; перевод М. Текегалиевой. – Москва: Изд-во Эксмо, 2013. – 484 с. – Текст: непосредственный

3. **Щепин, К.** Китай кулинарный / К. Щепин. – Издательство: ООО «Международная издательская компания «Шанс»», 2023. – 232 с. – Текст: непосредственный.

4. Японская гастрономия – искусство создания красивых и вкусных блюд. – URL: <https://sush1.ru/yaponskaya-gastronomiya-iskusstvo-sozdaniya-krasivix-i-vkusnix-blyud/>(дата обращения: 20.12.2024).

5. Вкус Востока. Гастрономические традиции в истории, культуре и религиях народов Азии и Африки: монография / Е. А. Бакланова, Е. В. Берверс, А. В. Березина [и др.]; под ред. И. Т. Прокофьевой, Е. Ю. Карачковой; Моск. гос. ин-т междунар. отношений (ун-т) М-ва иностр. дел Рос. Федерации, каф. индоиранских и африканских языков. – Москва: МГИМО-Университет, 2019. – 639 с. – Текст: непосредственный.

6. Кухня Юго-Восточной Азии: что и где попробовать. – URL: https://blog.erv.ru/kukhnya_yugo_vostochnoy_azii_chno_i_gde_poprobovat/(дата обращения: 20.12.2024).

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Как давно сложилось китайское же кулинарное искусство?
2. Какие особенности кулинарного искусства Китая повлияли на формирование культур питания народов мира?
3. В чем особенности столового этикета, соблюдаемого в Китае?
4. Многообразна ли провинциальная гастрономическая культура в Китае? Подтвердите или опровергните примерами.
5. В чем заключается и что охраняет архаичность китайской кухни?
6. Какое положение занимают вопросы кулинарной культуры в повседневной жизни китайцев?
7. Какие особенности отличают японскую гастрономию от других кухонь мира?
8. Какие типичные ингредиенты используются в японской гастрономии?
9. Какие традиционные блюда японской гастрономии стоит попробовать?
10. Какие продукты японской гастрономической культуры, внесены ЮНЕСКО в список нематериального культурного наследия человечества?
11. Какие основные ингредиенты используются в кухне стран Юго-Восточной Азии?
12. Опишите основные методы приготовления пищи, характерные для стран Юго-Восточной Азии.
13. Какие блюда являются традиционными для тайской кухни?
14. Какие особенности имеет вьетнамская кухня?
15. Какие блюда и напитки являются популярными в индонезийской кухне?
16. Какие продукты и блюда характерны для малайзийской кухни?
17. Какие традиционные блюда можно найти в кухне Сингапура?
18. Какие особенности имеет филиппинская кухня?
19. Какие современные тенденции наблюдаются в гастрономии стран Юго-Восточной Азии?

20. Какие технологии и инструменты используются в приготовлении пищи в странах Юго-Восточной Азии?

21. Как влияет глобализация на гастрономическую культуру стран Юго-Восточной Азии?

22. Какие блюда из стран Юго-Восточной Азии стали популярными в других частях мира?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции по теме для отдельных стран Юго-Восточной Азии. Ответить на контрольные вопросы.

Тема 14. Современное состояние и развитие гастрономии в странах Америки

Ключевые вопросы темы:

1. Основы гастрономической культуры и технологии стран Американского континента.

1.1 Страны Северной и Центральной Америки.

1.2 Страны Южной Америки.

2. Направления развития культуры и технологии стран Американского континента.

Ключевые понятия:

Гастрономия, кулинария, гастрономическая культура, гастрономическая технология, традиция, кухня, национальная кухня, блюдо, напитки, уличная еда, ресторан, кафе, страны Северной, Центральной, Южной Америки, США, Канада, Мексика, Бразилия.

Библиографический список:

1. **Васюкова, А. Т.** Кухни народов мира: учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119231> (дата обращения: 20.12.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей

2. **Выдрин, А.** Мексиканская кухня / А. Выдрин. – ООО «Издательские решения», 2024. – 57 с. – Текст: непосредственный.

3. **Петров, А.** Американская традиционная кухня. – URL: <https://dzen.ru/a/Xosok1aYmEEWvJXk> (дата обращения: 20.12.2024).

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Какие основные кулинарные традиции характерны для Северной Америки, Центральной Америки и Южной Америки?

2. Какие блюда являются наиболее популярными в каждом из регионов Америки?

3. Как современные технологии и глобализация влияют на развитие гастрономии в странах Америки?

4. Какие современные тенденции в гастрономии развиваются в странах Латинской Америки?

5. Как иммиграция и культурный обмен повлияли на гастрономическую культуру в США?

6. Какие известные шеф-повара и рестораны внесли значительный вклад в развитие гастрономии в Америке?

7. Как фастфуд и здоровое питание сосуществуют в современной гастрономической культуре США?

8. Какие региональные кухни существуют в США, и какие блюда характерны для каждой из них?

9. Как французское и британское влияние отразилось на гастрономической культуре Канады?

10. Какие традиционные блюда и ингредиенты характерны для канадской кухни?

11. Какие традиционные мексиканские блюда и ингредиенты являются наиболее популярными в современной кухне?

12. Как современные мексиканские шеф-повара адаптируют традиционные рецепты для международной аудитории?

13. Как испанское влияние и коренных культур питания отразилось на гастрономии стран Центральной Америки?

14. Как влияние африканской, португальской и коренной культуры питания отразилось на бразильской гастрономии?

15. Какие региональные кухни существуют в Бразилии, и какие блюда характерны для каждой из них?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции по теме для стран Центральной и Южной Америки, ответить на контрольные вопросы.

Тема 15. Современное состояние и развитие гастрономии в арабских странах

Ключевые вопросы темы:

1. Традиции и современность в гастрономической культуре арабских стран Ближнего Востока.

2. Традиции и современность в гастрономической культуре стран Магриба.

3. Традиции и современность в гастрономической культуре стран Персидского залива.

Ключевые понятия:

Гастрономия, кулинария, гастрономическая культура, гастрономическая технология, традиция, кухня, национальная кухня, блюдо, напитки, бедуины, ислам, гостеприимство, страны Ближнего Востока, Магриба Персидского залива.

Библиографический список:

1. **Васюкова, А. Т.** Кухни народов мира: учебник / А.Т. Васюкова, Н. М. Варварина; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119231> (дата обращения: 20.12.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей
2. Арабская кухня шаг за шагом. Серия: Кулинарные шедевры мира. – Издательство: Медиа Инфо Групп, – 2013 г. – с. 96. – Текст: непосредственный.
3. **Ким.** Арабская кухня – подробный путеводитель по восхитительным блюдам и вкусам. – URL: <https://www.google.ru/search?q=Арабская+кухня>

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Как религиозные и культурные традиции влияют на гастрономическую культуру арабских стран?
2. Как современные шеф-повара сочетают традиционные рецепты арабской кухни с современными кулинарными техниками?
3. Какие основные ингредиенты и блюда характерны для кулинарной культуры арабов?
4. Какие праздники и фестивали в арабских странах связаны с гастрономией?
5. Какие традиционные блюда и ингредиенты характерны для саудовской кухни?
6. Какова роль международного влияния и глобализации в гастрономической культуре ОАЭ?
7. Как древнеегипетское наследие влияет на современную гастрономическую культуру Египта?
8. Какие арабские страны относят к странам Магриба? Что общего в их гастрономической культуре?
9. Как французское и берберское влияние отразилось на марокканской гастрономии?
10. Под влиянием каких гастрономических культур и технологий развивается гастрономия Ливана?
11. Как бедуинские традиции влияют на современную гастрономическую культуру Иордании?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 16. Современное состояние и развитие региональной гастрономии в РФ

Ключевые вопросы темы:

1. Региональная гастрономическая культура и технология (Сибирь и Дальний Восток).
2. Региональная гастрономическая культура и технология (Юг, Север, Северо-Запад России).
3. Региональная гастрономическая культура и технология (Центральная Россия).
4. Региональная гастрономическая культура и технология (Калининградская область).

Ключевые понятия:

Гастрономия, кулинария, гастрономическая культура, гастрономическая технология, регион, традиция, кухня, национальная кухня, блюдо, напитки, Россия, регионы России, область, республика, народы России, Дальний Восток, Сибирь, Поволжье, Юг России, Север России, Северо-Запад России, Центральная Россия, Калининградская область

Библиографический список:

- 1 **Ковалев, Н. И.** Русская кухня: учеб. пособие. / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева. – Москва: Издательский Дом «Деловая литература», 2000. – 520 с. Текст: непосредственный.
- 2 **Ден, В. Г.** Гастрономическая культура Дальневосточного региона как предмет истории повседневности. – Текст: электронный / В. Г. Ден, Н. А. Коноплева // Гуманитарный вектор, 2019. – Т. 14 – № 4. – С. 87–97. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskaya-kultura-dalnevostochnogo-regiona-kak-predmet-istorii-povsednevnosti>

Вопросы для обсуждения и самоконтроля:

1. Что такое региональная гастрономия и почему она важна для культурного наследия России?
2. Как современные технологии и инновации влияют на развитие региональной гастрономии в России?
3. Какие основные регионы России известны своими уникальными гастрономическими традициями?
4. Как туризм способствует развитию региональной гастрономии?
5. Какие примеры успешных гастрономических проектов и инициатив можно выделить в различных регионах России?
6. Какие тенденции и направления можно выделить в развитии российской региональной гастрономии в ближайшие годы?
7. Какие возможности для малого и среднего бизнеса открываются в сфере региональной гастрономии?
8. Как организовать гастрономический фестиваль или мероприятие, посвященное региональной кухне?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Гастрономическая культура: понятие функции, факторы.
2. Характеристики сферы питания: кулинарная культура, культура принятия пищи.
3. Исторический период и факторы, обусловившие зарождение гастрономической культуры.
4. Античный период и его роль в развитии гастрономической культуры.
5. Система регуляции питания, как этап развития гастрономической культуры в Средневековье.
6. Причины и условия усиления индивидуализма в культуре питания в Новое время XVI–XIX вв.
7. Гастрономическая дипломатия – фактор развития гастрономической культуры и технологии.
8. Гастрономический туризм – фактор развития гастрономической культуры и технологии.
9. Еда, как яркий художественный образ.
10. Эстетические ценности гастрономической культуры.
11. Теоретические основы научных знаний об искусстве цвета, формы, текстуры в кулинарном искусстве.
12. Использование законов, правил, приемов композиции в произведениях кулинарного искусства.
13. Современные направления развития гастрономической технологии.
14. Система ХАССП.
15. Нормативная база регулирования правоотношений в сфере качества и безопасности пищевых продуктов.
16. Общие требования к формам и методам обслуживания на предприятиях общественного питания.
17. Правила подачи блюд и напитков.
18. Правила подачи супов и бульонов.
19. Правила подачи закусок.
20. Правила подачи сладких блюд и фруктов.
21. Столовый этикет дипломатических приемов.
22. Плейтинг: понятие и методика.
23. Основные принципы плейтинга, используемые в современной гастрономии.

24. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии Италии.
25. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии Франции.
26. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии Испании.
27. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии Турции.
28. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии Греции.
29. Общие направления развития гастрономической культуры и технологии стран Средиземноморья.
30. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии Германии.
31. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии Великобритании.
32. Общие направления развития гастрономической культуры и технологии стран Прибалтики.
33. Общие направления развития гастрономической культуры и технологии стран Скандинавского полуострова.
34. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии стран Северной Америки (США, Канада).
35. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии стран Центральной Америки (Мексика, Гондурас, Гаити, Белиз и др.).
36. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии стран Южной Америки (Бразилия, Чили, Перу, Аргентина и др.).
37. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии Китая.
38. Базовая концепция и направления развития гастрономической культуры и технологии Японии.
39. Общие направления развития гастрономической культуры и технологии стран Юго-Восточной Азии.
40. Общие направления развития гастрономической культуры и технологии в арабских странах.
41. Традиция и современность в гастрономической культуре и технологии Сибири.
42. Традиция и современность в гастрономической культуре и технологии Дальнего Востока
43. Традиция и современность в гастрономической культуре и технологии Юга России.
44. Традиция и современность в гастрономической культуре и технологии, Севера и Северо-Запада России.

45. Традиция и современность в гастрономической культуре и технологии регионов Центральной России.

46. Традиция и современность в гастрономической культуре и технологии Калининградской области.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Арабская кухня шаг за шагом. Серия: Кулинарные шедевры мира. – Издательство: Медиа Инфо Групп, – 2013. – С. 96. – Текст: непосредственный.

2. **Баландова, У. А.** Гастрономический туризм в Калининградском регионе: старые и новые гастрономические бренды.– Текст: электронный / У. А. Баландова. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-turizm-v-kaliningradskom-regione-starye-i-novye-gastronomicheskie-brendy/viewer/> (дата обращения: 20.12.2024.)

3. **Барановский, В. А.** Официант-бармен: учеб. пособие для профессионально-технических училищ / В. А. Барановский. – Ростов на Дону: Феникс. – 2000. – 319 с. – Текст: непосредственный.

4. Бесплатная онлайн нейросеть Ai chat GPT bot: Генератор запросов для любителей гастрономии – Текст: электронный. – URL: <https://aigptbot.ru/> (дата обращения: 20.12.2024).

5. **Бреннер, М.** Наука и кулинария. Физика еды. От повседневной до высокой кухни / Майкл Бреннер, Пиа Сёренсен, Дэвид Вейтц; пер. с англ. Е. Черезовой. – ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2021. – 259 с. – Текст: непосредственный.

6. **Васюкова, А. Т.** Кухни народов мира: учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119231> (дата обращения: 20.12.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей

7. Вкус Востока. Гастрономические традиции в истории, культуре и религиях народов Азии и Африки: монография / Е. А. Бакланова, Е. В. Берверс, А. В. Березина [и др.]; под ред. И. Т. Прокофьевой, Е. Ю. Карачковой; Моск. гос. ин-т междунар. отношений (ун-т) М-ва иностр. дел Рос. Федерации, каф. индоиранских и африканских языков. – Москва: МГИМО-Университет, 2019. – 639 с. – Текст: непосредственный.

8. Гастрономическая дипломатия: как страны и политики влияют на людей с помощью еды. – URL: <https://www.forbes.ru/forbeslife/497342-gastronomiceskaa-diplomatia-kak-strany-i-politiki-vliat-na-ludej-s-pomos-u-edy> (дата обращения: 20.12.2024). – Текст: электронный.

9. Германия. Гастрономия / ред. Кристина Метцгер. – Москва: Изд-во Эксмо, 2012. – 468 с. – Текст: непосредственный.

10. **Главчева, С. И.** Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева,

Л. Е. Чередниченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост. – 2012. – 208 с. – Текст: непосредственный.

11. **Ден, В. Г.** Гастрономическая культура Дальневосточного региона как предмет истории повседневности – Текст: электронный / В. Г. Ден, Н. А. Коноплева // Гуманитарный вектор, 2019. – Т. 14. – № 4. – С. 87–97. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskaya-kultura-dalnevostochnogo-regiona-kak-predmet-istorii-povsednevnosti>

12. Дипломатические приемы. – URL: <https://your-food-today.livejournal.com/7465681.html> (дата обращения: 20.12.2024). – Текст: электронный.

13. **Долгополова, С. В.** Новые кулинарные технологии / С. В. Долгополова. – Изд-во «Ресторанные ведомости» ИД ЗАО, – 2005. – 267 с. – Текст: непосредственный.

14. **Драчева, Е. Л.** Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы / Е. Л. Драчева, Т. Т. Христов. – Текст: электронный // Все о туризме: туристическая библиотека. Российские регионы: взгляд в будущее. – 2015. – № 3: [сайт]. – URL: https://tourlib.net/statti_tourism/dracheva.htm

15. Еда в Британии и Ирландии. – Текст: электронный // О еде вкусной и полезной: в 2-х ч. – 2022. – Ч. 1. – URL: <https://fine-eating.ru/topics/countries-regions/britain-irelandfood/>(дата обращения: 20.12.2024).

16. Еда в Британии и Ирландии. – Текст: электронный // О еде вкусной и полезной: в 2-х ч. – [сайт]. – 2020. – Ч. 2. – URL: <https://fine-eating.ru/topics/countries-regions/britain-irelandfood/page/2/>(дата обращения: 20.12.2024).

17. Еда и культура [сборник статей]. – Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. – 362 с. – URL: http://gastac.ru/images/books/eda_i_kultura_web.pdf (дата обращения: 20.12.2024).

18. **Ермолаев, В. А.** Гастрономия: история вопроса в социально-культурном контексте / В. А. Ермолаев // Вестник культуры и искусства. – 2022. – № 2 (70). – С. 62–70. – Текст: непосредственный.

19. **Ермолаев, В. А.** Гастрономия как объект культурологического анализа / Вестник КемГУКИ, 59/2022. – С. 32–40. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomiya-kak-obekt-kulturologicheskogo-analiza/viewer>. – Текст: электронный.

20. **Иванов, В. Д.** Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии / В. Д. Иванов. – Текст: электронный // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. – 2018. – Т. 3. – № 2. – С. 105–113. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskij-turizm-kak-populyarnoe-napravlenie-v-turisticheskoy-industrii>

21. Греческая кухня. Уроки шеф-повара – Текст: электронный / К. Ивлев, Ю. Рожков [и др.]. – Москва: ЛитРес, 2014. – URL: http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8741183

22. Искусство плейтинга: как визуальное оформление блюд влияет на выбор посетителей. – Текст: электронный / Ресторанный бизнес: [сайт]. – URL:

<https://ybaikala.ru/kafe/iskusstvo-plejtinga-kak-vizualnoe-oformlenie-bljud-vlijaet-na-vybor-posetitelej/>

23. Искусство цвета – создание эскизов и композиций – Текст: электронный. – URL: <https://punktirtattoo.ru/blog/iskusstvo-tsveta-sozдание-eskizov-i-kompozitsiy/>(дата обращения: 20.12.2024).

24. Италия. Гастрономия / ред. Пирас Клаудия; перевод с итальянского К. Поздняковой, М. Н. Приморской. – Москва: Изд-во Эксмо, 2012. – 496 с. – Текст: непосредственный.

25. **Иттен, И.** Искусство формы. Мой форкурс в Баухаузе и других школах / И. Иттен; перевод с нем. Л. Монаховой. – Издатель Д. Аронов, 2001 – 137 с. – Текст: непосредственный.

26. **Иттен, И.** Искусство цвета / И. Иттен; перевод с нем. Л. Монаховой. – Издатель Д. Аронов, 2020. – 96 с. – Текст: непосредственный.

27. **Капкан, М. В.** Гастрономическая культура // Культура повседневности: учеб. пособие / М. В. Капкан. – Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2016. – С. 79–89. – 110 с. – Текст: непосредственный.

28. **Ким.** Арабская кухня – подробный путеводитель по восхитительным блюдам и вкусам. – URL: <https://www.google.ru/search?q=Арабская+кухня>

29. **Ковалев, Н. И.** Русская кухня: учебное пособие. / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева. – Москва: Издательский Дом «Деловая литература», 2000. – 520 с. Текст: непосредственный.

30. **Кондратьев, К. П.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / К. П. Кондратьев. – Улан-Уде: ВСГТУ. – 2007. – 107 с. – Текст: непосредственный.

31. Кухня Юго-Восточной Азии: что и где попробовать. – URL: https://blog.erv.ru/kukhnya_yugo_vostochnoy_azii_chno_i_gde_poprobovat/(дата обращения: 20.12.2024).

32. **Лазерсон, И.** Турецкая кухня / И. Лазерсон. – Москва: Изд-во Центрполиграф, 2005. – 45 с. – Текст: непосредственный.

33. **Лебедев, В.** Пищевая безопасность в ресторане – Текст: электронный / В. Лебедев. – URL: <https://restoplace.cc/blog/HASSP> (дата обращения: 20.12.2024).

34. **Миллер, Д.** Еда и эволюция: история Homo Sapiens в тарелке / Джеймс Миллер; пер. с англ. Н. Савиной. – Москва: Издательство «АСТ», 2020. – 368 с. – Текст: непосредственный.

35. **Могильный, М. П.** Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов – Текст: электронный. / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина; под ред. М. П. Могильного. – Москва: ДеЛи плюс, 2016. – 412 с. – URL: <http://library.atu.kz/files/40905.pdf> (дата обращения: 20.12.2024).

36. **Ревель, Жан-Франсуа.** Кухня и культура: Литературная ист. Франция. Гастрономия / ред. Габриель Людмила; перевод с франц. Е. Луговой, М. Павловской. – Москва: Изд-во Эксмо, 2010. – 468 с. – Текст: непосредственный

37. **Рущинская, И. И.** Живопись как источник изучения гастрономической культуры – Текст: электронный // Еда и культура. По материалам I Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира». Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова. Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. – С. 262–272. – URL: http://gastac.ru/images/books/eda_i_kultura_web.pdf (дата обращения: 20.12.2024).
38. **Силина, Т. Ю.** Молекулярная кухня // Образование и наука без границ: социально-гуманитарные науки. – 2017. – № 8. – С. 323. – Текст: непосредственный.
39. **Спенс, Ч.** Гастрофизика. Новая наука о питании / Ч. Спенс; перевод с англ. Е. Зайцевой. – Москва: Изд-во КоЛибри, 2021. – 352 с. – Текст: непосредственный.
40. **Терехова, Ю. С.** Понятие гастрономического туризма и его роль в брендинге территорий / Ю. С. Терехова, Н. Е. Нехаева. – Текст: электронный // Естественные и математические науки в современном мире. – 2015. – № 9 (33). – С. 83–87. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiiy-turizm-kak-perspektivnoe-napravlenie-razvitiya-regionov-rossii/viewer>
41. Технология су-вид (Sous Vide) – принцип, оборудование, особенности. – Текст: электронный. – URL: https://restoll.ru/articles/obzory/tekhnologiya-sous-vid/?srsltid=AfmBOoroHeKPqTJ9446YJKLDnSYjcYhaSsPJYCx5VdB11YT_7qtzXmZ (дата обращения: 20.12.2024).
42. **Типсина, Н. Н.** Культура питания: учеб. пособие. – Текст: электронный / Н. Н. Типсина. – 2-е изд., испр. и доп. – Красноярск: КрасГАУ, 2016. – 271 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130125> – Режим доступа: для авториз. пользователей.
43. Фудтех в формате 3D: от стейка до ресторана. – Текст: электронный. – URL: <https://dzen.ru/a/ZHcpXxdaAzc6RQUF> (дата обращения: 20.12.2024).
44. **Харрис, В.** Испания. Гастрономическое путешествие. – Текст: электронный / Харрис Вики, Джон Ньютон, 2015. – 297 с. – URL: <https://www.litres.ru/book/viki-harris/ispaniya-gastronomicheskoe-puteshestvie-11789641/?contentType=book&slug=ispaniya-gastronomicheskoe-puteshestvie-1178964>
45. **Циватый, В. Г.** Гастрономическая дипломатия и кулинарные дипломатические практики в политическом мире XXI века (институциональный дискус) / В. Г. Циватый – Текст: электронный // Электронная библиотека Белорусского государственного университета (БГУ): [сайт]. – URL: <https://elib.bsu.by/bitstream/123456789/268564/1/613-619.pdf>.
46. **Чернега, О.П.** Введение в профессию: учеб.-метод. пособие / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 64 с. – Текст: непосредственный.
47. **Черноморец, А. Б.** Инновационные аспекты развития технологического направления в ресторанном бизнесе // Теория и практика

сервиса: экономика, социальная сфера, технологии / А. Б. Черноморец. – 2011. – С. 139–145. – Текст: непосредственный.

48. **Шлоттер, К.** Китай. Гастрономия / К. Шлоттер, Э. Шпильманнс-Роте; ред. Габриель Людмила; перевод М. Текегалиевой. – Москва: Изд-во Эксмо, 2013. – 484 с. – Текст: непосредственный

49. **Щепин, К.** Китай кулинарный / К. Щепин. – Издательство: ООО «Международная издательская компания «Шанс»», 2023. – 232 с. – Текст: непосредственный

50. Эмоции на тарелке: как цвет и форма влияют на восприятие блюд – URL: <https://distfood.ru/about/news/emotsii-na-tarelke-kak-tsvet-i-forma-vliyayut-na-voSPIriatie-blyud/> (дата обращения: 20.12.2024).

51. Японская гастрономия – искусство создания красивых и вкусных блюд. – URL: <https://sush1.ru/yaponskaya-gastronomiya-iskusstvo-sozdaniya-krasivix-i-vkusnix-blyud/>(дата обращения: 20.12.2024).

52. <https://reader.lanbook.com/book/186340#144> – Электронная библиотечная система Лань

Локальный электронный методический материал

Ольга Павловна Чернега

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ

Редактор С. Кондрашова

Корректор Т. Звада

Уч.-изд. л. 2,8. Печ. л. 2,3.

Издательство федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Калининградский государственный технический университет».
236022, Калининград, Советский проспект, 1