**ВВЕДЕНИЕ**

Кулинарное искусство Китая начало складываться с возникновением самой китайской цивилизации. Как и медицина, культура и все сферы жизни в Китае, она неразрывно связана с древней китайской философией. Китайцы создали утонченные способы приготовления пищи, как минимум 3000 лет тому назад. Об этом свидетельствуют археологические находки (бронзовые горшки, ножи, кухонные доски, лопатки, черпаки и т. п.) в городе Аньян провинции Хэнань. Еще во втором тысячелетии до нашей эры мудрец И Инь создал теорию "гармонизации питания". А Конфуций обучал приемам кулинарного искусства в VI-V вв. до н.э. Это говорит о том, что уже в то время кулинарное искусство являлось предметом исследования. Сегодня китайская кухня имеет миллионы поклонников во всем мире.

**Актуальность** темы исследования обусловлена важностью изучения истории становления и развития китайской национальной кухни, для усвоения того, как происходило формирование и развитие индустрии питания. Это необходимо для дальнейшей работы в этой сфере, ведь она проникла во многие сферы жизни, в том числе социально-экономическую.

За время своего существования кулинарное искусство Китая приобрело и сохранило все ценные знания и навыки, которые позволяют китайским блюдам считаться одними из самых вкусных и полезных. Однако, несмотря на то, что треть планеты предпочитает китайскую кухню, она существует весьма изолированно и не оказывает какого-либо заметного влияния на иные кулинарные школы.

Подобная обособленность китайской кухни объясняется ее весьма древним возрастом. Система приема пищи и методов ее приготовления сложилась в законченном виде несколько тысяч лет тому назад, и вся последующая история ее шла по пути закрепления отдельных правил и конкретизации технологических особенностей.

Для наиболее качественного предоставления услуг требуются хорошо подготовленные специалисты в этой области. Во всем мире, в том числе и в России, важную роль играет профессиональное обучение. В связи с этим существуют специальные учебные дисциплины, которые изучают сферу питания и читаются в высших учебных заведениях. Ведь только образованный человек способен рассказать о блюде национальной кухни любой страны, а также суметь его правильно и вкусно приготовить. Также, для успешной и продуктивной работы в данной деятельности необходимо знать не только рынок производства в мире, но и историю развития национальных кухонь всех стран.

**Объектом исследования** данной работы является история становления и особенности национальной кухни Китая**.**

**Предмет исследования** работы – особенности китайской национальной кухни в Краснодарском крае.

**Целью** работы является изучение главных особенностей и возможностей формирования и развития национальной кухни Китая(где?)….

Для осуществления установленной цели необходимо отметить следующие **задачи**:

* + - * анализ главных особенностей формирования и развития китайской национальной кухни на международном рынке;
      * исследование особенностей китайской национальной кухни в Краснодарском крае;
      * изучение современного состояния национальной кухни Китая в крае на примере ресторана «Конфуций».
      * Предложение? мероприятий, направленных на совершенствование деятельности ресторана «Конфуций».

Курсовая работа имеет следующую **структуру**: введение; основная часть; заключение; список использованных источников и литературы; приложения. Основная часть делится на две главы: в первой главе исследована особенности становления и развития китайской национальной кухни; во второй главе представлено главные особенности национальной кухни Китая в Краснодарском крае, её современное состояние на примере ресторана «Конфуций», а также мероприятия по совершенствованию деятельности ресторана «Конфуций».

**Научной разработанностью** темы исследования послужили труды отечественных и зарубежных авторов: Нездойминов С.Г., Сайбель Я.В., Мошняга Е.В., Воронкова Л.П., Березовая Л.Г., Мышьякова Н.М. добавь моих авторов и другие.