

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.25 История кулинарного искусства

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

Красноярск 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

Д-р с.-х.наук, профессор, Иванова Г.В.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Дисциплина «История кулинарного искусства» призвана способствовать расширению знаний по истории мировой кулинарной культуры в целом и Государства Российского в частности, показать ее роль и влияние на формирование Отечественной кулинарной культуры, ее участие в культурных отношениях со странами Запада и Востока. Изучая кулинарную культуру Енисейской губернии можно с достаточно высокой степенью объективности объяснить многие процессы духовной, социальной и политической жизни Сибири, осмыслить созданную человеком материальную и духовную культуру.

Целью преподавания дисциплины «История кулинарного искусства» является знакомство студентов с основами мировой кулинарной культуры и историей кулинарного искусства Российского государства, и ряда стран Европы с древнейших времен до наших дней; формирование у студентов комплекса знаний традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В соответствии с поставленной целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- Формирование всесторонних знаний об основных этапах исторического развития мировой кулинарной культуры в целом, понимание своеобразия кулинарной культуры России, ее места в историческом развитии мировой кулинарной культуры;

- Расширение знаний студентов об истории, культуре, в том числе кулинарной культуре Енисейской губернии, ее роль в общероссийском культурном процессе;

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

- Освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;

- Ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира;

- Изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- Исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- Понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими и европейскими, традициям питания;
- Правильное понимание студентами неразрывной связи между возникновением любого общественного спроса и развитием и проявлением кулинарного искусства, в которой кулинарное искусство является ярким отражением своего общественного строя;
- Ознакомление с основами русской национальной кулинарной культуры, в том числе кулинарных традиций Енисейской губернии и г.Красноярска, традиций русской православной и обрядовой кулинарии;
- Знакомство студентов с основными блюдами традиционной русской кухни, с основами технологии производства классических блюд русской национальной кухни, анализ их и оценка с точки зрения возможности и целесообразности использования для расширения ассортимента современных предприятий общественного питания в целях приобщения широких слоев населения к русской национальной культуре (в том числе национальной кулинарной культуре). Также, особую роль приобретает знакомство студентов с классикой мировой литературы и лучшими образцами фонда кино. Т.е. важным является любой источник информации, который может предоставить образцы кулинарного искусства, описание этих образцов, лучших представителей кулинарного мастерства, исторические факты, связанные с ними, причем, не зависимо от сроков давности и временных границ;
- Повышение общекультурного уровня, так необходимого будущему специалисту, познать историю, специфику родной страны и родного края, стимулировать интерес к профессиональной подготовке и изучению специальных дисциплин.

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

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

Разработанная рабочая программа соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
	УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1: Интерпретирует историю России в контексте	

мирового исторического развития	
УК-5.2: Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства									
	1. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства								
	2. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства								
	3. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства							10	
2. История кулинарного искусства Енисейской губернии									
	1. История кулинарного искусства Енисейской губернии								
	2. История кулинарного искусства Енисейской губернии								
	3. История кулинарного искусства Енисейской губернии							24	
3. История кулинарного искусства Российского государства									
	1. История кулинарного искусства Российского государства	2							

2. История кулинарного искусства Российского государства								
3. История кулинарного искусства Российского государства							8	
4. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны								
1. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны								
2. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны			2					
3. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны							6	
5. О кулинарном антураже в русской								
1. О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе								
2. О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе								
3. О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе							16	
Всего	2		2				64	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие(Москва: Издательство "ФОРУМ").
2. Поскребышева Г. И. Православная кухня(Москва: ОЛМА Медиа Групп).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
4. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
5. 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. - Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
5. - Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

6. - Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
7. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- 8.
9. - информационные справочные системы и базы данных:
10. - База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>
11. - База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>
12. - Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>
13. - Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* Перечень лицензионного помещений и помещений программного обеспечения. для самостоятельной работы подтверждающего документа	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Реквизиты
Учебная аудитория для Windows® Vista Business Russian проведения занятий лекционного Upgrade Academic OPEN No Level типа, № 2-20 Microsoft® Office Professional ул. Лиды Прушинской, зд.2 Russian Academic OPEN No Level	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan СС 180*120см, трибуна ТР-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.	Microsoft® Лиц сертификат бессрочный; Plus 2007 - Лиц сертификат от 06.12.2007, ESET NOD32 for 2750 users - Лиц
сертификат 4316214, бессрочный; сертификат EAV-	0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц	сертификат

22.05.2017.

Учебная аудитория для Специализированная мебель, Microsoft®
Windows® Vista Business Russian

проведения занятий лекционного доска Magnetoplan СС, экран Upgrade
Academic OPEN No Level Лиц сертификат

типа, занятий семинарского настенно-потолочный Screen Media,
45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

типа, курсового проектирования, потолочное крепление для проектора
Microsoft® Office Professional Plus 2007

групповых и индивидуальных Wize WPA-S, проектор Optoma DS211,
Russian Academic OPEN No Level - Лиц

консультаций, текущего экран рулонный настенный, рабочее
сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007,

контроля и промежуточной место (LG), барная стойка, витрина
бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business

аттестации: бескаркасная – 2 шт, стол Edition for 2750
users - Лиц сертификат

№ 3-21 кабинет ресторанный, ноутбук Samsung EAV-
0189835462, от 10.04.2017;

сервиса R528-DA04 Kaspersky Endpoint
Security – Лиц сертификат

ул. Лиды Прушинской, зд.2 2462-170522-
081649-547-546 от 22.05.2017.

Учебная аудитория для Специализированная мебель, Microsoft®
Windows® Vista Business Russian

самостоятельной работы: доска учебная, экран Upgrade
Academic OPEN No Level Лиц сертификат

№ 6-21 кабинет информатики настенно-потолочный Lumen 153*203,
45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

ул. Лиды Прушинской, зд.2 проектор Optoma DS211, персональный
Microsoft® Office Professional Plus 2007

компьютер Intel Core 2 Duo E7300в Russian Academic
OPEN No Level - Лиц

сборе – 13 шт., концентратор Asocr сертификат
сертификат 4316214, от

06.12.2007, бессрочный;

ESET NOD32 Antivirus Business
Edition for 2750
0189835462, от
сертификат
22.05.2017;
соглашение
версии V14 до
бессрочный

users - Лиц сертификат EAV-
10.04.2017;
Kaspersky Endpoint Security – Лиц
2462-170522-081649-547-546 от
1С: предприятие 8.2 – Лицензионное
8922406, 9334111 от 03.02.2015;
КОМПАС-3D и приложения с
V15- Лиц сертификаты
А-12-000131, Ец-14-00024

Читальный зал отдела Специализированная мебель; Microsoft®
Windows® Vista Business Russian
об-служивания Рабочее место (Intel) Системный блок Upgrade
Academic OPEN No Level Лиц сертификат
по торгово-экономическим Intel Celeron D-326J 2.5, Монитор
45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
наукам научной библиотеки 19 Samsung 9430N Персональный
Microsoft® Office Professional Plus 2007
библиотечно - издательского компьютер Intel Core 2 Duo E7300 Russian
Academic OPEN No Level
комплекса Сибирского в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM - Лиц
сертификат сертификат 4316214,
федерального университета AMD - 10 шт.; Персональный компьютер от
06.12.2007, бессрочный;
№ 3-05 Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; ESET NOD32
Antivirus Business Edition for
ул. Лиды Прушинской, зд.2 Проектор Optoma DS211; Экран 2750
users - Лиц сертификат EAV-0189835462,
настенно-потолочный Lumen LMP 100109. от
10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security –
Точка доступа D-Link DWL-7100 AP Лиц сертификат
2462-170522-081649-547-546 от
802.11 b/g; Сканер - 2 шт. 22.05.2017

