

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

2022

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: Осведомлен о культурных традициях	роль мирового кулинарного искусства в контексте развития кулинарного искусства России и место и

народов России и мира в историческом развитии и и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности	роль кулинарного искусства России в контексте мирового исторического процесса Интерпретировать историю развития кулинарного искусства России в контексте мирового исторического развития кулинарного искусства навыками формулирования своих мировоззренческих взглядов в вопросах межкультурного разнообразия кулинарного искусства в социально-историческом, этическом и культурном контекстах
---	---

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=2876>.

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							
	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			2					
	3. История кулинарного искусства Енисейской губернии							10	
3. История кулинарного искусства Российского государства									
	1. История кулинарного искусства Российского государства								

2. История кулинарного искусства Российского государства			2					
3. История кулинарного искусства Российского государства							20	
4. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны								
1. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны								
2. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны								
3. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны							10	
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							12	
Всего	2		4				62	

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 Kaspersky Endpoint Security для рабочих станций и файловых серверов. Лицсертификат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021.
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)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,
№ 2-20

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

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® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;

ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 2-07

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;

ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04 Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;

ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт. с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационную среду СФУ с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационную среду СФУ, концентратор Ascor

Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;

ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021