

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

очная

Год набора

2023

Красноярск 2023

## 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
<b>УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</b>	
УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях	культурные традиции (в том числе кулинарные) народов России в историческом развитии

<p>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</p>	<p>использовать культурные традиции (в том числе кулинарные) народов России в историческом развитии в профессиональной деятельности вариантами использования культурных традиций (в том числе кулинарные) народов России в историческом развитии в профессиональной деятельности</p>
--	--

#### **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)	е
		1
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1 (36)</b>	
практические занятия	1 (36)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1 (36)</b>	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		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
<b>1. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства</b>									
	1. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства			4					
	2. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства							2	
<b>2. История кулинарного искусства Енисейской губернии</b>									
	1. История кулинарного искусства Енисейской губернии			4					
	2. История кулинарного искусства Енисейской губернии							12	
<b>3. История кулинарного искусства Российского государства</b>									
	1. История кулинарного искусства Российского государства			8					
	2. История кулинарного искусства Российского государства			4					
	3. История кулинарного искусства Российского государства							6	

<b>4. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны</b>								
1. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны			6					
2. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны			2					
3. Общественное питание в годы Великой Отечественной войны							6	
<b>5. О кулинарном антураже в русской</b>								
1. О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе			8					
2. О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе							8	
3. О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе							2	
Всего			36				36	



## **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 сертификат 4316214, бессрочный; Antivirus Business Edition сертификат EAV-	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 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

