

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л. Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л. Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.4.1 История кулинарного искусства
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе _____
43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 «Гостиничное дело»

43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Г.В.Иванова



инициалы, фамилия, подпись

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:

1. 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.
2. Расширение знаний студентов об истории, культуре, в том числе кулинарной культуре Енисейской губернии, ее роль в общероссийском культурном процессе.
3. 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.
4. Освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
5. Ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачей блюд в разных странах мира;

6. Изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
7. Исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира.
8. Понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими и европейскими, традициям питания.
9. 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.
10. Ознакомление с основами русской национальной кулинарной культуры, в том числе кулинарных традиций Енисейской губернии и г. Красноярска, традиций русской православной и обрядовой кулинарии;
11. 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.
12. 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

В результате изучения дисциплины «История кулинарного искусства» выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные периоды становления истории кулинарного искусства; главные события в истории кулинарного мастерства, которые означали развитие и совершенствование этой сферы деятельности.

Уметь: отбирать и анализировать необходимую информацию, составлять доклад по одной из тем курса .

Владеть: навыками использования полученной информации в профессиональной деятельности.

- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: этнокультурные, исторические, религиозные, кулинарные традиции.

Уметь: ориентироваться в этническом, историко-культурном и религиозном пространстве и времени. Работать в команде, адекватно воспринимать социальные, этнические, культурные различия потребителей; выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности

Владеть: способностью самостоятельно применять методы и средства познания и обучения для развития клиентурных отношений.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.4.1 «История кулинарного искусства» изучается студентами в 1 модуле 1 курса, формирует базовые знания для изучения социально-экономического, политического и культурного развития общества, обеспечивает логическую взаимосвязь с изучением других дисциплин данного цикла.

Дисциплина «История кулинарного искусства» согласовывается с информацией, полученной студентами при изучении курсов

- География и культура напитков мира
- Искусство обслуживания в ресторанном сервисе
- История туризма и гостеприимства

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы. Формой рекомендуемого контроля является экзамен.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Сессия			
		6			
Общая трудоемкость дисциплины	4,0/144	4,0/144			
Контактная работа с преподавателем:	0.33/12	0.33/12			
занятия лекционного типа	0,11/4	0,11/4			
занятия семинарского типа					
в том числе: семинары					
практические занятия	0,22/8	0,22/8			
практикумы					
лабораторные работы					
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
Самостоятельная работа обучающихся:	3,42/123	3,42/123			
изучение теоретического курса (ТО)	2,42/87	2,42/87			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
реферат, эссе (Р)	1,0/36	1,0/36			
курсовое проектирование (КР)					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	0,25/9 экзамен	0,25/9 экзамен			

3. Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п / п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа			Формируемые компетенции .
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лаб. раб. и/или Практикумы (акад. час)	Самостоятельная работа, (акад. час)	
1	2	3	4	5	6	7
1	Тема 1 «Вводная лекция. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства»	2	2		20	ОК-7 ПК-6
2	Тема 2 «История кулинарного искусства Енисейской губернии»				20	ОК-7 ПК-6
3	Тема 3. «История кулинарного искусства Российского государства»	2	2		30	ОК-7 ПК-6
4	Тема 4. «Общественное питание в годы Великой Отечественной войны»		2		20	ОК-7 ПК-6
5	тема 5. «О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе »		2		32	ОК-7 ПК-6
	экзамен					
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ	4	8		123	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Тема 1 «Вводная лекция. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства»	<p>Термин «Кулинарное искусство» Пища как один из факторов формирования человека. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь. Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций). Идеология традиций и культуры питания народов мира. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира. История развития кулинарного искусства (Древняя Греция, Древний Рим и т.п.). История развития европейского кулинарного искусства Кулинария как научная дисциплина</p>	2	-
2	Тема2 «История кулинарного искусства Енисейской губернии»	<p>История кулинарного искусства Енисейской губернии Кулинарные традиции Красноярска Система массового питания в г.Красноярске. Исторические аспекты Питание «инородцев» в Енисейской губернии (Кулинарная культура коренных народностей Севера) Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд коренных народов.</p>		2
3	Тема3. «История	<p>О русской национальной кухне. Общность исторических судеб. Религиозное влияние. Иноземное влияние. Порядок стола.</p>		2

	кулинарного искусства Российского государства»	<p>Рациональное зерно народной кулинарии. Народная и профессиональная кулинария. Первые поваренные книги в России. Первые поварские династии в России. Русский общепит. Советская кухня. Старинная кухня и современность. Что ели и пили в старину. Кухня для «строптивных». Летописные источники: Роспись царским кушаньям. Книги во весь год в стол ествы подавать. Роспись наследства боярина Морозова. Столовая книга боярина Морозова. Дипломатические протоколы Традиции православной кулинарии: Особенности Пасхального стола, Рождественского стола, поминального и именинного застолий. Постный стол. Обрядовая кулинария: масленица. Традиции русской кулинарной культуры. Обычаи, особенности празднования. Монастырские уставы. Как и чем питались и питаются монахи. Меню Псково-Печерского монастыря. Столовая книга патриарха Филарета Никитича. Житие Феодосия Печерского. Расходная книга кушаньям патриарха Адриана</p>	2	
4	Тема4. «Общественное питание в годы Великой Отечественной войны»	<p>Работа в тылу. Блокада Ленинграда. Особенности работы армейского общепита. Особенности питания гражданского населения.</p>		
5	тема 5. «О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе »	<p>Введение. «Кулинарные» классики русской литературы XIX и XX вв. Пушкинские «гастрономические сентенции» в жизни и произведениях. Кулинарное искусство в произведениях русских и зарубежных классиков. Динамика традиций потребления пищи и питания и их отражение в мировой литературе (Брийа-Саварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А. Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов, Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев, А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов, В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер, П.А. Федотов, Э. Мане).</p>		
	итога		4	4

3.3 Занятия семинарского типа

Практические занятия представляют собой отчет студентов о своей самостоятельной работе, выполненной во внеучебное время, которая сводится к ознакомлению с примерами кулинарного искусства в художественной, научной, исторической и др. литературе и последующему анализу данных примеров с точки зрения технологии.

Анализ литературных примеров, проводимый под руководством преподавателя - технолога позволяет студентам достаточно близко познакомиться с основами технологии и заинтересовать их непосредственно в процессе производства продукции массового питания. Так, например, в процессе анализа выясняется, что многие необыкновенные и незнакомые блюда и изделия у А.С.Пушкина в «Евгении Онегине» или «Барышке-крестьянке» на деле оказываются общеизвестными блюдами. Это также позволяет заинтересовать студентов и привить им навыки творческой работы в выбранной им специальности.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Тема 1	История развития кулинарного искусства (различных стран мира)	2	
2	Тема 2	История кулинарного искусства Енисейской губернии (питание «инородцев»)		1
3	Тема 2	История кулинарного искусства Енисейской губернии (г. Красноярск)		1
4	Тема 3	История кулинарного искусства государства Российского (допетровская эпоха)	2	
5	Тема 3	История кулинарного искусства государства Российского (с петровских времен до наших дней)		
6	Тема 4	Общественное питание в годы Великой Отечественной войны	2	
7	Тема 5	О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе (Кулинарные классики зарубежной литературы XIX и XX вв.)	2	
8	Тема 5	О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе (Кулинарные классики русской литературы XIX и XX вв.)		
		ИТОГО	8	2

3.4 Лабораторные занятия
«учебным планом не предусмотрено».

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. История кулинарного искусства [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.02.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.01.01, 43.03.03.02.01, 43.03.03.01.01] / Г.В Иванова. - Красноярск : СФУ, 2017. - с. - Б. ц. *Режим доступа:* <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13314>
2. Иванова Г. В. Кулинарная культура коренных народностей Севера : монография / Г. В. Иванова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2006. - 207 с.
3. Иванова Г. В. Организация питания в годы Великой Отечественной войны в блокадном Ленинграде : текст лекций по курсу "История кулинарного искусства" / Г. В. Иванова ; М-во экон. развития и торговли Рос. Федерации, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2005. - 36 с.
4. Иванова Г. В. Повышение пищевой ценности традиционных блюд коренных народов Севера : монография / Г. В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2006. - 186 с.
5. Иванова Г. В. История кулинарного искусства государства Российского : текст лекций для студентов / Г. В. Иванова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 43 с.
6. Исторические аспекты развития массового питания в г. Красноярске : метод. указания для самостоят. работы студентов / Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т ; сост. Г. В. Иванова. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 15 с.

№ раздела Дисциплины	Виды СРС	учебно-методическое обеспечение	Форма контроля	СРС, час
1	Презентация и/или реферат, эссе	учебные презентации	Выступление на занятии и/или защита	123
2	Презентация и/или реферат, эссе	Иванова Г. В. Кулинарная культура коренных народностей Севера : монография / Г. В. Иванова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2006. - 207 с. Иванова Г. В. Повышение пищевой ценности традиционных блюд коренных народов Севера : монография / Г. В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2006. - 186 с. Исторические аспекты развития массового питания в г. Красноярске :	Выступление на занятии и/или защита	

		метод. указания для самостоят. работы студентов специальности 260501.65 всех форм обучения / Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т ; сост. Г. В. Иванова. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 15 с.		
3	Презентация и\или реферат, эссе	Иванова Г. В. История кулинарного искусства государства Российского : текст лекций для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения / Г. В. Иванова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 43 с.	Выступление на занятии и\или защита	
4	Презентация и\или реферат, эссе	Иванова Г. В. Организация питания в годы Великой Отечественной войны в блокадном Ленинграде : текст лекций по курсу "История кулинарного искусства" для студ. спец. 271200 дневной, заочной и УФО / Г. В. Иванова ; М-во экон. развития и торговли Рос. Федерации, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2005. - 36 с.	Выступление на занятии и\или защита	
5	Подготовка к экзамену	Фонд художественной литературы	Устный экзамен	
	<i>Итого</i>			

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточной формой контроля по дисциплине является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольная работа, тесты, темы рефератов (эссе), вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. История кулинарного искусства [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.02.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.01.01, 43.03.03.02.01, 43.03.03.01.01] / Г.В Иванова. - Красноярск : СФУ, 2017. - с. - Б. ц. *Режим доступа:* <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13314>
2. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира : [учебное пособие для вузов по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства"] / Н. В. Щеникова. – 2015. – 296 с. *Режим доступа:* <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

Дополнительная литература

1. Ратушный А. С. Всё о еде от А до Я / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. – 2016. - 440 с. *Режим доступа:* <http://znanium.com/go.php?id=557877>
2. Поскребышева Г. И. Православная кухня [Текст] / Г. И. Поскребышева. - Москва : ОЛМА Медиа Групп, 2015. - 303 с.
3. История кулинарного искусства [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.02.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.01.01, 43.03.03.02.01, 43.03.03.01.01] / Г.В Иванова. - Красноярск : СФУ, 2017. - с. - Б. ц. *Режим доступа:* <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13314>

В качестве дополнительной учебной литературы может быть рекомендована любая художественная, историческая, научная, научно-популярная литература по согласованию с преподавателем.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

программное обеспечение и Интернет-ресурсы:
современные художественные институции и музеи

<http://www.museum.ru/> - Адреса и сайты всех музеев России. Справочник по музеям мира.

Афиша выставок

<http://www.hist.msu.ru/ER/museum.htm> - Ссылки на веб-сайты музеев (художественных, исторических, этнографических и т.д.

<http://www.hist.msu.ru/ER/museum.htm> - Коллекция ссылок на сайте Международного Совета Музеев

<http://www.artcyclopedia.com/> - Коллекция ссылок на художественные музеи. События в мире искусства. Персоналии художников.

<http://www.globmuseum.info/> - Музеи мира

<http://www.openspace.ru/art/> - События в мире искусства. Аналитика.

Обзоры. Мнения.

<http://www.artlink.com/> - События в мире искусства

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Номер модуля дисциплины	Виды СРС	Форма контроля	СРС, час (З.Е.)
1	Изучение теоретического материала . Подбор литературных источников для написания эссе по выбранной теме. Анализ литературных источников, подготовка, оформление эссе. Подготовка доклада по теме эссе, оформление презентации. Презентация и\или, эссе.	Выступление на занятии и\или защита	123
2	Изучение теоретического материала . Подбор литературных источников для написания реферата по выбранной теме. Анализ литературных источников, подготовка, оформление реферата. Подготовка доклада по теме реферата, оформление презентации. Презентация и\или, реферат.	Выступление на занятии и\или защита	
3	Изучение теоретического материала . Подбор литературных источников для написания эссе по выбранной теме. Анализ литературных источников, подготовка, оформление эссе. Подготовка доклада по теме эссе, оформление презентации. Презентация и\или, эссе.	Выступление на занятии и\или защита	
4	Изучение теоретического материала . Подбор литературных источников для написания эссе по выбранной теме. Анализ литературных источников, подготовка, оформление эссе. Подготовка доклада по теме эссе,	Выступление на занятии и\или защита	

	оформление презентации. Презентация и/или, эссе.		
5	Изучение теоретического материала . Подбор литературных источников для написания реферата по выбранной теме. Анализ литературных источников, подготовка, оформление реферата. Подготовка доклада по теме реферата, оформление презентации. Презентация и/или, реферат.	Устный зачет	
	<i>Итого</i>		

Самостоятельная работа студентов в изучении дисциплины «История кулинарного искусства» заключается:

- в подготовке и дополнении текстов лекций по теме курса в соответствии с полученными материалами в ходе просмотра литературных источников, художественных фильмов и т.д. с учетом овладения специальной терминологией, в формировании основных вопросов по темам курса, внесении изменений в конспекты лекций в соответствии с полученными знаниями.

- в подготовке к практическим занятиям (изучение теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы;

- изучение проблемной информации по вопросам курса

- в написании докладов (эссе) по проблемным вопросам изучаемых тем дисциплины;

- в сборе и анализе необходимой информации для написания рефератов;

Также, самостоятельная работа студентов сводится к ознакомлению с примерами кулинарного искусства в художественной, научной, исторической литературе по согласованию с ведущим преподавателем.

Эссе являются неотъемлемой частью изучения курса и имеют своей целью закрепление полученных теоретических знаний по изучаемым темам курса и приобретение практических навыков анализа литературы.

Эссе выполняются студентами самостоятельно на литературных материалах.

Эссе используется для оценки знаний и умений студентов в качестве рубежного контроля. Итогом изучения курса является написание эссе по любой выбранной студентом теме:

- Кулинарное искусство какого-либо времени. (Например: искусство средних веков).

- Кулинарное искусство какой-либо страны или народности. (Например: Кулинарное искусство Франции XV века).

Эссе является изложением мыслей и результатов творческих исследований студента по избранной теме. Эссе представляется студентом на практическом занятии, итогом которого является зачет.

Примерные темы эссе приведены в ФОС.

Реферат - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов учебно-исследовательской темы, (краткое изложение полученных результатов теоретического анализа определенной исследовательской темы), где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Рекомендуются для оценки знаний, умений студентов. Тематика реферата соответствует тематике практических занятий и служит для текущего контроля.

Реферат является неотъемлемой частью изучения курса и имеют своей целью закрепление полученных теоретических знаний по изучаемым темам курса и приобретение практических навыков анализа литературы.

Реферат выполняются студентами самостоятельно на литературных материалах.

Примерные темы рефератов приведены в ФОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

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

9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019

9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

ЭБС:

- 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/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- 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>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- информационные справочные системы и базы данных:

- 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>

- Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

10. 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* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-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.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания 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
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.