


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, 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, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.1.1 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Г.В. Иванова



инициалы, фамилия, подпись

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 подачи 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

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими компетенциями:

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

В результате освоения компетенций студент должен:

Знать: современные информационные технологии по поиску и сбору научно-исследовательской информации.

Уметь: искать научно-исследовательскую информацию и использовать её с целью самообразования.

Владеть: современными информационными технологиями поиска информации.

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15)

Знать: основные методики поиска, выбора и использования новой информации в области истории и современного состояния индустрии питания,

Уметь: самостоятельно систематизировать, обобщать и использовать, полученную информацию для решения производственных и научно-исследовательских задач.

Владеть: навыками критического восприятия информации.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.1.1 «История кулинарного искусства» изучается студентами в 1 семестре, 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 курса «История»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы. Формой рекомендуемого контроля является зачет.

1.5 Особенности реализации дисциплины
дисциплина реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		1			
Общая трудоемкость дисциплины	72	72			
Контактная работа с преподавателем:	36	36			
занятия лекционного типа	18/0,5	18/0,5	18		
занятия семинарского типа					
в том числе: семинары					
практические занятия	18	18			
практикумы					
лабораторные работы					
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
Самостоятельная работа обучающихся:	36	36			
изучение теоретического курса (ТО)	36	36			

расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет -	Зачет -			

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»	4	4		7	ОК-7 ПК-15
	итого	4	4		7	
2	Тема2 «История кулинарного искусства Енисейской губернии»	2	2		7	ОК-7 ПК-15
	итого	2	2		7	
3	Тема3. «История кулинарного искусства Российского государства»	6	6		7	ОК-7 ПК-15
	итого	6	6		7	
4	Тема4. «Общественное питание в годы Великой Отечественной войны»	4	4		7	ОК-7 ПК-15
	итого	4	4		7	
5	тема 5. «О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе »	2	2		8	ОК-7 ПК-15
	итого	2	2		8	
	зачет					
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ	18/0,5	18/0,5		36	

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>	4	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	2
3	Тема3. «История	<p>О русской национальной кухне. Общность исторических судеб. Религиозное влияние. Иноземное влияние. Порядок стола.</p>	6	6

	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>		
4	Тема4. «Общественное питание в годы Великой Отечественной войны»	<p>Работа в тылу. Блокада Ленинграда. Особенности работы армейского общепита. Особенности питания гражданского населения.</p>	4	4
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>	2	2
	итога		18	16

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)	4	4
2	Тема 2	История кулинарного искусства Енисейской губернии (питание «инородцев»)	1	1
3	Тема 2	История кулинарного искусства Енисейской губернии (г. Красноярск)	1	1
4	Тема 3	История кулинарного искусства государства Российского (допетровская эпоха)	2	2
5	Тема 3	История кулинарного искусства государства Российского (с петровских времен до наших дней)	4	4
6	Тема 4	Общественное питание в годы Великой Отечественной войны	4	4
7	Тема 5	О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе (Кулинарные классики зарубежной литературы XIX и XX вв.)	1	1
8	Тема 5	О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе (Кулинарные классики русской литературы XIX и XX вв.)	1	1
		ИТОГО	18	18

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрены.

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

№ 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	36
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 : 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.	Выступление на занятии и\или защита	
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 зачету	Фонд художественной литературы	Устный зачет	
	<i>Итого</i>			

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

Промежуточной формой контроля по дисциплине является зачет, который проводится в устной форме. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольная работа, эссе, вопросы к зачету. 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)

6.1 Основная литература.

1. 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 – 230с. **Режим доступа:**
<http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

6.2 Дополнительная литература.

1. Поскребышева Г. И. Православная кухня / Г. И. Поскребышева. – 2015 – 187с.
2. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. **Режим доступа:**
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557877>

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	36
2	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	
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, оформление презентации. Презентация и\или, эссе.	Выступление на занятии и\или защита	
5	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.	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.

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.

Эссе, выполняемые на документальных исторических материалах.

- История кулинарного искусства Древней Греции.
- История кулинарного искусства Древнего Рима.
- История кулинарного искусства Древнего Египта.
- История кулинарного искусства Стран Скандинавии.
- История кулинарного искусства Древней Руси.
- История кулинарного искусства народов Китая.
- История кулинарного искусства Золотой Орды.
- Религиозное влияние на русскую национальную кухню.
- Иноземное влияние на русскую национальную кухню.
- Характеристика «порядка стола» в русской национальной кухне.
- Рациональное зерно народной кулинарии.
- Народная и профессиональная кулинария.
- Старинная кухня и современная.
- Русская поварня.
- Основные характеристики и особенности использования столовой посуды и приборов в русской национальной кухне.
- Основные способы заготовки продуктов на Руси.
- Традиционные способы домашнего консервирования в русской кухне.
- Летописные характеристики традиционной русской кухни XIII-X
- Летописные характеристики традиционной русской кухни XIV-XVI

- Кулинарное дополнение к «Домострою»
- Летописные характеристики традиционной русской кухни с точки зрения дипломатических протоколов.
- Особенности питания в монастырях.
- Характерные черты русской национальной кухни в столовых книгах патриарха Филарета Никитича и патриарха Адриана.
- Этнографические источники XVI-XVII вв, характеризующие особенности и основные характеристики развития русской кухни.
- Закуски русского стола, приправы, заправки, маринады. Классификация старой и современной русской кухни.
- Закуски русского стола. Закуски холодные из овощей и грибов. Общие характеристики. Ассортимент.
- Закуски русского стола. Закуски из мяса. Общие характеристики. Ассортимент.
- Закуски русского стола. Закуски из рыбы. Общие характеристики. Ассортимент.
- Закуски русского стола. Закуски на хлебе. Общие характеристики. Ассортимент.
- Закуски русского стола. Закуски из яиц. Общие характеристики. Ассортимент.
- Закуски русского стола. Окрошки закусочные. Общие характеристики. Ассортимент.
- Закуски русского стола. Горячие закуски. Общие характеристики. Ассортимент.
- Крупы и бобовые в русской кухне. Общие характеристики. Ассортимент.
- Супы в русской национальной кухне. Ухи. Общие характеристики. Ассортимент.
- Супы в русской национальной кухне. Щи. Общие характеристики. Ассортимент.
- Супы в русской национальной кухне. Борщи. Общие характеристики. Ассортимент.
- Супы в русской национальной кухне. Калья, рассольники. Общие характеристики. Ассортимент.
- Супы в русской национальной кухне. Солянки. Общие характеристики. Ассортимент.
- Супы в русской национальной кухне. Супы из круп и бобовых. Общие характеристики. Ассортимент.
- Супы холодные в русской кухне. Общие характеристики. Ассортимент.
- Супы в русской национальной кухне. Супы сладкие. Общие характеристики. Ассортимент.
- Горячие соусы в русской кухне. Общая характеристика. Ассортимент.
- Блюда из яиц, творога и сыра в традиционной русской кухне.
- Блюда из овощей и грибов в традиционной русской кухне :Общие характеристики, ассортимент.
- Блюда из рыбы в русской кухне. Общая характеристика. Ассортимент.
- Мясо на русском столе.
- Блюда из потрохов и сбоя в русской кухне.

- Блюда из домашней птицы, дичи и кролика в русской кухне.
- Традиционные русские напитки.
- Русское чаепитие.
- Традиционные русские холодные напитки.
- Традиционные русские хмельные напитки.
- Традиционные русские сладкие блюда. История и современность.
- Пресное тесто и изделия из него в истории русской кухни.
- Дрожжевое тесто и изделия из него в истории русской кухни.

Эссе, выполняемые на основе исторической художественной литературы (разных авторов).

- История кулинарного искусства Франции 13-14 веков (А. Дюма, М.Дрюон, Беранже, Ларошфуко, Сен-Совиньяк и др.)
- История кулинарного искусства Франции 16-19 веков (А.Дюма, Соренталь, Флобер, Оноре де Бальзак, В. Пикуль, А. С. Пушкин, Л.Толстой, А. Толстой и др.).
- История кулинарного искусства Англии (Ч.Диккенс и др.)
- История кулинарного искусства Испании (Сервантес, Авильено, Руэльясо и др....)
- История кулинарного искусства Государства Российского («Слово о полку Игоревом», Л. Толстой, А. Толстой, А.Пушкин, Державин, Н. Гоголь и т.п.)

ЭССЕ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ НА ОСНОВЕ ПРОИЗВЕДЕНИЙ ОДНОГО АВТОРА.

- История кулинарного искусства Франции на примере произведений А. Дюма.
- История кулинарного искусства Англии на примере произведений М. Дрюона
- История кулинарного искусства Англии на примере произведений Агаты Кристи.
- История кулинарного искусства Англии на примере произведений А. Конан Дойля.
- История кулинарного искусства Англии на примере произведений Шеридана.
- История кулинарного искусства Англии на примере произведений В. Шекспира
- История кулинарного искусства Англии на примере произведений Ч. Диккенса.
- История кулинарного искусства «старого» и «нового света» на примере произведений М. Твена.
- История кулинарного искусства Франции на примере произведений Стендаля.
- История кулинарного искусства Франции на примере произведений О. Бальзака.
- История кулинарного искусства Петровской Руси на примере произведений А. Н. Толстого.
- История кулинарного искусства России 19 –20 веков на примере произведений Л. Н. Толстого.

- История кулинарного искусства России 19-20 веков на примере произведений Ф.М. Достоевского.
- История кулинарного искусства России 19-20 веков на примере произведений А.П. Чехова.
- История кулинарного искусства России 19-20 веков на примере произведений Н.В. Гоголя.
- История кулинарного искусства России 19-20 веков на примере произведений В.А. Гиляровского.
- История кулинарного искусства России 19-20 веков на примере произведений М.А. Булгакова.
- История кулинарного искусства России 19-20 веков на примере произведений А.С. Пушкина.
- История кулинарного искусства Петровской Руси на примере произведений А. С. Пушкина.
- История кулинарного искусства России начала 20 в. на примере произведений И. Ильфа и Е. Петрова .
- История кулинарного искусства России начала 20 века на примере произведений М. М. Зощенко.

Студент выбирает любимого писателя, творчество которого он достаточно хорошо знает, и, вспоминая, или перечитывая известные произведения, выбирает фрагменты, цитаты, отрывки, относящиеся к теме реферат (описание способов приготовления различных видов блюд, характеристика продуктов, описание торжеств, приемов пищи, сервировок столов).

ЭССЕ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ НА ОСНОВЕ ФОЛЬКЛЕРНЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ.

- История кулинарного искусства России на примере русских народных сказок («Колобок», «Теремок», «Царевна Лягушка», «Гуси Лебеди» и др.)
- История кулинарного искусства Франции на примере произведений Шарля Перро («Кот в сапогах», «Золушка», «Спящая красавица», «Мальчик с пальчик» и др.)
- История кулинарного искусства Германии на примере произведений братьев Гримм («Красная Шапочка», «Белоснежка», «Храбрый портняжка» и др.)
- История кулинарного искусства Скандинавских стран на примере произведений Ганса Христиана Андерсена («Дюймовочка», «Принцесса на горошине», «Стойкий оловянный солдатик», «Дикие лебеди» и др.)
- История кулинарного искусства Германии на примере произведений Вильгельма Гауфа («Маленький Мук», «Карлик нос» и др.)

□

ЭССЕ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ НА СОВРЕМЕННЫХ МАТЕРИАЛАХ,

В ЧАСТНОСТИ НА МАТЕРИАЛАХ СМИ (РАДИО, ТВ, ГАЗЕТ И Т.П.)

- Питание спецназа .
- Питание солдат и офицеров в современной армии.
- Питание военнослужащих в зоне боевых действий (например : питание американских солдат в зоне боевых действий в Ираке)
- Питание на американских авианосцах.

Примерные темы эссе

- 1.) Религиозное влияние на русскую национальную кухню.

- 2.) Иноземное влияние на русскую национальную кухню.
- 3.) Характеристика «порядка стола» в русской национальной кухне.
- 4.) Рациональное зерно народной кулинарии.
- 5.) Народная и профессиональная кулинария.
- 6.) Старинная кухня и современная.
- 7.) Русская поварня.
- 8.) Основные характеристики и особенности использования столовой посуды и приборов в русской национальной кухне.
- 9.) Основные способы заготовки продуктов на Руси.
- 10.) Традиционные способы домашнего консервирования в русской кухне.
- 11.) Летописные характеристики традиционной русской кухни XIII-X
- 12.) Летописные характеристики традиционной русской кухни XIV-XVI
- 13.) Кулинарное дополнение к «Домострою»
- 14.) Летописные характеристики традиционной русской кухни с точки зрения дипломатических протоколов.
- 15.) Особенности питания в монастырях.
- 16.) Характерные черты русской национальной кухни в столовых книгах патриарха Филарета Никитича и патриарха Адриана.
- 17.) Этнографические источники XVI-XVII вв, характеризующие особенности и основные характеристики развития русской кухни.
- 18.) Закуски русского стола, приправы, заправки, маринады. Классификация старой и современной русской кухни.
- 19.) Закуски русского стола. Закуски холодные из овощей и грибов. Общие характеристики. Ассортимент.
- 20.) Закуски русского стола. Закуски из мяса. Общие характеристики. Ассортимент.
- 21.) Закуски русского стола. Закуски из рыбы. Общие характеристики. Ассортимент.
- 22.) Закуски русского стола. Закуски на хлебе. Общие характеристики. Ассортимент.
- 23.) Закуски русского стола. Закуски из яиц. Общие характеристики. Ассортимент.
- 24.) Закуски русского стола. Окрошки закусочные. Общие характеристики. Ассортимент.
- 25.) Закуски русского стола. Горячие закуски. Общие характеристики. Ассортимент.
- 26.) Крупы и бобовые в русской кухне. Общие характеристики. Ассортимент.
- 27.) Супы в русской национальной кухне. Ухи. Общие характеристики. Ассортимент.
- 28.) Супы в русской национальной кухне. Щи. Общие характеристики. Ассортимент.
- 29.) Супы в русской национальной кухне. Борщи. Общие характеристики. Ассортимент.
- 30.) Супы в русской национальной кухне. Калья, рассольники. Общие характеристики. Ассортимент.
- 31.) Супы в русской национальной кухне. Солянки. Общие характеристики. Ассортимент.

- 32.) Супы в русской национальной кухне. Супы из круп и бобовых. Общие характеристики. Ассортимент.
- 33.) Супы холодные в русской кухне. Общие характеристики. Ассортимент.
- 34.) Супы в русской национальной кухне. Супы сладкие. Общие характеристики. Ассортимент.
- 35.) Горячие соусы в русской кухне. Общая характеристика. Ассортимент.
- 36.) Блюда из яиц, творога и сыра в традиционной русской кухне.
- 37.) Блюда из овощей и грибов в традиционной русской кухне :Общие характеристики, ассортимент.
- 38.) Блюда из рыбы в русской кухне. Общая характеристика. Ассортимент.
- 39.) Мясо на русском столе.
- 40.) Блюда из потрохов и сбоя в русской кухне.
- 41.) Блюда из домашней птицы, дичи и кролика в русской кухне.
- 42.) Традиционные русские напитки.
- 43.) Русское чаепитие.
- 44.) Традиционные русские холодные напитки.
- 45.) Традиционные русские хмельные напитки.
- 46.) Традиционные русские сладкие блюда. История и современность.
- 47.) Пресное тесто и изделия из него в истории русской кухни.
- 48.) Дрожжевое тесто и изделия из него в истории русской кухни.

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-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

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>
- 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>
- 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:

- 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/>
- 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>
- 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	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
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.	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-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462170522-081649547546 от 22.05.2017.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, 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-0189835462, от 10.04.2017;

		Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462170522-081649547546 от 22.05.2017.
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 Acorп	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-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462170522-081649547546 от 22.05.2017; 1С: предприятие 8.2 – Лицензионное соглашение 8922406, 9334111 от 03.02.2015; КОМПАС-3D и приложения с версии V14 до V15- Лиц сертификаты А-12-000131, Ец-14-00024 бессрочный
Читальный зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета № 3-05 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; Рабочееместо (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5,Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109. Точка доступа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g; Сканер - 2 шт.	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-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462170522-081649547546 от 22.05.2017

Разработчик



подпись

Г.В.Иванова, профессор,
доктор сельскохозяйственных наук

инициалы, фамилия