

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ИСТОРИЯ МИРОВОЙ И ОТЕЧЕСТВЕННОЙ КУЛИНАРНОЙ  
КУЛЬТУРЫ**

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность: Ресторанное дело

Квалификация (степень) выпускника: \_\_бакалавр\_\_

Кострома 2023

Рабочая программа дисциплины *История мировой и отечественной кулинарной культуры* разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования Бакалавриат по направлению подготовки 19.03.01, утверждённого приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047.

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Румянцева О.В., к. культурологии, доцент каф. ДТМ и ЭПТ

Рецензент: Денисенко Т.А., ктн, доцент каф. ДТМ и ЭПТ Костромского государственного университета

#### ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

### Цель дисциплины:

- Способствовать овладению заданными профессиональными компетенциями; предоставить знания по мировой и отечественной кулинарной культуре как базу для анализа новой информации в области развития потребительского рынка и продвижения перспективных проектов;

### Задачи дисциплины:

- Ознакомить с основными этапами развития мировой и отечественной кулинарной культуры;  
- Научить находить, анализировать и использовать информацию, необходимую в профессиональной деятельности, в области развития потребительского рынка.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенции:

**ПК-7** – Способен владеть навыками новой использования информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.

Код и содержание индикаторов компетенции:

ПК-7

ИД 1-ПК-7

*Знать* современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации.

ИД 3-ПК-7

*Владеть* навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов.

ИД 4-ПК-7

*Уметь* осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации.

*Знать:*

– Основные этапы развития мировой и отечественной кулинарной культуры;  
– Новую информацию в области развития потребительского рынка в контексте общей мировой и отечественной кулинарной культуры;

*Уметь:*

– Определять основные закономерности развития мировой и отечественной кулинарной культуры в рамках развития потребительского рынка;  
– Использовать полученную новую информацию в целях продвижения перспективных проектов.

*Владеть:*

– Методами анализа этапов и закономерностей развития мировой и отечественной кулинарной культуры с целью продвижения перспективных проектов;  
– Методами поиска и использования новой информации в области развития потребительского рынка.

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках:

«История».

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин/практик: «Ресторанное и барное дело», «Этикет в ресторанном сервисе», «ВКР».

#### 4. Объем дисциплины (модуля)

##### 4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

*Для набора 2023г*

Виды учебной работы,	Очная форма	Очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4		6
Общая трудоемкость в часах	144		216
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	32		19
Лекции	16		6
Практические занятия	16		13
Лабораторные занятия			
Самостоятельная работа в часах	73,65		181,4
ИКР+контроль	2,35+36		2,35+0,25+9+4
Форма промежуточной аттестации	Экзамен		Экзамен зачет

*Для набора 2021, 2022г*

Виды учебной работы,	Очная форма	Очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость в зачетных единицах	6		6
Общая трудоемкость в часах	216		216
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	64		14
Лекции	32		3
Практические занятия	32		4
Лабораторные занятия			
Самостоятельная работа в часах	113,4		186,4
Форма промежуточной аттестации	Экзамен зачет		Экзамен зачет

##### 4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

*Для набора 2023г*

Виды учебных занятий	Очная форма	Очно-заочная	Заочная
Лекции	16		6
Практические занятия	16		13
Лабораторные занятия			
Консультации	2		2
Зачет/зачеты			0, 25
Экзамен/экзамены	0,35		0,35
Курсовые работы			

Курсовые проекты			
Всего	34,35		21,6

*Для набора 2021, 2022г*

Виды учебных занятий	Очная форма	Очно-заочная	Заочная
Лекции	32		6
Практические занятия	32		8
Лабораторные занятия			
Консультации	2		2
Зачет/зачеты	0,25		0, 25
Экзамен/экзамены	0,35		0,35
Курсовые работы			
Курсовые проекты			
Всего	66,6		16,6

**5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий**

**5.1 Тематический план учебной дисциплины. Очная форма**

№	Название раздела, темы	Всего з.е/час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>1.</b>	<b>Раздел 1 Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>0</b>		<b>10</b>
<b>1.1</b>	Кулинарная культура в контексте общей культуры народа /Лек/		2			
	Изучение литературы и материалов лекции /Ср./					10
<b>2.</b>	<b>Раздел 2 Кулинарная культура Италии и Греции</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>20</b>
<b>2.1</b>	Кулинарное искусство Античности и Средних веков /Пр/			2		
<b>2.2</b>	Кулинарная культура Италии как продолжательницы античных традиций /Лек/		2			
	Изучение литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					20
<b>2.3</b>	Кулинарная культура Греции как продолжательницы античных традиций /Пр/			2		
<b>3</b>	<b>Раздел 3</b>	<b>25,65</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>13,65</b>

	<b>Кулинарная культура в Европе и Америке</b>					
3.1	Английская и шотландская кухня /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					4,65
3.2	Немецкая и австрийская кухня /Пр/			2		
3.3	Кулинарная культура Франции /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					4
3.4	Понятие высокой кухни. Мишленовские рестораны /Пр/			2		
3.5	Американская кулинарная культура /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					5
3.6	Молекулярная кухня /Пр/			2		
	<b>Раздел 4 Русская и советская кухня</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>10</b>
4.1	Характеристика русской народной кухни /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					4
4.2	Изменение гастрономической культуры в России XVIII в. /Пр/			2		
4.3	Русская дворянская кухня XIX в. /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					6
4.4	Советская кухня /Пр/			2		
	<b>Раздел 5 Восточная кухня</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>20</b>
5.1	Характеристика кулинарной культуры Китая /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					20
5.4	Кулинарная культура Японии /Пр/			2		
	<b>Подготовка к экзамену (контроль).</b>	<b>36</b>				<b>36</b>
	<b>Экзамен</b>	<b>2,35</b>				<b>2,35</b>
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>73,65+2,35+36</b>

### *Заочная форма*

№	Название раздела, темы	Всего з.е/час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
1.	<b>Раздел 1 Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры</b>	<b>36</b>	<b>2</b>			<b>34</b>
1.1	Установочная лекция. Кулинарная культура в контексте общей культуры		2			

	народа /Лек/					
	Изучение литературы и материалов лекции /Ср./					34
	<b>Всего</b>	<b>36</b>				
<b>2.</b>	<b>Раздел 2 Кулинарная культура Древнего мира, Средних веков и эпохи Возрождения</b>			<b>2</b>		<b>20</b>
<b>2.1</b>	Кулинарное искусство античности, средних веков и Возрождения /Пр/			2		
<b>2.4</b>	Итальянская и греческая кухни как продолжательницы античных и средневековых традиций /Ср/					10
	Изучение литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					10
<b>3</b>	<b>Раздел 3 Кулинарная культура в Европе Нового и Новейшего времени</b>		<b>2</b>			<b>20</b>
<b>3.1</b>	Характеристика европейской кухни /Лек/		2			
	Изучение материала лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					20
	<b>Раздел 4 Русская и советская кухня</b>			<b>2</b>		<b>14,65</b>
<b>4.2</b>	Характеристика и особенности русской кухни /Пр/			2		
	Изучение материала лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					14,65
<b>4.4</b>	Советская кухня /Ср/					
	<b>Подготовка к экзамену. Экзамен</b>					9+2,35
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>54,65+2,35+9=66</b>
	<b>Раздел 5 Восточная кухня</b>			<b>3</b>		<b>10</b>
<b>5.1</b>	Особенности азиатской кухни/Ср./					10
	Характеристика кулинарной культуры Китая и Японии /Пр/			3		
	<b>Раздел 6 Современная кулинарная культура Европы и Америки</b>		<b>2</b>	<b>6</b>		<b>82,75</b>
<b>6.1</b>	Понятие высокой кухни. Мишленовские рестораны в Европе, Америке и России. /Лек/		2			

6.2	Знаменитые шеф-повара и их рестораны /Ср/					10
6.3	Американская кулинарная культура /Пр/			2		
	Подготовка к практической работе /Ср./					10
6.5	Восточноевропейская кухня (Украина, Чехия, Венгрия) /Ср/					10
6.6	Экзотическая кухня /Ср/					10
6.8	Кулинарная культура бывших советских республик. Грузинская кухня /Пр/			2		10
	Изучение материалов лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					32,75
6.10	«Ресторан мечты» /Пр/			2		
	Подготовка к зачету. Зачет					4+0,25
	<b>Всего за 2 семестр</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	<b>9</b>		92,75+0,25+4=97
	<b>Итого:</b>	<b>216</b>	<b>6</b>	<b>13</b>		197 (181,4+15,6)

## 5.2. Содержание:

### *Очная форма*

#### Раздел 1

##### **Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры**

- Кулинарная культура в контексте общей культуры народа /Лек/ - влияние климатических, ландшафтных и историко-социальных условий на формирование кулинарной культуры народа.

#### Раздел 2

##### **Кулинарная культура Италии и Греции**

- Кулинарное искусство Античности и Средних веков /Пр/ - особенности античной кухни; формирование этикета питания; античное виноградарство и виноделие; формирование европейской системы питания: хлеб, мясо, вино; влияние монастырей на гастрономическую культуру; влияние городской культуры на гастрономическую культуру эпохи Возрождения; новые принципы Нового времени; развитие культуры гастрономических пиров.

- Кулинарная культура Италии как продолжательницы античных традиций /Лек/ - понятие «итальянская кухня»; «еда как радость жизни»; основные блюда итальянской кухни, особенности и характеристика кухонь регионов Италии: Рим, Сицилия, Венеция и др. Сходство и различие.

- Кулинарная культура Греции как продолжательницы античных традиций /Пр/ - античные традиции в современной греческой кухне; средиземноморская диета; влияние турецкой кухни; характерные блюда; рестораны греческой кухни.

#### Раздел 3

##### **Кулинарная культура в Европе и Америке**

- Английская и шотландская кухня /Лек/ - характеристика английской кухни; влияние ландшафта и климата; влияние индийской и шотландской кухонь на английскую гастрономическую культуру. Особенности шотландской гастрономической культуры; влияние климата и ландшафта; соотношение с английской и французской кухнями; основные блюда.

- Немецкая и австрийская кухня /Пр/ - общая характеристика немецкой кухни; региональность немецкой кухни; основные блюда; «Октоберфест». Общая характеристика; сходство и различие с немецкой кухней; кондитерские изделия; австрийские кофейни.

- Кулинарная культура Франции. /Лек/ - характеристика французской кухни; влияние итальянской гастрономической культуры на французскую кухню; «высокая» кухня; основные блюда французской кухни.
- Понятие высокой кухни, Мишленовские рестораны /Пр/ - общее понятие «высокая кухня»; высокая кухня как часть общей культуры; основные черты высокой кухни; мишленовские рестораны как символ высокой кухни.
- Американская кулинарная культура /Лек/ - особенности формирования и развития американской кухни, понятие фастфуда, влияние американской пищевой промышленности на пищевую промышленность Советского Союза.
- Молекулярная кухня /Пр/ - понятие молекулярной кухни, история, особенности приготовления и подачи блюд.

#### **Раздел 4**

##### **Русская и советская кухня**

- Характеристика русской народной кухни /Лек/ - влияние климата и ландшафта; основные факторы формирования русской кухни; характерные блюда.
- Изменение гастрономической культуры в России XVIII в. /Пр/ - влияние Петровских реформ на дальнейшее развитие русской кухни; появление дворянской кухни; влияние немецкой и французской кухонь.
- Русская дворянская кухня XIX в. /Лек/ - влияние французской кухни на гастрономическую культуру русского дворянского общества; общая характеристика; формирование новой системы питания.
- Советская кухня /Пр/ - влияние политических событий в России на формирование и развитие новой советской кухни; отрицание дворянских традиций; влияние кухонь союзных республик.

#### **Раздел 5**

##### **Восточная кухня**

- Характеристика кулинарной культуры Китая /Лек/ - влияние климата и ландшафта; региональность китайской кухни; основные блюда национальной китайской кухни.
  - Кулинарная культура Японии /Пр/ - влияние климата и ландшафта; общая характеристика; основные блюда; причины популярности японской кухни среди европейцев и американцев.
- Экзамен

### *Заочная форма*

#### **Раздел 1**

##### **Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры**

- Кулинарная культура в контексте общей культуры народа /Лек/- влияние климатических, ландшафтных и историко-социальных условий на формирование кулинарной культуры народа.
- Изучение литературы и материалов лекции /Ср./

#### **Раздел 2**

##### **Кулинарная культура Древнего мира, Средних веков и эпохи Возрождения**

- Кулинарное искусство античности, средних веков и Возрождения /Пр/- особенности античной и средневековой кухни; формирование этикета питания; виноградарство и виноделие
- Итальянская и греческая кухни как продолжательницы античных и средневековых традиций /Ср/- понятие «итальянская кухня» и «греческая кухня»; «еда как радость жизни»; основные блюда итальянской и греческой кухни.
- Изучение литературы. Подготовка к практической работе /Ср./

#### **Раздел 3**

##### **Кулинарная культура в Европе Нового и Новейшего времени**

- Характеристика европейской кухни /Лек/- кулинарная культура Англии, Шотландии,

Германии, Австрии, Франции.

- Изучение материала лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./

#### **Раздел 4**

##### **Русская и советская кухня**

- Характеристика и особенности русской кухни /Пр/- влияние климата и ландшафта; основные факторы формирования русской кухни; характерные блюда.

- Советская кухня /Ср/- влияние политических событий в России на формирование и развитие новой советской кухни; отрицание дворянских традиций; влияние кухонь союзных республик.

- Изучение материала лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./

- Подготовка к экзамену. Экзамен

#### **Раздел 5**

##### **Восточная кухня**

- Особенности азиатской кухни/Ср./- общая характеристика; примеры кухонь стран, входящих в азиатский регион (на выбор).

- Характеристика кулинарной культуры Китая и Японии /Пр/- влияние климата и ландшафта; общая характеристика; основные блюда; причины популярности японской и китайской кухни среди европейцев и американцев.

#### **Раздел 6**

##### **Современная кулинарная культура Европы и Америки**

- Понятие высокой кухни. Мишленовские рестораны в Европе, Америке и России. /Лек/ - общее понятие «высокая кухня»; высокая кухня как часть общей культуры; основные черты высокой кухни; мишленовские рестораны как символ высокой кухни.

- Знаменитые шеф-повара и их рестораны /Ср/- кто такой шеф-повар; что делает его популярным и знаменитым; шеф-повар и его ресторан.

- Американская кулинарная культура /Пр/- влияние исторических и политических событий на формирование американской кухни; влияние французской кухни во второй половине XX века; общая характеристика; американская система быстрого питания; влияние современной американской системы питания на европейскую.

- Восточноевропейская кухня (Украина, Чехия, Венгрия) /Ср/

- Экзотическая кухня /Ср/- подготовка сообщения на выбор (Африка, Азия, Океания и т.п.)

- Кулинарная культура бывших советских республик. Грузинская кухня /Пр/ - влияние кухонь союзных республик на современную русскую кухню; Средняя Азия, Кавказ, Прибалтика, Украина, Белоруссия, Молдавия. Общая характеристика современной кухни данных регионов.

- Изучение материалов лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./

- «Ресторан мечты» /Пр/ - выполнение предложенного задания.

- Подготовка к зачету. Зачет

## **6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

### **6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)**

#### **Очно**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел (тема) дисциплины</b>	<b>Задание</b>	<b>Часы Очн.</b>	<b>Методические рекомендации по выполнению</b>	<b>Форма контроля</b>
--------------	---------------------------------	----------------	------------------	--	-----------------------

				<b>задания</b>	
1.	<b>Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры</b>	Изучение литературы и материала лекций.	10	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
2.	<b>Раздел 2 Кулинарная культура Италии и Греции</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению заданных тем.  Подготовить сообщение на тему: особенности и характеристика кухонь регионов Италии: Рим, Сицилия, Венеция и др. (на выбор).	20	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
3.	<b>Раздел 3 Кулинарная культура в Европе и Америке</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем.  Подготовить сообщение на тему: особенности региональной французской кухни: Париж; Нормандия; Бургундия; Прованс; Марсель; Бретань (на выбор).	13,65	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
4.	<b>Раздел 4 Русская и советская кухня</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем:  -Подготовить ситуационную игру по теме: посетитель и официант в советском ресторане (конкретный период на выбор): Официант должен предложить гостю блюда национальных кухонь советских республик, дать характеристику их, сделать так, чтобы клиент заказал эти блюда.	10	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
5.	<b>Раздел 5 Восточная кухня</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем	20	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
6.	<b>Экзамен</b>	Подготовка к экзамену по предложенным вопросам	36+0,35	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный или письменный опрос 4-х бальная система

					оценки
--	--	--	--	--	--------

### Заочная форма

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы Заочн.	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1.	<b>Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры</b>	Изучение литературы и материала лекций.	34	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
2.	<b>Раздел 2 Кулинарная культура Древнего мира, Средних веков и эпохи Возрождения</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению заданных тем.  Подготовить сообщение на тему: особенности и характеристика кухонь регионов Италии: Рим, Сицилия, Венеция и др. (на выбор).	20	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
3.	<b>Раздел 3 Кулинарная культура в Европе Нового и Новейшего времени</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем.  Подготовить сообщение на тему: особенности региональной французской кухни: Париж; Нормандия; Бургундия; Прованс; Марсель; Бретань (на выбор).	20	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение

4.	<b>Раздел 4 Русская и советская кухня</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем:  -Подготовить ситуационную игру по теме: посетитель и официант в советском ресторане (конкретный период на выбор): Официант должен предложить гостю блюда национальных кухонь советских республик, дать характеристику их, сделать так, чтобы клиент заказал эти блюда.	14,65	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
5.	<b>Экзамен</b>	Подготовка к экзамену по предложенным вопросам		Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный или письменный опрос 4-х бальная система оценки
6.	<b>Раздел 5 Восточная кухня</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем	10	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
7.	<b>Раздел 6 Современная кулинарная культура Европы и Америки</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем и заданий	82,75	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
8.	<b>Зачет</b>	Подготовка к зачету по предложенным вопросам		Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Зачет/незачет

## 6.2. Тематика и задания для практических занятий

### *Очная форма*

#### **Раздел 1**

#### **Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры**

Не предусмотрены.

#### **Раздел 2**

#### **Кулинарная культура Италии и Греции**

**- Кулинарное искусство Античности и Средних веков /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению следующих тем:*

- особенности античной кухни;
- античное виноградарство и виноделие.
- формирование европейской системы питания: хлеб, мясо, вино;
- влияние монастырей на гастрономическую культуру;
- развитие культуры гастрономических пиров.

**- Кулинарная культура Греции как продолжательницы античных традиций /Пр/**

*- особенности региональной греческой кухни*

*- современные греческие рестораны и античные традиции*

*- средиземноморская диета*

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению следующих тем:*

**Раздел 3**

**Кулинарная культура в Европе и Америке**

**- Немецкая и австрийская кухня /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению следующих тем:*

- особенности немецкой гастрономической культуры; влияние климата и ландшафта;
- соотношение австрийской кухни с немецкой;

**- Понятие высокой кухни. Мишленовские рестораны /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовить сообщение на тему:*

- особенности высокой кухни
- понятие Мишленовская звезда и Мишленовский ресторан.

**Раздел 4**

**Русская и советская кухня**

**- Изменение гастрономической культуры в России XVIII в. /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению следующих тем:*

- влияние Петровских реформ на дальнейшее развитие русской кухни;
- характеристика русской дворянской кухни;
- влияние немецкой и французской кухонь на русскую гастрономическую культуру.

**- Советская кухня /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовить задание:*

Подготовить **ситуационную игру** по теме: посетитель и официант в советском ресторане (конкретный период на выбор): Официант должен предложить гостю блюда национальных кухонь советских республик, дать характеристику их, сделать так, чтобы клиент заказал эти блюда.

**Раздел 5**

**Восточная кухня**

**- Кулинарная культура Японии /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению следующих тем:*

- особенности японской кухни
- чайная церемония в японской кулинарной культуре
- причины распространения японской кухни.

## *Заочная форма*

### **Раздел 2**

#### **Кулинарная культура Древнего мира, Средних веков и эпохи Возрождения**

- Кулинарное искусство античности, средних веков и Возрождения /Пр/

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- /- особенности античной и средневековой кухни;
- формирование этикета питания;
- виноградарство и виноделие

### **Раздел 4**

#### **Русская и советская кухня**

- Характеристика и особенности русской кухни /Пр/

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- влияние климата и ландшафта;
- основные факторы формирования русской кухни;
- характерные блюда.

### **Раздел 5**

#### **Восточная кухня**

- Характеристика кулинарной культуры Китая и Японии /Пр/

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- влияние климата и ландшафта;
- основные блюда;
- причины популярности японской и китайской кухни среди европейцев и американцев.

### **Раздел 6**

#### **Современная кулинарная культура Европы и Америки**

- Американская кулинарная культура /Пр/

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- влияние исторических и политических событий на формирование американской кухни; - американская система быстрого питания; влияние современной американской системы питания на европейскую.

- Кулинарная культура бывших советских республик /Пр/

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- Как повлияли национальные кухни на формирование советской кухни
- Грузинская национальная кухня

- Ресторан мечты /Пр/

- подготовить презентацию, рассказывающую о предполагаемом «ресторане мечты» (цели, задачи, особенности концепции и т.п.)

### 6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

Не предусмотрены

### 6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ

Не предусмотрены

### 6.5. Методические указания для выполнения контрольных работ

Не предусмотрены

## 7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>		
1	Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира. Учебное пособие. М. : Изд-во ФОРУМ, 2021. – 296 с. Уровень образования: ВО - Бакалавриат	<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>
2.	<a href="#">Введение в гостеприимство: учебное пособие</a> / Уокер Д. – Изд-во: Юнити-Дана, 2015. – 735 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=114767&amp;sr=1">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=114767&amp;sr=1</a>
3.	<a href="#">Кухня народов мира: учебное пособие</a> / авт.-сост. Марченко В.В., Судакова Н.В. – Изд-во: СКФУ, 2016.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=459071&amp;sr=1">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=459071&amp;sr=1</a>
<i>б) дополнительная:</i>		
1.	<a href="#">Кухня. Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве</a> /Одоевский В.Ф., Лазерсон И. И. – Изд-во: Директ-Медиа, 2014.	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
2.	<a href="#">Общепит. Микоян и советская кухня</a> /Глущенко И. – Изд-во: Издательский дом Гос. ун-та Высшей школы экономики, 2015.	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
3.	Кухни народов мира <a href="#">Т. 1. Русская кухня</a> Изд-во: Комсомольская правда  Директ-Медиа, 2010	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
4.	Кухни народов мира <a href="#">Т. 4. Французская кухня</a> / сост.Распутина М. – Изд-во: Комсомольская правда  Директ-Медиа, 2010	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
5.	Кухни народов мира <a href="#">Т. 17. Немецкая кухня</a> / авт.-сост.: Распутина М. – Изд-во: Комсомольская правда  Директ-Медиа, 2010	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
6.	Кухни народов мира <a href="#">Т. 31. Британская кухня</a> / авт.-сост.: Распутина М. – Изд-во: Комсомольская правда  Директ-Медиа, 2010	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

## «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-образовательные ресурсы:

1. Федеральный портал «Российское образование»;
2. Официальный сайт министерства образования и науки Российской Федерации

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Лань» - <https://e.lanbook.com>
2. ЭБС «Университетская библиотека online» - <http://biblioclub.ru>
3. ЭБС «Znanium» - <http://znanium.com>

Информационно-образовательные ресурсы:

- Кулинарные истории - <http://www.cookrecept.ru/kulinarnie-istorii/>

### 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ аудитории	Назначение (учебная/лаборатория, пр)	Оснащение (число посадочных мест, установленное оборудование, установленные ПК)	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
403	Учебная	Число посадочных мест-20, рабочее место преподавателя, рабочая доска, стационарный экран. Портативное видеопрезентационное оборудование: портативная ПЭВМ с видеомонитором 15,6` дюйма Lenovo B5070 i5 4210U/4/1Тб/DVD-RW/R5M230 Проектор Aser Projector P1276 (DLP, 3500 ЛЮМЕН, 13000:1,1024*768, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2D/3D	
410	Коворкинг	Число посадочных мест-30 Ноутбук DELL Inspiron 15 Series Проектор Benq MS631 ST Интерактивная доска 3D ручки-2 шт.	
208	Учебная	Число посадочных мест - 36, рабочее место преподавателя, рабочая доска. Портативное видеопрезентационное оборудование:	

		<p>Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070          Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/          DVD-RW/Radeon R5 M230          2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/          15.6/1366*768/Windows 8.1 64-bit);          Проектор Aser P-series          в комплекте с экраном ELITE          SCREENS и кабелем VGA          Konoos HD 15M/15M Pro (20.0          м)          для подключения + комплект колонок SVEN SPS-70.          Переносной экран</p>	
--	--	---	--