

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**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 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1332 от 12.11.2015 г.;

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2017, 2018, 2019

Разработал:  Румянцева О.В., к. культурологии, доцент

Рецензент:  Денисенко Т.А., доцент, к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № 9 от 15.05.2019.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

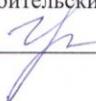
 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № от г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

для набора 2017, 2018, 2019, 2020 гг

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

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 № 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 ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

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; представить кулинарную мировую и отечественную кулинарную культуру в контексте общечеловеческой культуры;

Задачи дисциплины:

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

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Основные этапы развития мировой и отечественной кулинарной культуры в контексте общего исторического развития общества;
- 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 контексте общей культуры и основных исторических этапов развития общества;
- Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации, систематизировать и обобщать ее.

владеть:

- Методами анализа этапов и закономерностей развития мировой и отечественной кулинарной культуры в контексте общего исторического развития гражданского общества;
- Методами поиска, систематизации и обобщения необходимой информации.

Освоить компетенции:

ОК-2 – Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ПК-15 – Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана. Изучается в 2,3 семестрах обучения очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках: «История».

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин/практик: «Ресторанное и барное дело», «Этикет в общественном питании», «Товароведение продовольственных продуктов».

4. Объем дисциплины (модуля)

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

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4	4
Общая трудоемкость в часах	144	144
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	48	24
Лекции	16	12
Практические занятия		12
Лабораторные занятия	32	
Самостоятельная работа в часах	92,5	112,75+4
ИКР	3,5	3,25
Форма промежуточной аттестации	Зачет, КР	Зачет, КР

4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная
Лекции	16	12
Практические занятия		12
Лабораторные занятия	32	
Консультации		-
Зачет/зачеты	0,5	0,25
Экзамен/экзамены		
Курсовые работы	3	3
Курсовые проекты		
Всего	51,5	27,25

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

5.1 Тематический план учебной дисциплины

Для очной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
1.	Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры	3			2	1
	Подготовка к лабораторной работе /Ср/	1				1
1.1	Народы и гастрономическая культура /Лаб/	2			2	
2.	История кулинарной культуры античного и современного Средиземноморья	23			14	9
	Подготовка к лабораторной работе, изучение материала лекций /Ср/	1				1
2.1	Кулинарная культура на территории Древней Греции /Лаб/	2			2	
	Подготовка к лабораторной работе,	1				1

	изучение материала /Ср/				
2.2	Кулинарная культура современной Греции /Лаб/	2		2	
	Подготовка к лабораторной работе, изучение материала лекций /Ср/	1			1
2.3	Кулинарная культура Древнего Рима. /Лаб/	2		2	
	Подготовка к лабораторной работе, изучение материала лекций/Ср/	1			1
2.4	Кулинарная культура современной Италии: характеристика, особенности/Лаб/	2		2	
	Подготовка к лабораторной работе, изучение материала лекций /Ср/	1			1
2.5	Основные и характерные блюда итальянской кухни /Лаб/	2		2	
	Подготовка к лабораторной работе, изучение материала лекций /Ср/	2			2
2.6	Характеристика средиземноморской кухни и средиземноморской диеты./Лаб/	2		2	
	Подготовка к лабораторной работе/, изучение материала лекций Ср/	2			2
2.7	Джейми Оливер и итальянская кухня. /Лаб/	2		2	
	Подготовка к зачету, зачет	10			9,75+0,25
	Итого	36		16	19,75+0,25
3.	Кулинарная культура в Западной Европе периода Средневековья	8	4	2	2
3.1	Кулинарная культура Византии и раннего европейского средневековья /Лек/	2	2		
3.2	Кулинарная культура Европы периода готики. /Лек/	2	2		
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2			2
3.3	Влияние монастырей на развитие европейского гастрономического искусства. /Пр/	2		2	
4.	Кулинарная культура в Европе и Америке Нового и Новейшего времени	32	16	8	8
4.1	Современная немецкая кухня./ Лек/	2	2		
4.2	Кулинарная культура в Восточной Европе./ Лек/	2	2		
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2			2
4.3	«Октоберфест» и другие гастрономические фестивали в современной гастрономической культуре/Пр/	2		2	
4.4	Современная гастрономическая культура Великобритании: английская кухня /Лек/	2	2		
4.5	Современная гастрономическая культура Великобритании: кухня Шотландии, Уэльса и Северной Ирландии/Лек/	2	2		
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2			2
4.6	Курсовая работа по «Истории мировой и отечественной кулинарной культуры»: тематика, цели, задачи. /Пр/	2		2	
4.7	Кулинарная культура Франции 17-19 вв./ Лек/	2	2		
4.8	Высокая кухня современной Франции.	2	2		

	/Лек/					
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2				2
4.9	Мишленовские рестораны /Пр/	2			2	
4.10	Американская кулинарная культура /Лек/	2	2			
4.11	Наиболее значимые и знаменитые европейские, американские и российские рестораны /Лек/	2	2			
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2				2
4.12	Ресторан мечты /Пр/	2			2	
5.	Русская и советская кулинарная культура	16	8		4	4
5.1	Кулинарная культура Древней Руси /Лек/	2	2			
5.2	Кулинарная культура в России 18-19 вв. /Лек/	2	2			
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2				2
5.3	Особенности русской и других национальных кухонь на территории Костромской губернии. /Пр/	2			2	
5.4	Влияние французской кулинарной культуры на русскую дворянскую кухню /Лек/	2	2			
5.5	Особенности и характеристика советской кухни /Лек/	2	2			
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2				2
5.6	Анализ процесса подготовки курсовой работы /Пр/	2			2	
6.	Восточная кухня	9	6		2	1
6.1	Японская кухня /Лек/	2	2			
6.2	Китайская кухня /Лек/	2	2			
	Подготовка к практической работе /Ср/	1				1
6.3	Анализ и обсуждение курсовой работы/Пр/	2			2	
6.4	Индийская кухня/Лек/	2	2			
	Подготовка курсовой работы	51				48+3
	Подготовка к зачету, зачет	10				9,75+0,25
	итого	108	16		16	72,75+3,25
	Всего:	144	16		32	92,75+3,5

Для заочной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего з.е/час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
1.	Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры	19	2			17
2.	История кулинарной культуры античного и современного Средиземноморья	19	2			17
3.	Кулинарная культура в Западной Европе периода Средневековья	21	2	2		17
4.	Кулинарная культура в	21	2	2		17

	Европе и Америке Нового и Новейшего времени					
5.	Русская и советская кулинарная культура	28	2	6		20
6	Восточная кухня	21	2	2		17
	Курсовая работа	11				11
	Зачет	4				4
	Итого:	144	12	12		116+4

5.2. Содержание:

Раздел 1. Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры

1.1 Народы и гастрономическая культура – влияние локальных условий на формирование специфики национальной гастрономической культуры; защита работы в виде представления проекта. /Лаб/

Раздел 2. История кулинарной культуры античного и современного Средиземноморья

2.1 Кулинарная культура на территории Древней Греции – античность и кулинарная культура, вклад Древней Греции в развитие культуры пиров и культуры виноделия; защита работы в виде сообщений. /Лаб/

2.2 Кулинарная культура современной Греции – особенности приготовления продуктов, характерные блюда, региональность, античная кулинария в современной Греции, высокая и домашняя кухня; защита работы в виде сообщений и представления проекта. /Лаб/

2.3 Кулинарная культура Древнего Рима – колониционная политика Древнего Рима и распространение римской кулинарии, характерные блюда, римские пиры, вклад древних римлян с собирание кулинарных рецептов; защита работы в виде сообщений. /Лаб/

2.4 Кулинарная культура современной Италии: характеристика, особенности – характеристика итальянской кулинарной культуры, сезонность, региональность, распространенность по миру; защита работы в виде сообщений и представлений проекта. /Лаб/

2.5 Основные и характерные блюда итальянской кухни – основные и характерные блюда итальянской кухни и их локализация; защита работы в виде сообщений. /Лаб/

2.6 Характеристика средиземноморской кухни и средиземноморской диеты. – характеристика, распространенность и распространение средиземноморской диеты; защита работы в виде представления ситуационной игры. /Лаб/

2.7 Джейми Оливер и итальянская кухня – кулинарные шоу как способ распространения гастрономической культуры; вклад Джейми Оливера в популяризацию национальных кухонь мира; защита работы в виде сообщения. /Лаб/

Раздел 3. Кулинарная культура в Западной Европе периода Средневековья

3.1 Кулинарная культура Византии и раннего европейского средневековья /Лек/ – особенности византийской кулинарии как имперской, основные блюда, характеристика.

3.2 Кулинарная культура Европы периода готики /Лек/ – средневековая кулинария как начало общеевропейской кулинарной культуры; особенности эпохи, распространение пиров, изменение способов приготовления и употребления пищи.

3.3 Влияние монастырей на развитие европейского гастрономического искусства /Пр/ – христианство и гастрономическая культура, постный стол, вклад в развитие виноделия, подготовка базы для развития последующей европейской кулинарной культуры; сообщения, представление проекта.

Раздел 4. Кулинарная культура в Европе и Америке Нового и Новейшего времени

4.1 Современная немецкая кухня /Лек/ – характеристика, основные блюда, региональность.

4.2 Кулинарная культура в Восточной Европе /Лек/ – характеристика, региональность,

отличие от западноевропейской кулинарной культуры, региональность, связь с климатом и ландшафтом.

4.3 «Октоберфест» и другие гастрономические фестивали в современной гастрономической культуре /Пр/ – эволюция гастрономических фестивалей, особенности российских фестивалей, специфика «Октоберфеста»; представление проекта.

4.4 Современная гастрономическая культура Великобритании: английская кухня /Лек/ – особенности климата, локализация, связь с колониальным наследием, характеристика основных блюд.

4.5 Современная гастрономическая культура Великобритании: кухня Шотландии, Уэльса и Северной Ирландии /Лек/ – региональность, связь с климатом, ландшафтом и историей, характеристика основных блюд, отличие от английской кухни.

4.6 Курсовая работа по «Истории мировой и отечественной кулинарной культуры»: тематика, цели, задачи /Пр/ – разработка и обсуждение тем, целей и задач курсовых работ.

4.7 Кулинарная культура Франции 17-19 вв. /Лек/ – придворная культура Людовика XIV, культура пиров, кулинарные книги, знаменитые повара; влияние исторической эпохи.

4.8 Высокая кухня современной Франции /Лек/ – особенности высокой кухни, доминирование Франции, характерные блюда и рестораны.

4.9 Мишленовские рестораны /Пр/ – мишленовский гид, история, критерии, наиболее известные рестораны и шеф-повара; сообщения, представление проекта.

4.10 Американская кулинарная культура /Лек/ – характеристика и особенности, многонациональный характер, фаст-фуд.

4.11 Наиболее значимые и знаменитые европейские, американские и российские рестораны /Лек/ – специфика развития ресторанного бизнеса, его связь с национальным менталитетом, наиболее известные и характерные рестораны.

4.12 Ресторан мечты /Пр/ – ситуационная игра, где студенты представляют ресторан мечты.

Раздел 5. Русская и советская кулинарная культура

5.1 Кулинарная культура Древней Руси /Лек/ – традиционные продукты и блюда, исторические процессы и национальный менталитет как фактор влияния на развитие русской национальной кухни.

5.2 Кулинарная культура в России 18-19 вв. /Лек/ – влияние европейского пути развития и петровских реформ; влияние французской кулинарной культуры, социальная специфика России этого периода, основные блюда, их специфика.

5.3 Особенности русской и других национальных кухонь на территории Костромской губернии /Пр/ – региональность, характеристика, многонациональность, основные блюда; представление совместного проекта.

5.4 Влияние французской кулинарной культуры на русскую дворянскую кухню /Лек/ – исторические и социальные причины влияния французской кулинарии на русскую, французские блюда в русской дворянской кухне.

5.5 Особенности и характеристика советской кухни /Лек/ – что такое советская кухня, влияние кухонь советских республик, влияние американской пищевой промышленности, влияние исторических процессов, характеристика основных блюд.

5.6 Анализ процесса подготовки курсовой работы /Пр/ – практическая работа посвящена контролю хода подготовки курсовой работы.

Раздел 6. Восточная кухня

6.1 Японская кухня /Лек/ – влияние локального расположения на специфику японской кухни, морепродукты, специфика японской кухни, основные блюда, причины широкой распространенности.

6.2 Китайская кухня /Лек/ – региональность, влияние ландшафта и климата, своеобразие блюд.

6.3 Анализ и обсуждение курсовой работы /Пр/ – обсуждение результатов курсовой работы.

6.4 Индийская кухня /Лек/ – региональность, конфессиональность, влияние ландшафта и климата, своеобразие блюд.

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

Очная форма обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1.	Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры	Сбор материала по теме лабораторной работы № 1, подготовка проекта	1	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и интернет-ресурсов	Обсуждение, презентация проекта
2.	История кулинарной культуры античного и современного Средиземноморья	Сбор материала по теме лабораторных работ № 2-7, подготовка сообщения, проекта, разработка проблем для ситуационной игры	9	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и интернет-ресурсов	Устное обсуждение, презентация сообщения, проекта, участие в ситуационной игре
	Подготовка к зачету	Повторение материала	10	Рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и интернет-ресурсов	Устный опрос
3.	Кулинарная культура в Западной Европе периода Средневековья	Сбор материала по темам практической работы № 1, подготовка сообщения	2	Подготовка к семинарам, работа над курсовой, см. методические рекомендации по подготовке курсовой работы	Устное обсуждение, сообщение
4.	Кулинарная культура в Европе и Америке Нового и Новейшего времени	Сбор материала по темам практических работ №2-5, подготовка сообщения, проекта, разработка проблем для ситуационной игры, работа над выполнением курсовой работы	8	Подготовка к семинарам, работа над курсовой, см. методические рекомендации по подготовке курсовой работы	Устное обсуждение, презентация проекта, сообщение, Участие в ситуационной игре
5.	Русская и советская кулинарная культура	Сбор материала по темам практических работ №6-7, подготовка проекта, работа над выполнением курсовой работы	4	Подготовка к семинарам, работа над курсовой, см. методические рекомендации по подготовке курсовой работы	Устное обсуждение, презентация проекта
6.	Восточная кухня	Сбор материала к курсовой работе, презентация результатов	1	Подготовка к семинарам, работа над курсовой, см. методические рекомендации по подготовке курсовой работы	Устное обсуждение
7.	Подготовка к зачету	Повторение материала	10	Рекомендуется использование материалов	Устный опрос

				лекций, учебной литературы и интернет-ресурсов	
8.	Курсовая работа	Сбор материала, анализ, написание, подготовка доклада и презентации	33	Рекомендуется использование материалов лекций, исследование источников, учебной литературы и интернет-ресурсов	Устное сообщение, презентация, обсуждение, сдача текстовой части

Для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1.	Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры	Изучение материала лекций и учебной литературы	2	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
2.	История кулинарной культуры античного и современного Средиземноморья	Сбор материала по теме практической работы, подготовка сообщения	2	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устное обсуждение сообщения
3.	Кулинарная культура в Западной Европе периода Средневековья	Сбор материала по темам практических работ, подготовка сообщения, проекта	6	Подготовка к семинарам, сообщение, рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устное обсуждение сообщения
4.	Кулинарная культура в Европе и Америке Нового и Новейшего времени	Сбор материала по темам практических работ, подготовка проекта	2	Подготовка к семинарам, представление проекта, рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устное обсуждение презентации проекта
5.	Русская и советская кулинарная культура	Сбор материала по темам практических работ, разработка ситуационной игры	2	Подготовка к ситуационной игре на семинаре, рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Ситуационная игра
6.	Восточная кухня	Сбор и изучение материала	58	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
7.	Подготовка и защита курсовой работы	Сбор материала к курсовой работе, презентация результатов	34	Методические рекомендации по подготовке курсовой работы.	Устное обсуждение, защита (устно)
8.	Подготовка к зачету	Повторение материала	14	Рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный или письменный опрос

6.2. Тематика и задания для практических занятий

1. Влияние монастырей на развитие европейского гастрономического искусства – изучить материалы лекций, подготовить сообщение или проект.
2. «Октоберфест» и другие гастрономические фестивали в современной гастрономической культуре – изучить материалы лекций, подготовить проект.
3. Курсовая работа по «Истории мировой и отечественной кулинарной культуры»: тематика, цели, задачи. – Изучить рекомендации по выполнению курсовой работы, выбрать тему для своей курсовой работы.
4. Мишленовские – Подготовка материала по теме, подготовить проект.
5. Ресторан мечты – Подготовка материала по теме. Сделать презентацию. Подготовиться к ситуационной игре.
6. Особенности русской и других национальных кухонь на территории Костромской губернии Обсуждение подготовки к курсовой работе. – Подготовка материала по теме, подготовить совместный проект.
7. Анализ процесса подготовки курсовой работы. – Подготовка материала по теме. Представление тезисов по курсовой работе.
8. Анализ и обсуждение курсовой работы. – Подготовка сообщений и презентаций по курсовой работе.

6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

1. Введение в историю мировой и отечественной кулинарной культуры

1. Народы и гастрономическая культура; - Изучить материалы по теме, подготовить проект.
- 2. История кулинарной культуры античного и современного Средиземноморья**
2. Кулинарная культура на территории Древней Греции - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение.
3. Кулинарная культура современной Греции - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение или проект.
4. Кулинарная культура Древнего Рима. - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение.
5. Кулинарная культура современной Италии: характеристика, особенности - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение или проект.
6. Основные и характерные блюда итальянской кухни. - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение.
7. Характеристика средиземноморской кухни и средиземноморской диеты - Изучить материалы по теме, подготовиться к ситуационной игре.
8. Джейми Оливер и итальянская кухня. - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение.

6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ

При работе над курсовой работой рекомендуется следовать Методическим указаниям к выполнению курсовой работы по дисциплинам «История мировой и отечественной кулинарной культуры», «История виноделия», включенной в ...

Студент может выбрать свою тему курсовой работы, но ее необходимо согласовать с преподавателем, кроме того необходимо проследить, чтобы в тематике работы присутствовала определенная исследовательская проблема.

Рекомендуемые темы курсовой работы:

1. Кулинарное искусство как часть общей культуры народа. (Можно в целом, можно взять определенную страну)
2. Влияние климата и географических особенностей на формирование национальной кухни.
3. Влияние религии на формирование национальной кухни. (Можно в целом, можно взять определенную страну)
4. Кулинарная культура и коммуникативные особенности народа. (Как происходит процесс принятия пищи и общения в той или иной стране)
5. Традиционная пища как выражение этнического (народного) самосознания. (Можно в целом, можно взять отдельный народ, например, русских)
6. Обзор и анализ российской и советской литературы по кулинарному искусству.
7. Обзор и анализ современной литературы и Интернет-источников по кулинарному искусству.
8. Телевизионные кулинарные шоу. История, обзор, анализ.
9. Увлечение кулинарным искусством как реализация творческого потенциала человека (можно на примере известных людей, увлекающихся кулинарией).
10. Зарождение и эволюция культуры гастрономических пиров от античности до современности.
11. История античной кулинарии как часть культуры Древнего мира.
12. История средневековой кулинарии как часть культуры Средневековой Европы.
13. Русская народная кухня как часть культуры Древней Руси.
14. Гастрономическая культура русского дворянства. Влияние французской кухни.
15. Высокая кухня в современной европейской культуре.
16. Особенности высокой кухни в современной Франции.
17. Кулинарная культура как часть французского искусства наслаждения жизнью.
18. «Мишленовские звезды». Рестораны высокой кухни: возникновение и развитие.
19. Домашняя и высокая кухня Италии. Сходство и различие.
20. Региональные кухни Италии. Сходство и различие. Влияние на кулинарную культуру Европы и Америки.
21. Средиземноморская диета. Влияние средиземноморской кухни на здоровье человека.
22. Региональные кухни Германии. История, сходство и различие.
23. Региональные кухни Индии. Сходство и различие. Влияние на английскую кухню.
24. Региональные кухни Китая. Сходство и различие. Влияние на кулинарную культуру Европы и Америки.
25. Формирование новой кулинарной культуры в Советской России.
26. «Рыбный день». Особенности использования рыбы и морепродуктов в 1950–1970-х гг. в СССР.
27. Влияние национальных кухонь на формирование советской кулинарной культуры.
28. История ресторанного бизнеса в дореволюционной России.
29. История фабрики-кухни и столовой в Советской России.
30. Знаменитые рестораны и рестораторы современной России. Особенности и перспективы развития.
31. Знаменитые рестораны и рестораторы Америки. Особенности и перспективы развития.
32. Знаменитые рестораны и рестораторы Западной Европы. Особенности и перспективы развития.
33. Национальные кухни в современной России. Перспективы развития.
34. Гастрономическая карта России. Особенности и перспективы развития.
35. Кострома на гастрономической карте России.

36. Традиции и народная кухня на территории Костромской области (Можно взять какой-нибудь конкретный район)
37. Русская традиционная кухня и перспективы ее использования в современном ресторанном бизнесе г. Костромы.
38. Гастрономические путешествия. Способ познания страны и культуры.
39. Гастрономические фестивали как часть современной коммуникативной культуры.

Можно попробовать взять еще такую тему, сформулированную примерно следующим образом:

40. Ресторан мечты: основные принципы формирования образа ресторана и его кухни. (Во введении обоснуйте почему вы выбираете то или иное направление организации своего ресторана и вид кухни)

Во всех главах основной части все ваши идеи должны быть проиллюстрированы примерами реально существующих мест, видов, интерьеров, фотографиями блюд, шеф-поваров и т.п. Все картинки должны быть подписаны: что это и из какого интернет источника взято.

Иллюстрировать можно как образцами реально существующих ресторанов, так и можно скомбинировать что-то свое.

Необходимо давать развернутое объяснение: что такое ресторан или кафе или бар, чем характеризуется та местность, где он будет существовать, выгодно или нет открыть там ваш ресторан, что характерно для стиля, к какому вы будете оформлять ресторан, характеристика посетителей. Характерные особенности предполагаемой кухни, привести пример нескольких характерных блюд; рассказ о шеф-поваре, которого вы хотите пригласить и т.п.

В заключении сформулируйте выводы и перспективы вашего заведения.

Если необходимо, можно сделать Приложение (например, много картинок или много каких-либо интересных сведений, которые мешают структуре работы, но вам хочется их привести).

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

Основная		
1	<u>Введение в гостеприимство: учебное пособие</u> / Уокер Д. – Изд-во: Юнити-Дана, 2015.	<u>http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=114767&sr=1</u>
2	<u>Кухня народов мира: учебное пособие</u> / авт.-сост. Марченко В.В., Судакова Н.В. – Изд-во: СКФУ, 2016.	<u>http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=459071&sr=1</u>
3	<u>Кухня. Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве</u>	<u>http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=274004&sr=1</u>

	/Одоевский В. Ф., Лазерсон И. И. – Изд-во: Директ- Медиа, 2014.	
Дополнительная		
4	Общепит. Микоян и советская кухня /Глущенко И. – Изд- во: Издательский дом Гос. ун-та Высшей школы экономики, 2015.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=445556&sr=1
5	Кухни народов мира Т. 1. Русская кухня Изд-во: Комсомольская правда Директ- Медиа, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230860&sr=1
6	Т. 3. Грузинская кухня / сост. Распутина М. – Изд- во: Комсомольская правда Директ- Медиа, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230861&sr=1
7	Т. 4. Французская кухня / сост.Распутина М. – Изд-во: Комсомольская правда Директ- Медиа, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230862&sr=1
8	Т. 5. Китайская кухня / авт.-сост.: Распутина М. – Изд- во: Комсомольская правда Директ- Медиа, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230863&sr=1
9	Т. 8. Японская кухня / авт.-сост.: Распутина М. – Изд- во: Комсомольская правда Директ- Медиа, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230866&sr=1
10	Т. 10. Индийская кухня / Пуналур А. – Изд-во: Комсомольская правда Директ- Медиа, 2011	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230868&sr=1
11	Т. 13. Греческая кухня / авт.-сост.: Распутина М. – Изд- во: Комсомольская правда Директ- Медиа, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230871&sr=1

12	Т. 17. Немецкая кухня / авт.-сост.: Распутина М. – Изд-во: Комсомольская правда Директ-Медиа, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230875&sr=1
13	Т. 26. Восточноевропейская кухня / авт.-сост.: Распутина М. – Изд-во: Комсомольская правда Директ-Медиа, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230884&sr=1
14	Т. 31. Британская кухня / авт.-сост.: Распутина М. – Изд-во: Комсомольская правда Директ-Медиа, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230888&sr=1
Учебно-методическая		
	Курсовое проектирование по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» : учебно-методическое пособие / Т. А. Денисенко, О. В. Румянцева, Л. Л. Чагина [и др.]. – Электронные текстовые, граф. дан. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017	ЭБ

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 «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл-404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	Портативное видеопрезентационное оборудование: 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/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение:

<p>аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>15М/15М Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	<p>LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441</p>
<p>Гл – 208 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование: 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/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15М/15М Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 36 студентов); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	
<p>Гл – 403 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование: 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/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15М/15М Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 36 студента); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	
<p>Б1-202 - помещение для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)</p>	<p>Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1 шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (А2 и А4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 - 10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441</p>
<p>Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.</p>	<p>Специальное лицензионное ПО не требуется</p>