

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе среднего общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

ВД.03 История ресторанного дела

Зам. директора по УР

_____/Е.В. Миля
Подпись ФИО

Красноярск, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И
ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ
3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий и лабораторных работ по учебной дисциплине ВД.03 История ресторанного дела, предназначены для обучающихся СПО по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Уровень профессиональной подготовки по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции, реализуемые в процессе выполнения практических занятий и лабораторных работ:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
ПК. 6.1-6.5	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	сведений о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
	действовать в коллективе и малой группе применять социальное взаимодействие на основе принятых в социуме моральных и правовых норм	содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.
	уважительно относиться к культурному наследию и традициям разных народов, умение устанавливать партнерские отношения с представителями разных культур	место России в мировой истории
	извлекать информацию из разнообразных исторических источников анализировать историческую информацию, логично строить доказательную базу	актуальные вопросы познания, которые ждут научного исследования факты, даты, имена исторического прошлого России
		представление о цивилизационном и конфессиональном многообразии мира

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практические работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ВД.04 История ресторанного дела.

Учебная дисциплина ВД.04 История ресторанного дела зависит от содержания лабораторных (практических) работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача практических занятий – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебного плана по специальности и программы учебной дисциплины на практические занятия обучающихся выделено 28 академических часа, из них:

Наименование раздела, номер и тема практического занятия	Количество часов
Практическое занятие № 1 «Источники и историография по теме. Решение кейсов »	2
Практическое занятие № 2 «Основные этапы истории развития ресторанного бизнеса. Решение кейсов»	2
Практическое занятие № 3 «Традиции российского гостеприимства и застолья (Киевская Русь, Московское царство). Визуализация истории»	2
Практическое занятие № 4 «Ресторанный бизнес в императорской России. Образы дореволюционных ресторанов в литературе, живописи, фотографии, кинематографе. Решение кейсов»	2
Практическое занятие № 5 «Социалистическая модель общепита. Коммунистические столовые и домовые кухни»	2
Практическое занятие № 6 «"Нэпмановский" ресторан. Русский ресторан в эмиграции. Ресторанная музыка 1920-30-х гг.»	2
Практическое занятие № 7 «Советский общепит в 1930-50-е гг. «Книга о вкусной и здоровой пище» как императив социалистической модели питания. Деловая игра «Что Микоян заимствовал у Америки?»	2
Практическое занятие № 8 «"Оттепель"» в контексте работы молодежных кафе, закусочных, ресторанов »	2
Практическое занятие № 9 «Ресторанное дело в эпоху застоя. Олимпиада в Москве и общепит. Решение кейсов»	2
Практическое занятие № 10 «Сравнительная история ресторанного дела. Решение кейсов»	2
Практическое занятие № 11 «Исторический опыт 10 лучших ресторанов (сетей) мира. Деловая игра»	2
Практическое занятие № 12 «Визуальная история общественного питания России»	2
Практическое занятие № 13	2

«Мировые тенденции развития ресторанного дела во второй пол. XX-нач. XXI в. «Круглый стол»»	
Практическое занятие № 14 «История ресторанного дела в Красноярске (XIX - нач. XXI в.). Творческие проекты»»	4
ИТОГО:	30

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Целью практических заданий является отработка студентами практических навыков по изучению возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, а также санитарно-технологическим требованиям к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. В том числе сравнение исторических изменений в сфере гигиены.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

Закрепление знаний по:

правилам личной гигиены и санитарным требованиям при приготовлении пищи;
выполнению санитарной обработки оборудования и инвентаря;
выявлению возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Ознакомиться:

с основными группами микроорганизмов;
с основными пищевыми инфекциями и пищевыми отравлениями;
с возможными источниками микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

При выполнении лабораторной работы формируются навыки:

санитарно-технологических требованиях к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
соблюдению правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;
выполнению простейших микробиологических исследований и давать оценку полученных результатов.

Научиться пользоваться:

средствами для оказания первой помощи;
растворами дезинфицирующих и моющих средств;
диагностическими картами.

Работа обучающегося по теме занятия делится на три этапа:

самостоятельная подготовка к занятию;
практическое выполнение задания (по заданию);
оформление результатов работы и защита.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практическое занятие №1

Тема: "Источники и историография по теме. Решение кейсов"

Цель занятия: Ознакомление с основными источниками истории развития ресторанного дела.

Задание 1. Разобрать тему «Источники и историография по теме» по следующим вопросам:

- Изучение истории ресторанного бизнеса в России и за рубежом: общее и особенное.
- История повседневности и исследование истории общественного питания в конце XX-нач. XXI в.
- Источники и историография дисциплины. Творчество историков кухни. Известные кулинарные энциклопедии мира.

Задание 2. Решить кейс «Что такое ресторан?», ответив на следующие вопросы:

1. Ознакомиться с кейсом, выданным преподавателем.
2. Предложите собственное определение понятия «ресторан» с учетом современных тенденций развития ресторанного бизнеса (не более 300 знаков).
3. Выделите из приведенных в кейсе документах характеристики данного вида заведения, обязательные и необязательные черты и признаки.
4. В документе 3 кейса приведены различные сведения о первых ресторанных мира. Информация носит противоречивый характер или все логично? Какая оценка представляется вам истинной, почему?
5. Логично ли все заведения общественного питания называть ресторанами? В чем недостатки и достоинства столь широкого толкования понятия?

Практическое занятие № 2

Тема: Основные этапы истории развития ресторанного бизнеса. Решение кейсов.

Цель занятия: Ознакомление с основными этапами истории развития ресторанного дела.

Задание 3. Разобрать тему «Основные этапы истории развития ресторанного бизнеса» по следующим вопросам:

1. Питание в древневосточных цивилизациях. Исторические истоки современной кухни и культуры питания в Китае и Японии.
2. Особенности общественных трапез в античных цивилизациях.

Задание 4. Решить кейс «Помощь консультанта-историка создателям фильма об истории Римской империи», ответив на следующие вопросы:

1. Ознакомиться с кейсом, выданным преподавателем: Историческая экспертиза картины Р. Бомпиани «Паразит».
2. Оцените достоверность исторической информации в сценарии картины.
3. Предложите свой вариант гастрономической сцены с участием Лукулла.
4. Продумайте оформление столов приборами и кушаньями в римском стиле.

Практическое занятие № 3

Тема: Традиции российского гостеприимства и застолья (Киевская Русь, Московское царство). Визуализация истории.

Цель занятия: Ознакомление с основными традициями российского гостеприимства и застолья.

Задание 5. Разобрать тему «Традиции российского гостеприимства и застолья (Киевская Русь, Московское царство)» по следующим вопросам:

1. Питание в Киевской Руси. Княжеские пиры.
2. Новации в организации питания в Московском государстве.
3. Великокняжеские, царские и боярские пиры в XVI-XVII вв.
4. Визуализация истории: Свадебный пир в фильме «Иван Грозный». Историко-гастрономическая экспертиза. Историческая и гастрономическая экспертиза картины К.Е. Маковского «Боярский свадебный пир».

Задание 6. Решить кейс «Как сложно быть редактором книги по истории ресторанного дела», ответив на следующие вопросы:

1. Ознакомиться с кейсом, выданным преподавателем
2. Соотнесите названия кухонь и номер их описания.

3. Дополните представленные материалы двумя самостоятельными тезисами.
4. Укажите особенности подачи блюд каждой национальной кухни в ресторанах и кафе.

Практическое занятие № 4-14

Представлены в УМК ведущего преподавателя-разработчика дисциплины: Белгородская Людмила Вениаминовна, доктор исторических наук, доцент, профессор базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»

Список основной литературы:

1. Волкова, И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова. - М.: Астрель: Русь-Олимп, 2022. – 543 с.
2. Волкова, И.В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть/И.В. Волкова, Я.И. Миропольский, Г.М. Мумрикова. – М.: Флинта: Наука, 2002. – 184 с.
3. Европейские обычаи питания: учебное пособие. – МС.: Финансы и статистика, 2022. – 203 с.
4. Кафе, рестораны. Бары: лучшие проекты мира. – М.: ИД Жигульский, 2023. – 244 с.

Список дополнительной литературы

1. Бирюкова, Т.З. В Москве-матушке при царе-батюшке: очерки бытовой жизни москичей. – М.: АСТ: Астрль, 2007. – 446 с.
2. Глущенко, И. Общепит. Микоян и советская кухня. – М.: Издательский дом ГУ-Высшей школы экономики, 2010. – 238 с.
3. Демиденко, Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные...: из истории общественного питания в Петербурге XVIII-начала XIX века. - М; СПб: Центрполиграф: Русская тройка-СПб, 2011. – 265 с.
4. Захарова, О.Ю. Российское церемониальное застолье. – М.: Центрполиграф, 2012. – 189 с.
5. Курукин, и.В. Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина. – М.: Молодая гвардия, 2007. – 518 с.
6. Лаврентьева, Е.В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. – М.: ТЕРРА, 1999. – 318 с.
7. Миронов, Б.Н. Благополучие населения и революции в императорской России: XVIII-начало XX века. – М.: Изд-во «Весь мир», 2012. – 848 с.
8. Невежин, В.А. Застолья Иосифа Сталина. М.: Новый хронограф, 2011. – 552 с.
9. Петряков, А.М. Царские трапезы и забавы: нравы, развлечения, торжества, кулинарные пристрастия русских царей. – М.: Центрполиграф; СПб.: Русская тройка-СПб, 2014. – 286 с.
10. Похлебкин, В. Кухня века. – М.: Полифакт, 2000. -
11. Романов, П.В. Застольная история государства Российского. – СПб.: Кристалл, 2009. – 595 с.
12. Сариева, Е.А. Развлечения в старой Москве: очерки истории (60-80 гг. XIX века). – М: ГИИ, 2013. – 376 с.
13. Федосюк Ю.А. Что непонятно у классиков, или Энциклопедия русского быта XIX века. – М.: Флинта, 1999. – 263.
14. Шеин, И.В. Сибирский парадный стол: (XIX-начало XX в.). – Красноярск: Ситалл, 2013. – 305.
15. Ямской, Н.П. Легенды московского застолья: заметки о вкусной, не очень вкусной и не совсем здоровой, но все равно удивительно интересной жизни. – М.: Центрполиграф, 2012. – 398 с.

Периодические издания, выписываемые НБ СФУ

1. «Вестник архивиста»
2. «Вестник Моск. ун-та. Серия 8. История»
3. «Вопросы истории»
4. «Гуманитарные науки в Сибири»
5. «Журнал Сибирского федер. ун-та. Гуманитарные науки»
6. «Исторический архив»
7. «Клио»
8. «Мир России»
9. «Новая и новейшая история»
10. «Общественные науки и современность»
11. «Отечественные архивы»
12. «Родина»
13. «Российская история»
14. «Социально-гуманитарные знания»

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина <http://www.prilib.ru/Pages/Default.aspx>
2. Российский государственный архив социально-политической истории (РГАСПИ) - <http://rgakfd.ru>
3. Государственная публичная историческая библиотека России - https://www.shpl.ru/readers/helpful_links/obrazovatelnye_resursy/
4. Электронная библиотека РГБ <http://www.shpl.ru/>
5. Электронная библиотека РНБ <http://leb.nlr.ru/>
6. Библиотека Конгресса США <http://loc>.
7. В русском ресторане [Электронный ресурс]: оригинальные записи 1920-1940-х годов в исполнении русских эмигрантов. – Электронное звуковое издание. – М.: Пролог-Мюзик, 2001. Вып. 1.
8. В русском ресторане [Электронный ресурс]: оригинальные записи 1920-1940-х годов в исполнении русских эмигрантов. – Электронное звуковое издание. – М.: Пролог-Мюзик, 2001. Вып. 2.
9. Исторические ресурсы - <https://www.prilib.ru/istoricheskie-resursy>