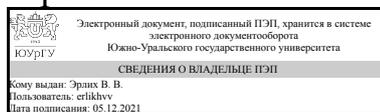


УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.01 История развития общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

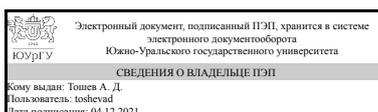
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

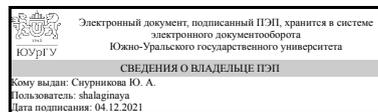
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

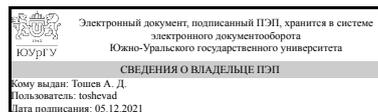
Разработчик программы,
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Целью является введение первокурсника в область выбранного при поступлении в ВУЗ направления будущей профессиональной деятельности, под которым понимается кулинарное производство и реализация продуктов питания. Основными задачами, которые будут реализованы в ходе преподавания дисциплины, можно отнести формирование у студентов системные знания технологий организации услуг питания, предприятий общественного питания и организации питания

Краткое содержание дисциплины

Предлагаемый курс предназначен для подготовки специалистов в области общественного питания. В процессе обучения рассматриваются вопросы организации питания в ходе реализации туристских услуг.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает: – обычаи, этикет, социальные стереотипы, историю и культуру других стран; – исторические этапы в развитии национальных культур. Умеет: – находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. Имеет практический опыт: – нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; – речевым этикетом межкультурной коммуникации

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		1	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	32	32	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка доклада в виде конспекта и презентации.	53,75	53.75	
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Вводное занятие. Знакомство с основными понятиями и терминами. История возникновения общественного питания и профессии повар.	4	2	2	0
2	История, кухни и общественное питание первобытного общества	4	2	2	0
3	История, кухни и общественное питание Древнего мира	6	4	2	0
4	История, кухни и общественное питание раннего Средневековья	6	4	2	0
5	История, кухни и общественное питание позднего Средневековья	6	4	2	0
6	История, кухни и общественное питание Нового времени	6	4	2	0
7	История, кухни и общественное питание Новейшего времени	8	6	2	0
8	Общественное питание XXI века	8	6	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Вводное занятие. Знакомство с основными понятиями и терминами. История возникновения общественного питания и профессии повар.	2
2	2	История, кухни и общественное питание первобытного общества	2
3,4	3	История, кухни и общественное питание Древнего мира	4
5,6	4	История, кухни и общественное питание раннего Средневековья	4
7,8	5	История, кухни и общественное питание позднего Средневековья	4
9,10	6	История, кухни и общественное питание Нового времени	4
11	7	История, кухни и общественное питание Новейшего времени (Европа и Америка)	2
12,13	7	История, кухни и общественное питание Новейшего времени (Россия и Азия)	4

							ПА
1	1	Текущий контроль	Доклад	0,5	1	Выполненный доклад-реферат - 1 балл не выполнено задание - 0 баллов	зачет
2	1	Промежуточная аттестация	Письменный опрос	-	2	Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	письменный опрос	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
УК-5	Знает: – обычаи, этикет, социальные стереотипы, историю и культуру других стран; – исторические этапы в развитии национальных культур.	+	
УК-5	Умеет: – находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	+	+
УК-5	Имеет практический опыт: – нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; – речевым этикетом межкультурной коммуникации		+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Филиппов, Э. В. Славен город мастерами: Кулинарная культура сквозь века - в 3 тысячелетие Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2002. - 269,[2] с. ил.
2. Филиппов, Э. В. Славен город мастерами : История общественного питания города Челябинска Текст Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2001. - 182, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для бакалавриата по направлениям "Технология продукции и орг. обществ. питания", "Менеджмент" А. С. Ратушный и др.; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2017. - 335, [1] с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. 1

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. 1

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Европейские обычаи питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Москва : Финансы и статистика, 2006. — 207 с. — Режим доступа: . — Загл. с экрана https://e.lanbook.com/book/53826

Перечень используемого программного обеспечения:

1. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	103 (5)	ПК
Лекции	101 (5)	ПК,