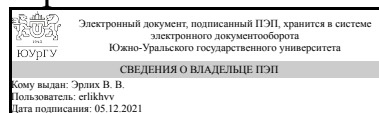


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



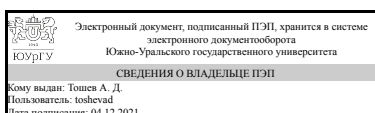
В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.01 История развития общественного питания  
для направления 43.03.01 Сервис  
уровень Бакалавриат  
профиль подготовки Ресторанный сервис  
форма обучения заочная  
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

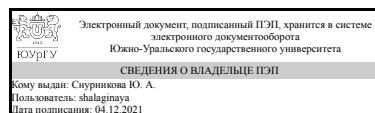
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

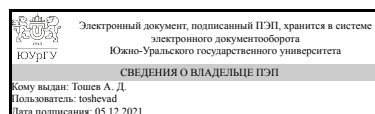
Разработчик программы,  
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной  
программы  
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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает: исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран Умеет: анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне Имеет практический опыт: Владеть навыками работы в поисковых системах

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Культурология, Физика, История, Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях, Философия, Прогнозирование и планирование в сервисе, Современные ресурсосберегающие технологии, Практикум по виду профессиональной деятельности, Информационные технологии в сервисе

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., 18,25 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>	12	12	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к зачету	36	36	
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.	2	2	0	0
2	История, кухни и общественное питание первобытного общества	1	1	0	0
3	История, кухни и общественное питание Древнего мира	2	1	1	0
4	История, кухни и общественное питание раннего Средневековья	2	1	1	0
5	История, кухни и общественное питание позднего Средневековья	1	1	0	0
7	История, кухни и общественное питание Новейшего времени	2	1	1	0
8	Общественное питание XXI века	2	1	1	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	1
2	3	История, кухни и общественное питание Древнего мира	1
3	4	История, кухни и общественное питание раннего Средневековья	1
3	5	История, кухни и общественное питание позднего Средневековья	1
4	7	История, кухни и общественное питание Новейшего времени	1
4	8	Общественное питание XXI века	1

## 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	3	История, кухни и общественное питание Древней греции . Деловая игра	1
2	4	История, кухни и общественное питание Средневековья. Анализ питания, поиск исторических рецептов, появление новых продуктов питания	1
3	7	История, кухни и общественное питание Нового времени. Стерилизация, пастеризация, консервирование, распространение продуктов. Проектирование реатора/кафе в стиле арт-деко	1
2	8	Общественное питание XXI века. Молекулярная кухня. Анализ фильмов о ПОП	1

## 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

## 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к зачету	Филиппов, Э. В. Славен город мастерами : История общественного питания города Челябинска Текст Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2001.	1	36
Подготовка доклада в виде конспекта и презентации.	Филиппов, Э. В. Славен город мастерами : История общественного питания города Челябинска Текст Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2001.	1	53,75

## 6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в 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	зачет

					мероприятие менее 60 %	
--	--	--	--	--	------------------------	--

## 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-1	Знает: исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран	+	+
УК-1	Умеет: анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне	+	+
УК-1	Имеет практический опыт: Владеть навыками работы в поисковых системах	+	+

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.
3. Похлебкин, В. В. Татары и Русь : 360 лет отношений Руси с татарскими государствами в 13-16 вв., 1238-1598 : От битвы на р. Сить до покорения Сибири [Текст] справочник В. В. Похлебкин. - М.: Международные отношения, 2000. - 188, [1] с.

#### б) дополнительная литература:

1. Ковалев, Н. И. Рассказы о русской кухне: О блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола. - М.: Иссида, 1994. - 196 с. 16 л. ил.: ил.
2. Ковалев, Н. И. Рассказы о русской кухне: О блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола. - М.: Экономика, 1984. - 287 с. ил.
3. 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 <a href="https://e.lanbook.com/book/53826">https://e.lanbook.com/book/53826</a>

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

### 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,