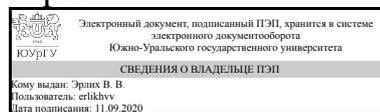


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины В.1.03 История развития общественного питания для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень бакалавр тип программы Прикладной бакалавриат

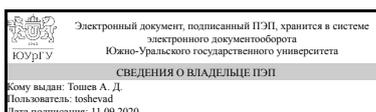
профиль подготовки

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

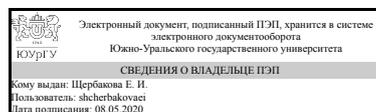
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



Е. И. Щербакова

1. Цели и задачи дисциплины

Дать будущим специалистам необходимые знания по истории развития общественного питания, позволяющие технологам общественного питания творчески развивать и совершенствовать традиции народной кухни применительно к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и особенностям массового производства кулинарной продукции. В соответствии с указанной целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи: - ознакомить студентов с этапами развития русской кухни; - дать сведения о религиозном влиянии на русскую кухню; - дать сведения об иноземном влиянии на русскую кухню; - о развитии профессиональной кулинарии; - ознакомить студентов с историей развития закусок, соусов, супов, блюд из круп, бобовых, овощей, рыбы, мяса, птицы, блюд из яиц, творога, сладких блюд и напитков, изделий из теста; - привить навыки работы с литературой, написания рефератов, умения делать сообщения.

Краткое содержание дисциплины

Основные разделы дисциплины: этапы развития русской национальной кухни; понятие русской поварни; религиозное влияние (посты, праздники) на развитие русской кухни; иноземное влияние; развитие профессиональной кулинарии; ; история развития закусок, приправ русского стола; супы, соусы; блюда из круп, бобовых, овощей, грибов; блюда из рыбы; блюда из мяса, птицы, потрохов, сбой; блюда из яиц, творога, сыра; сладкие блюда, напитки; тесто и изделия из него.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУНы)
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: Знать: исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран
	Уметь: Уметь: анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне
	Владеть: Владеть: 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	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 трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

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>	96	96	
Подготовка докладов	46	46	
Подготовка к зачету	50	50	
Вид итогового 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	Этапы развития русской кухни	2	2	0	0
2	Развитие профессиональной кулинарии	6	2	4	0
3	Русская поварня	0	0	0	0
4	Религиозное влияние на русскую кухню	2	2	0	0
5	Развитие кулинарного мастерства в Европе, России, Америке в начале XX века	0	0	0	0
6	Развитие общественного питания в г. Челябинске	2	2	0	0
7	История блюд, продуктов	0	0	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Этапы развития русской кухни	2
2	2	Развитие профессиональной кулинарии	2
3	3	Русская поварня	0
4	4	Религиозное влияние на русскую кухню	2
5	5	Развитие кулинарного мастерства в Европе, России, Америке в начале XX века	0
6	6	Развитие общественного питания в г. Челябинске	2
7	7	История блюд, продуктов (супы, каши, закуски)	0
8	7	История блюд, продуктов (Блюда из мяса, овощей, напитки)	0
9	7	История блюд, продуктов(тесто и изделия из него)	0

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Этапы развития русской кухни	0
2	2	Развитие профессиональной кулинарии	4
3	7	История блюд, продуктов (супы, каши, закуски)	0
4	7	История блюд, продуктов (Блюда из мяса, овощей, напитки)	0
5	7	История блюд, продуктов(тесто и изделия из него)	0

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС		
Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)	Кол-во часов
Подготовка доклада в виде конспекта и презентации.	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учебное пособие.-М.: Издательский Дом "Деловая литература", 2000. - 520 с.	46
Подготовка к зачету	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учебное пособие.-М.: Издательский Дом "Деловая литература", 2000. - 520 с. Похлебкин В.В. Кухня века. - М.: "Полифакт. Итоги века", 2000.-616 с.	50

6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

Инновационные формы учебных занятий	Вид работы (Л, ПЗ, ЛР)	Краткое описание	Кол-во ауд. часов
дидактические технологии	Практические занятия и семинары	использование аудиовизуальных технических средств	4

Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

Не предусмотрены

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины: нет

7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов	Контролируемая компетенция ЗУНЫ	Вид контроля (включая	№№ заданий
-----------------------	---------------------------------	-----------------------	------------

дисциплины		текущий)	
Все разделы	ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	доклады, конспекты, презентации	1
Все разделы	ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	зачет	2

7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
доклады, конспекты, презентации	прослушивание докладов, просмотр видео материалов	<p>Отлично: Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо: Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p>
зачет	тестирование	Зачтено: 60% и более Не зачтено: менее 60%

7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
доклады, конспекты, презентации	<ol style="list-style-type: none"> 1. VI – IX века. Основные народы, племена. Начало княжества Рюриковичей. Виды блюд! 2. X век. Принятие христианства. Апоферет. 3. XI век. Князь Ярослав Мудрый. Тюр, сикера 4. XII век. Москва. Пряники 5. XIII век. Хлебово, рис 6. XIV век. Дмитрий Донской. Хлеб заварной, калач, пастила 7. XV век. Появление разделения поваров и пекарей 8. XVI век. Иван Грозный

9. XVIIвек. Разделение кухни богаты и простых.
10. Русская печь
11. XVIII век. Петр I.
12. XIX век. Наполеон, французская кухня. Возрождение русской кухни.
кухни мира XIX-XX вв
13. Кухня и ПОП Франции
14. Викторианская Англия
15. Америка 20-х годов
16. Кухня России до Революции
17. Кухня периода I мировой и гражданской войны
18. Кухня и ПОП Австро-Венгрии
19. Кухня и ПОП Японии
20. Кухня и ПОП Китая
21. Кухня и ПОП Индии и ЮВ Азии
22. Кухня и ПОП Германии 20-40 гг
23. ОП и питание военных в странах мира периода II мировой войны.
Союзники
24. ОП и питание военных в странах мира периода II мировой войны. СССР
25. ОП и питание военных в странах мира периода II мировой войны.
Германия
26. История сухих пайков и питания по карточкам
27. Молекулярная кухня
28. Гид Мишлен
29. Мировые сетевые рестораны: Американские,
30. Мировые сетевые рестораны: Европейские
Еда в народных изречениях.
Кулинарная поэзия.
Народная и профессиональная кулинария.
Русская поварня.
Столовая посуда и приборы (история развития).
Заготовки.
Летописные источники о русской кухне.
Разумные традиции питания в народной кулинарии.
Рождество Христово (блюда рождественского стола, ритуальное значение,
технология их приготовления).
Новый год (дата проведения в средневековой Руси, меню, технология
приготовления блюд).
Масленица (ритуальное значение блинов, технология их приготовления).
Пасха (блюда пасхального стола, их ритуальное значение, технология
приготовления).
Крестины, именины (ритуальные блюда).
Свадьба (меню свадебного стола, обрядовые блюда, технология их
приготовления).
Спасы.
Поминки (меню поминального стола, ритуальное значение блюд, технология
приготовления).
Русская печь, её влияние на русскую кухню.
Дары природы:
- грибы, блюда из них;
- ягоды, их использование.
Всякому овощу-свое время: огурцы, лук, капуста, картофель, репа, брюква,
свекла, тыква, кабачки, баклажаны, помидоры, морковь (история их
возникновения на Руси, блюда из них).
Крупы, блюда из них.
Бобовые, их значение для русского стола.
Мясо – продукт древний.

	Секреты рыбной русской кухни. Быстро, красиво, аппетитно (закуски русского стола). Старинные соусы, взвары. Супы, история возникновения, значение названий, ассортимент, технология приготовления. Блюда из яиц, творога, сыра. Блюда из домашней птицы. Блюда из дичи. Посидим у самовара (чайный стол, традиции чайного стола). Пиво вари да гостей зови. Хмельные меды. Сбитни. Квасы. Кисели. Сласти. Из истории хлебопечения. Дрожжевое тесто и изделия из него. Пресное тесто, изделия из него. Иноземное влияние на русскую кухню.
зачет	

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Ковалев, Н. И. Русская кухня [Текст] учеб. пособие Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева. - М.: Деловая литература, 2000. - 512, [1] с. ил., 4 л. фото
2. Похлебкин, В. В. История важнейших пищевых продуктов [Текст] В. В. Похлебкин. - М.: Центрополиграф, 2006. - 552, [1] с. портр.
3. Похлебкин, В. В. Кухня века [Текст] В. В. Похлебкин. - М.: Полифакт: Итоги века, 2000. - 612, [3] с. [24] л. ил.

б) дополнительная литература:

1. Щербакова, Е. И. История русской кухни [Текст] Ч. 1 учеб. пособие Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с. электрон. версия
2. Ковалев, Н. И. Русская кулинария [Текст] Н. И. Ковалев. - 2-е изд., перераб. - М.: Экономика, 1982. - 224 с. ил.
3. Ковалев, Н. И. Тайны кулинарии [Текст] Н. И. Ковалев. - Л.: Агропромиздат. Ленинградское отделение, 1991. - 317 с. ил.
4. Похлебкин, В. В. Занимательная кулинария [Текст] В. В. Похлебкин. - М.: Агропромиздат, 1986. - 128 с. ил.
5. Похлебкин, В. В. Из истории русской кулинарной культуры [Текст] В. В. Похлебкин. - М.: Центрополиграф, 2006. - 449, [2] с. портр.
6. Похлебкин, В. В. История важнейших пищевых продуктов [Текст] В. В. Похлебкин. - М.: Центрополиграф, 2006. - 552, [1] с. портр.
7. Похлебкин, В. В. Кулинарный словарь [Текст] В. В. Похлебкин. - 3-е изд. - М.: Центрополиграф, 2006. - 502, [1] с. портр., ил.

8. Похлебкин, В. В. Поваренное искусство и поварские приклады [Текст] В. В. Похлебкин. - М.: Центрополиграф, 2006. - 570, [1] с. портр., ил.
9. Похлебкин, В. В. Тайны хорошей кухни [Текст] В. В. Похлебкин. - Перераб. и доп. изд. - Свердловск: Средне-Уральское книжное издательство, 1987. - 321 с. ил.
10. Похлебкин, В. В. Тайны хорошей кухни. Все о пряностях. Приправы [Текст] В. В. Похлебкин. - Новосибирск: Благовест-Витим, 1993. - 410, [5] с. ил.
11. Блюда Гурмэ [Видеозапись] Вып. 1 Русские обрядовые блюда: Кулич. Сырная пасха. Гречневые блины. Квас Консультант Н. И. Ковалев; Авт. программы П. Миков. - СПб.: Студия Интеракт, 1998. - 1 вк (60 мин.)
12. Похлебкин, В. В. Чай: его типы, свойства, употребление [Текст] В. В. Похлебкин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - 119, [1] с. ил.
13. Блюда Гурмэ [Видеозапись] Вып. 2 Салаты: Классический винегрет. Американский Валдорф. Корейский салат из моркови. Маседуан - фруктовый салат Лучшие блюда и увлекательные рассказы об их истории из архива ТВ программы "Петербургский ГУРМЭ" Консультант Н. И. Ковалев; Авт. программы П. Миков. - СПб.: Студия Интеракт, 1998. - 1 вк (60 мин.)
14. Величко, Е. М. Русская народная кухня [Текст]. - М.: Колос, 1992. - 302 с. ил.
15. Ковалев, Н. И. Кулинария для всех [Текст] Подарок молодой хозяйке Н. И. Ковалев, В. В. Усов. - М.: Профиздат, 1992. - 247 с. ил.
16. Ковалев, Н. И. Рассказы о русской кухне: О блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола [Текст] Н. И. Ковалев. - М.: Исидра, 1994. - 196 с. 16 л. ил.: ил.
17. Ковалев, Н. И. Рассказы о русской кухне: О блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола [Текст] Н. И. Ковалев. - М.: Экономика, 1984. - 287 с. ил.
18. Ковалев, Н. И. Русская кулинария [Текст] Н. И. Ковалев. - Волгоград: Нижне-Волжское книжное издательство, 1985. - 192 с.

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

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Щербакова, Е. И. История русской кухни [Текст] Ч. 1 учеб. пособие Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с. электрон. версия

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

2. Щербакова, Е. И. История русской кухни [Текст] Ч. 1 учеб. пособие Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с. электрон. версия

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Дополнительная литература	Щербакова, Е. И. История русской кухни [Текст] Ч. 1 учеб. пособие Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с. электрон. версия	Электронный каталог ЮУрГУ	Интернет / Свободный

9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

Перечень используемого программного обеспечения:

1. -Microsoft Visual Studio (бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Техэксперт(30.10.2017)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)
3. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	Проектор, экран для проектора, монитор, системный блок