ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 15.05.2022

А. Д. Тошев

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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 15.05.2022

А. Д. Тошев

Разработчик программы, к.пед.н., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Ровинская О. В.
Пользователь: frolovaov
Дата подписания: 13.05.2022

О. В. Ровинская

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Целью является введение студента в область будущей профессиональной деятельности. Знакомство с историческими аспектами в общественном питании. К основным задачам, которые будут реализованы в ходе преподавания дисциплины, можно отнести формирование у студентов системных знаний технологий организации услуг питания, предприятий общественного питания и организации питания.

Краткое содержание дисциплины

Знакомство с основными профессиональными понятиями и терминами. История возникновения общественного питания и профессий данной сферы. История появления и развития предприятий общественного питания.

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: работы в поисковых системах для решения задач профессиональной деятельности
ПК-1 ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	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: работы в поисковых системах

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Философия, Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания, Информационные технологии в сервисе, Технологические процессы в сервисе, Физика, Трудовой коллектив ресторана и его структура, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Технология продвижения ресторанных услуг, Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях, Прогнозирование и планирование в сервисе,

	История, Культурология, Технология ресторанной продукции, Современные ресурсосберегающие технологии, Производственная практика, организационно-управленческая практика (8 семестр)

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., 12,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	89,75	89,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Изучение материалов и выполнение заданий	89,75	89.75
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. Общая историческая хронология	1	1	0	0
2	История и культура питания первобытного общества	1	1	0	0
3	История, кухни и общественное питание Древнего мира	2	1	1	0
4	История, кухни и общественное питание эпохи Средневековья	1	1	0	0
5	История, кухни и общественное питание Нового времени	2	1	1	0
6	История, кухни и общественное питание XX века	2	1	1	0
7	Развитие общественного питания в современный период	3	2	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. Общая историческая хронология	1
2	2	История и культура питания первобытного общества	1
3	3	История, кухни и общественное питание Древнего мира	1
4	4	История, кухни и общественное питание эпохи Средневековья	1
5	5	История, кухни и общественное питание Нового времени	1
6	6	История, кухни и общественное питание XX века	1
7	7	Развитие общественного питания в современный период	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	3	История, кухни и общественное питание Древнего мира	1
2	5	История, кухни и общественное питание Нового времени	1
3	6	История, кухни и общественное питание XX века	1
4	7	Развитие общественного питания в современный период	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
Изучение материалов и выполнение заданий	см. список литературы по дисциплине	1	89,75

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	1	Текущий	Презентация	1	20	Баллы начисляются в соответствии с	зачет

		контроль	"История, кухни и общественное питание Древнего мира"			критериями	
2	1	Текущий контроль	Тестирование	1	20	Баллы начисляются за правильные ответы	зачет
3	1	Текущий контроль	Презентация "Современные бренды в сфере общественного питания"	1	20	Баллы начисляются в соответствии с критериями	зачет
4	1	Текущий контроль	Эссе "Советский общепит"	1	20	Баллы начисляются в соответствии с критериями	зачет
5	1	Текущий контроль	Эссе "История развития общественного питания зарубежных государств"	1	20	Баллы начисляются в соответствии с критериями	зачет
6	1	Бонус	Своевременное выполнение заданий	-	15	Бонус начисляется при своевременном выполнении всех заданий	зачет
7	1	Проме-жуточная аттестация	зачет	-	40	Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно-рейтинговых мероприятий в течение семестра. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Аттестационное мероприятие (промежуточная аттестация) - ЗАЧЕТ. Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно-рейтинговых мероприятий в течение семестра. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ						
		1	2	3	4	5	6	7
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: работы в поисковых системах для решения задач профессиональной деятельности	+		+	+		+	+
ПК-1	Знает: исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран		+			+	+	+
ПК-1	Умеет: анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне		+			+	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: работы в поисковых системах		+			+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому 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 : История общественного питания города Челябинска [Текст] Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2001. - 182, [2] с. ил.
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
3. Волкова, И. В. Ресторанный бизнес в России: С чего начать и как преуспеть [Текст] И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - 5-е изд., испр. - М.: Флинта: Наука, 2006. - 184 с. 8 л. ил.

б) дополнительная литература:

1. Тошев, А. Д. Основы технологии продуктов общественного питания [Текст] метод. указания к лаб. работам А. Д. Тошев, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 28, [1] с.
2. Тошев, А. Д. Технология продуктов общественного питания [Текст] сб. задач для специальности 271200 А. Д. Тошев, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2002. - 39, [2] с.
3. Минина, Н. М. Германия: Краткая история. Христианские праздники и обычаи Учеб. пособие по страноведению Н. М. Минина. - М.: НВИ-ТЕЗАУРУС, 2001. - 65, [1] с.

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

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117809 (дата обращения: 13.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Голубева, А. В. Новая русская кухня : учебное пособие / А. В. Голубева. — Санкт-Петербург : Златоуст, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-907493-30-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/231317 (дата обращения: 13.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04278-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229415 (дата обращения: 13.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование
Практические занятия и семинары	101 (5)	Мультимедийное оборудование