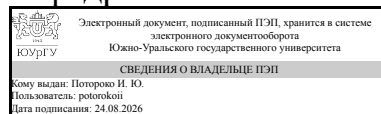


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



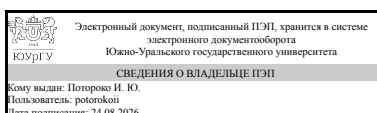
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.01 История развития общественного питания
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

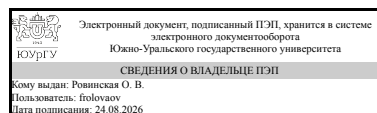
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



И. Ю. Потороко

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



О. В. Ровинская

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является введение студента в область будущей профессиональной деятельности. Знакомство с историческими аспектами в общественном питании. Основные задачи, которые будут реализованы в ходе преподавания дисциплины: - освоить исторический контекст развития общественного питания; - изучить социальные, экономические и культурные факторы, влияющие на развитие общественного питания в разных странах и эпохах; - разобраться в эволюции предприятий и изучить классификацию предприятий общественного питания и общие требования к ним. 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. Нормативно-правовое сопровождение предприятий на современном этапе.

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

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Современные ресурсосберегающие технологии, Прогнозирование и планирование в сервисе, Цифровые технологии, Физика, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Философия, История России, Физиология питания

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., 10,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	4	4
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	97,75	97,75
Работа с учебником "История развития общественного питания"	50	50
Изучение материалов и выполнение заданий курса «История развития общественного питания» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») https://edu.susu.ru/	47,75	47.75
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	Знакомство с основными понятиями и терминами. Общая историческая хронология	1	0	1	0
2	История и культура питания первобытного общества и Древнего мира, эпохи Средневековья и Нового времени	1	0	1	0
3	История, кухни и общественное питание XIX-XX веков	1	0	1	0
4	Развитие общественного питания на современном этапе	1	0	1	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Знакомство с основными понятиями и терминами. Общая историческая хронология	1
2	2	История и культура питания первобытного общества и Древнего мира:	1

		Древняя Месопотамия, Египет, Древняя Греция, Древний Рим и др. страны. Развитие общественного питания в период средних веков и Нового времени	
3	3	История, кухни и общественное питание XIX-XX веков. Советский период в развитии общественного питания	1
4	4	Развитие общественного питания в современный период. Уникальные концепции и проекты индустрии питания	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС	
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылки
Работа с учебником "История развития общественного питания"	Ровинская О. В. История развития общественного питания: учебник для бакалавров на продукции и орг. обществ. питания" и 43.03.01 "Сервис" / О. В. Ровинская; Юж.-Урал. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский центр ЮУрГУ, 2025. https://elib.susu.ru/detail.pl?biblionumber=494618&query_desc=%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%
Изучение материалов и выполнение заданий курса «История развития общественного питания» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») https://edu.susu.ru/	см. список литературы по дисциплине Курс «История развития общественного питания» (ЮУрГУ) https://edu.susu.ru/

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	Учитывается в ПА
1	1	Текущий контроль	Презентация "История, кухни и общественное	1	20	Баллы начисляются в соответствии с критериями	зачет

			питание Древнего мира"				
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	Текущий контроль	Эссе нормативно-правовое регулирование индустрии питания	1	5	Максимальная оценка - 5 баллов.	зачет
7	1	Бонус	Своевременное выполнение заданий	-	15	Бонус начисляется при своевременном выполнении всех заданий	зачет
8	1	Промежуточная 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	8
УК-1	Знает: исторические этапы развития человечества, выделять	+	+	+	+	+	+	+	+

Нет

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	ДОТ (ДОТ)	Компьютер с выходом в интернет
Зачет	ДОТ (ДОТ)	Компьютер с выходом в интернет
Самостоятельная работа студента	ДОТ (ДОТ)	Компьютер с выходом в интернет