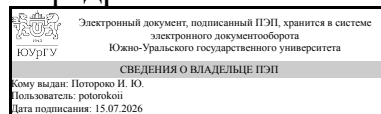


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.01 История развития общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

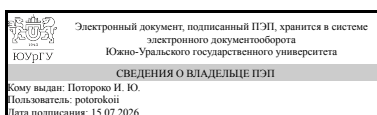
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

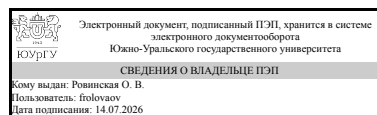
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.пед.н., 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-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: владения 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	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Психология, Философия

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., 38,25 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>	32	32
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	69,75	69,75
Изучение материалов и выполнение заданий курса «История развития общественного питания» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») https://edu.susu.ru/	35,75	35.75
Работа с учебником "История развития общественного питания"	34	34
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	4	2	2	0
2	История и культура питания первобытного общества	1	1	0	0
3	История, кухни и общественное питание Древнего мира	5	1	4	0
4	История, кухни и общественное питание эпохи Средневековья	4	2	2	0
5	История, кухни и общественное питание Нового времени	4	2	2	0
6	История, кухни и общественное питание XIX-XX веков. Советский период развития общественного питания.	6	4	2	0
7	Развитие общественного питания в современный период	8	4	4	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	2
2	2	История и культура питания первобытного общества: регионы, особенности	1

3	3	История, кухни и общественное питание Древнего мира: Древняя Месопотамия, Египет, Древняя Греция и Рим	1
4	4	История, кухни и общественное питание эпохи Средневековья	2
5	5	История, кухни и общественное питание Нового времени	2
6	6	История, кухни и общественное питание XIX-XX веков. Уникальный отечественный опыт. Советский период развития общественного питания.	4
7	7	Развитие общественного питания в современный период	4

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	2
2	3	История, кухни и общественное питание Древнего мира	4
3	4	История, кухни и общественное питание эпохи Средневековья	2
4	5	История, кухни и общественное питание Нового времени	2
5	6	История, кухни и общественное питание XX века	2
6	7	Развитие общественного питания в современный период. Уникальные проекты в общественном питании. Уникальные концепции и решения. Нормативное регулирование сферы.	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС	
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / с
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/
Работа с учебником "История развития общественного питания"	Ровинская О. В. История развития общественного питания: учебник для бакалавров на направлениях «Производство продуктов питания и орг. обществ. питания» и 43.03.01 "Сервис" / О. В. Ровинская; Юж.-Урал. гос. ун-т. - Челябинск : Издательский центр ЮУрГУ, 2025. https://elib.susu.ru/c/detail.pl?biblionumber=494618&query_desc=%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%

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 питание Древнего мира"	1	20	Баллы начисляются в соответствии с критериями	зачет
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-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: владения нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; речевым этикетом межкультурной коммуникации			+	+	+		+	+

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. 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. Курс «История развития общественного питания» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») <https://edu.susu.ru/>
2. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Курс «История развития общественного питания» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») <https://edu.susu.ru/>
2. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

Электронная учебно-методическая документация

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
Лекции	325 (3)	Мультимедийное оборудование
Практические занятия и семинары	325 (3)	Мультимедийное оборудование
Зачет	325 (3)	Мультимедийное оборудование
Самостоятельная работа студента	ДОТ (ДОТ)	Компьютер с выходом в интернет