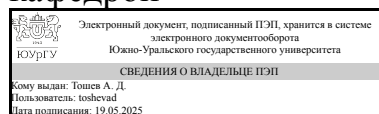


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



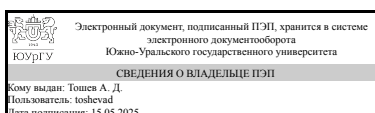
А. Д. Тошев

## 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 Технология и организация общественного питания

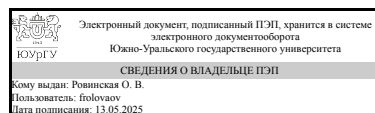
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

## 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<br>Умеет: анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне<br>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                                                           | История России,<br>Цифровые технологии,<br>Мировая культура и искусство,<br>Прогнозирование и планирование в сервисе,<br>Философия,<br>Физика,<br>Калькулирование и учет на предприятиях питания,<br>Современные ресурсосберегающие технологии,<br>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 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

| Вид учебной работы                                                         | Всего часов | Распределение по семестрам |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------|
|                                                                            |             | в часах                    |
|                                                                            |             | Номер семестра             |
|                                                                            |             | 1                          |
| Общая трудоёмкость дисциплины                                              | 72          | 72                         |
| <i>Аудиторные занятия:</i>                                                 | 8           | 8                          |
| Лекции (Л)                                                                 | 4           | 4                          |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 4           | 4                          |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 0           | 0                          |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>                                        | 59,75       | 59,75                      |
| Изучение материалов и выполнение заданий                                   | 59,75       | 59,75                      |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 4,25        | 4,25                       |
| 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                                          | 1                                         | 0 | 1  | 0  |
| 4         | История, кухни и общественное питание эпохи Средневековья                                    | 1                                         | 1 | 0  | 0  |
| 5         | История, кухни и общественное питание Нового времени                                         | 1                                         | 0 | 1  | 0  |
| 6         | История, кухни и общественное питание XX века                                                | 2                                         | 1 | 1  | 0  |
| 7         | Развитие общественного питания в современный период                                          | 1                                         | 0 | 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        | 4         | История, кухни и общественное питание эпохи Средневековья                                    | 1            |
| 4        | 6         | История, кухни и общественное питание XX 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 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       | 59,75        |

## 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                                   | 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        | Бонус            | Своевременное выполнение                                            | -   | 15         | Бонус начисляется при своевременном выполнении всех заданий | зачет            |

|   |   |                          |         |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
|---|---|--------------------------|---------|---|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|   |   |                          | заданий |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
| 7 | 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 |
| 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 | +    |   | ++ |   |   | ++ |   |

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 |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Самостоятельная работа студента | ДОТ (ДОТ) | Компьютер с выходом в интернет                                                                                                                   |
| Лекции                          | 325 (3)   | Мультимедийное оборудование                                                                                                                      |
| Практические занятия            | 325 (3)   | Мультимедийное оборудование                                                                                                                      |

|            |         |                             |
|------------|---------|-----------------------------|
| и семинары |         |                             |
| Зачет      | 325 (3) | Мультимедийное оборудование |