

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«История общественного питания»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-2; ПК- 1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: - историю развития культуры питания на Руси;

- историю развития питания за рубежом;

- историю возникновения столовой посуды, приборов и белья;

- основные термины, наиболее часто применяемые в области общественного питания;

- основные виды теплового и холодильного оборудования, применяемые на предприятиях общественного питания;

- типы и виды меню;

- типы и категории современных предприятий общественного питания.

Умения: - использовать полученные знания в практической деятельности;

- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;

- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции.

- грамотно применять правила этикета в повседневном обслуживании посетителей предприятий общественного питания;

- творчески использовать правила поведенческого этикета в деловом общении для достижения поставленных конкретных целей;

- применять правила обслуживания при подаче холодных блюд и закусок, супов, горячих блюд, десертов, фруктов, напитков;

- применять на практике правила этикета при употреблении блюд и закусок;

Навык: - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

- проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов

Опыт деятельности: - успешное и систематическое владение навыками анализа причинно-следственной связи в развитии общества;

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3. Содержание программы дисциплины:

История питания средневековья, древней Греции и древнего Рима. История питания на Руси. История общественного питания в России. Традиции и особенности русской кухни. История народной кухни. Старомосковская кухня, кухня Петровско-Екатерининской эпохи, петербургская кухня. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Кулинарные работы и разработки в общественном питании. Общественное питание. Понятие и определения. Культура еды и поведения за столом в историческом развитии. Традиции русской кухни. История народной кухни.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: доцент, канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Лосевская С.А.