

**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 организации общественного питания, направленность Технология продукции и организации общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 № 1047

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)

Индикаторы достижения компетенции:

- Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: способность к самоорганизации и самообразованию

- основных теоретических положений, лежащих в основе химических (титриметрических, гравиметрических) и физико-химических (хроматографических, электрохимических, оптических) методов идентификации и определения веществ;

Умение: - воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

- принимать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям

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, - бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям;

- 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

**Содержание программы дисциплины:**

Культура еды и поведение за столом в историческом развитии. История народной кухни.

Организация обслуживания посетителей, встреча гостей, типы и виды меню, подготовка зала к обслуживанию; правила подачи блюд. 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.

3. **Форма промежуточной аттестации:** зачет.

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