

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e0b8472a07c30a0ed5238041c03610477035237

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.