

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор

по учебной работе

_____ Э.Ю. Майкова

« _____ » _____ 202_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины части, формируемой участниками образовательных отношений
Блока 1 «Дисциплины (модули)»

«История организации общественного питания»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Тип задач профессиональной деятельности – технологический

Форма обучения – очная и заочная

Химико-технологический факультет
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Тверь 202_

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы:
профессор кафедры БХС

А.И. Сидоров

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БХС
« ____ » _____ 20 __ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Согласовано:
Начальник учебно-методического
отдела УМУ

Д.А. Барчуков

Начальник отдела
комплектования
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «История организации общественного питания» является формирование знаний о принципах организации предприятий общественного питания в различные эпохи.

Задачами дисциплины являются:

- формирование знаний о принципах организации предприятий общественного питания в различные эпохи;
- формирование способности понимать современные тенденции в развитии организации общественного питания и сферы обслуживания;
- формирование навыков оценки и анализа событий истории развития предприятий общественного питания, поиска профессиональной информации, реферирования и аннотирования текстов профессиональной направленности, системного подхода в оценке развития организаций общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 ОП ВО. Для изучения курса требуются знания, полученные студентами при изучении дисциплин: «История России», «История науки и техники».

Знания, полученные в данном курсе необходимы для последующего изучения таких дисциплин учебного процесса, как «Технология продукции общественного питания», «Проектирование и оборудования предприятий общественного питания». Приобретенные знания в рамках данной дисциплины необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

3.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:

ПК-2. Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИПК-2.1. *Демонстрирует понимание основных закономерностей исторического развития науки, техники, и технологии, в том числе, в сфере общественного питания народов мира.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

З1.1. Основных закономерностей исторического развития науки, техники, и технологии, в том числе, в сфере общественного питания народов мира.

Уметь:

У1.1. Охарактеризовать основные исторические этапы формирования основ общественного питания.

У1.2. Охарактеризовать особенности общественного питания различных регионов в историческом аспекте.

Иметь опыт практической подготовки:

ПП.1.1. В составлении пищевых рационов человека в различные исторические эпохи.

3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	2	72
Аудиторные занятия (всего)		45
В том числе:		
Лекции		15
Практические занятия (ПЗ)		30
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		27
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим занятиям		14
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		13
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		не предусмотрен
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		30
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		30
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1б. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	2	72
Аудиторные занятия (всего)		6
В том числе:		
Лекции		4
Практические занятия (ПЗ)		2
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

Самостоятельная работа обучающихся (всего)		62+4(зач)
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - изучение теоретической части дисциплины - подготовка к практическим занятиям		30 10
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		22+4(зач)
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		не предусмотрен
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		2
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		2
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Организация питания первобытного и Древнего мира	12	3	6	-	3
2	Организация питания в Средние века	20	4	8	-	8
3	Организация питания в эпоху Ренессанса	20	4	8	-	8
4	Формирование современной системы питания	20	4	8	-	8
Всего на дисциплину		72	15	30	-	27

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Организация питания первобытного и Древнего мира	14	1		-	12+1(зач)
2	Организация питания в Средние века	18	1	1	-	15+1(зач)
3	Организация питания в эпоху Ренессанса	22	1		-	20+1(зач)

4	Формирование современной системы питания	18	1	1	-	15+1(зач)
Всего на дисциплину		72	4	2	-	62+4(зач)

5.2. Содержание дисциплины

МОДУЛЬ 1 «Организация питания первобытного и Древнего мира»

Еда эпохи палеолита. Неолитическая революция в питании. Питание в архаических обществах Древнего Шумера и Древнего Египта. Социальное пространство еды в Древней Греции и Древнем Риме. Влияние натурфилософских представлений Древней Греции на составление пищевых рационов.

МОДУЛЬ 2 «Организация питания в Средние века»

Социальные новации средневековья и питание. Влияние религии на культуру питания. Организация питания в Византийском мире. Питание в Западной Европе в эпоху раннего Средневековья. Кросс-культурное влияние и новые компоненты западноевропейского пищевого рациона: рис, сахар, кофе, чай, пряности и др.

МОДУЛЬ 3 «Организация питания в эпоху Ренессанса»

Экономическая революция средневекового запада и изменения в культуре питания. Кухня и особенности питания в эпоху Ренессанса. Распространение печатной продукции с рационами питания и рецептами блюд – поваренные книги. Новый интерес к импортным пряностям. Торжество сахара.

МОДУЛЬ 4 «Формирование современной системы питания»

Рыночные механизмы формирования общественного питания при капитализме. Предпринимательство в системе доставки, производства и обмена продовольствия. Мировой рынок продовольствия. Индустриальная система питания. Глобализация в системе организации общественного питания.

5.3. Лабораторные работы

Учебным планом лабораторные работы не предусмотрены.

5.4. Практические занятия

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: Формирование знаний по организации питания первобытного и Древнего мира	Питание в архаических обществах Древнего Шумера и Древнего Египта. Социальное пространство еды в Древней Греции и Древнем Риме. Влияние натурфилософских представлений Древней Греции на составление пищевых рационов. Семинар. Контрольный опрос	6

Модуль 2 Цель: Формирование знаний по организации питания в Средние века	Влияние религии на культуру питания. Организация питания в Византийском мире. Питание в Западной Европе в эпоху раннего Средневековья. Семинар. Контрольный опрос	8
Модуль 3 Цель: Формирование знаний по организации питания в эпоху Ренессанса	Кухня и особенности питания в эпоху Ренессанса. Распространение печатной продукции с рационами питания и рецептами бдюд – поваренные книги. Новый интерес к импортным пряностям. Семинар. Контрольный опрос	8
Модуль 4 Цель: Формирование знаний о современной системе питания	Предпринимательство в системе доставки, производства и обмена продовольствия. Мировой рынок продовольствия. Индустриальная система питания. Глобализация в системе организации общественного питания. Семинар. Контрольный опрос	8

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 2 Цель: Формирование знаний по организации питания в Средние века	Влияние религии на культуру питания. Организация питания в Византийском мире. Питание в Западной Европе в эпоху раннего Средневековья. Семинар. Контрольный опрос	1
Модуль 4 Цель: Формирование знаний о современной системе питания	Предпринимательство в системе доставки, производства и обмена продовольствия. Мировой рынок продовольствия. Индустриальная система питания. Глобализация в системе организации общественного питания. Семинар. Контрольный опрос	1

6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль успеваемости

6.1. Цели самостоятельной работы

Основными целями самостоятельной работы бакалавров является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых, рациональных и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

6.2. Организация и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, к текущему контролю успеваемости; подготовке к зачету.

После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, ее проблематика и практическая значимость, студентам выдаются задания на практические занятия. Студенты выполняют задания в часы СРС в течение семестра в соответствии с освоением учебных разделов. Защита выполненных заданий производится поэтапно в часы практических занятий. Оценивание осуществляется путем устного опроса проводится по содержанию и качеству выполненного задания.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература по дисциплине

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415> (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - (ID=107767-0)

2. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г.С. Сологубова. - 3-е изд. - Москва : Юрайт, 2023. - (Высшее образование). - Образовательная платформа Юрайт. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-534-09303-2. - URL: <https://urait.ru/bcode/512685> . - (ID=140893-0)

7.2. Дополнительная литература по дисциплине

1. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - ЦОР IPR SMART. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-7882-1895-3. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/62516.html> . - (ID=142460-0)

2. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности" : в составе учебно-методического комплекса / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - (УМК-У). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-394-01921-0. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93376> . - (ID=112353-0)

3. Введение в специальность: история сервиса : учеб. пособие для вузов по сервисным спец. : в составе учебно-методического комплекса / Д.А. Аманжолова [и др.]. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2007. - 382 с. - (Сервис и туризм / ред. совет: Т.Н. Ананьева (пред.) [и др.]). - Библиогр. : с. 375 - 380. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-98281-107-3 (Альфа-М) : 160 р. - (ID=63556-12)

4. Слезко, Е. И. Тестовые задания. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории : методические указания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 33 с. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304694> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - (ID=154539-0)

5. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206630> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - (ID=154540-0)

6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206936> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - (ID=154541-0)

7.3. Методические материалы

1. Учебно-методический комплекс дисциплины "История организации общественного питания" направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация предприятий общественного питания : ФГОС 3++ / Каф. Биотехнологии, химии и стандартизации ; сост. А.И. Сидоров. - 2022. - (УМК). - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130546> . - (ID=130546-1)

2. Бескоровайный, В.В. Введение в специальность : конспект лекций для студентов спец. 260601 "Машины и аппараты пищевых пр-в" / В.В. Бескоровайный; Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МАХП. - Тверь : ТвГТУ, 2007. - [Сервер](#). - Текст : электронный. - [б. ц.]. - (ID=65410-1)

7.4. Программное обеспечение по дисциплине

Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

Microsoft Office 2007 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

7.5. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, профессиональные порталы в Интернет

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭК ТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>

8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ": сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНИПы и др.]. Диск 1, 2, 3, 4. - М.:Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст: электронный. - 119600 р. – (105501-1)
9. База данных учебно-методических комплексов: <https://lib.tstu.tver.ru/header/umk.html>

УМК размещен: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130546>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «История организации общественного питания» используются современные средства обучения, возможна демонстрация лекционного материала с помощью проектора. Аудитория для проведения лекционных занятий, проведения защит и презентаций курсовых работ оснащена современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой поисковой системой, имеющий выход в глобальную

9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

9.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Учебным планом экзамен по дисциплине не предусмотрен.

9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета

1. Вид промежуточной аттестации в форме зачета.

Вид промежуточной аттестации устанавливается преподавателем:

по результатам текущего контроля знаний и умений обучающегося без дополнительных контрольных испытаний;

по результатам выполнения дополнительного итогового контрольного испытания при наличии у студентов задолженностей по текущему контролю.

2. При промежуточной аттестации без выполнения дополнительного итогового контрольного испытания студенту в обязательном порядке описываются критерии проставления зачёта:

«зачтено» - выставляется обучающемуся при условии выполнения им всех контрольных мероприятий: посещение лекций в объеме не менее 80% контактной работы с преподавателем, выполнения и защиты лабораторных работ.

При промежуточной аттестации с выполнением заданий дополнительного итогового контрольного испытания студенту выдается билет с вопросами и задачами.

Число заданий для дополнительного итогового контрольного испытания - 20.

Число вопросов – 3 (2 вопроса для категории «знать» и 1 вопрос для категории «уметь»).

Продолжительность – 60 минут.

3. Шкала оценивания промежуточной аттестации – «зачтено», «не зачтено».

4. Критерии выполнения контрольного испытания и условия проставления зачёта:

для категории «знать» (бинарный критерий):

ниже базового - 0 балл;

базовый уровень – 1 балла;

критерии оценки и ее значение для категории «уметь» (бинарный критерий):

отсутствие умения – 0 балл;

наличие умения – 1 балла.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

5. Для дополнительного итогового контрольного испытания студенту в обязательном порядке предоставляется:

база заданий, предназначенных для предъявления обучающемуся на дополнительном итоговом контрольном испытании (типовой образец задания приведен в Приложении);

методические материалы, определяющие процедуру проведения дополнительного итогового испытания и проставления зачёта.

6. Задание выполняется письменно и с использованием ЭВМ.

7. База заданий, предъявляемая обучающимся на зачете.

1) Еда эпохи палеолита.

2) Неолитическая революция в питании.

3) Питание в архаических обществах Древнего Шумера и Древнего Египта.

4) Социальное пространство еды в Древней Греции и Древнем Риме.

5) Влияние натурфилософских представлений Древней Греции на составление пищевых рационов.

7) Социальные новации средневековья и питание.

8) Влияние религии на культуру питания.

9) Организация питания в Византийском мире.

10) Питание в Западной Европе в эпоху раннего Средневековья.

11) Кросс-культурное влияние и новые компоненты западноевропейского пищевого рациона : рис, сахар, кофе, чай, пряности и др.

12) Экономическая революция средневекового запада и изменения в культуре питания.

13) Кухня и особенности питания в эпоху Ренессанса.

14) Распространение печатной продукции с рационами питания и рецептами блюд – поваренные книги.

15) Новый интерес к импортным пряностям. Торжество сахара.

16) Рыночные механизмы формирования общественного питания при капитализме.

17) Предпринимательство в системе доставки, производства и обмена продовольствия.

18) Мировой рынок продовольствия.

19) Индустриальная система питания.

20) Глобализация в системе организации общественного питания.

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках задания, выданного студенту.

9.3.Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсового проекта или курсовой работы

Учебным планом не предусмотрены.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Студенты перед началом изучения дисциплины ознакомлены с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой оценки.

Студенты, изучающие дисциплину, обеспечиваются электронными изданиями или доступом к ним, учебно-методическим комплексом по дисциплине, включая методические указания к выполнению практических работ, всех видов самостоятельной работы.

В учебный процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закрепленному за ним модулю дисциплины.

11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

Содержание рабочих программ дисциплин ежегодно обновляется протоколами заседаний кафедры по утвержденной «Положением о структуре, содержании и оформлении рабочих программ дисциплин по образовательным программам, соответствующим ФГОС ВО с учетом профессиональных стандартов» форме.

Приложение

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 1

1. Задание для проверки уровня «знать» – 0 или 1 балл:
Питание в архаических обществах Древнего Шумера и Древнего Египта.
2. Задание для проверки уровня «знать» – 0 или 1 балл:
Экономическая революция средневекового запада и изменения в культуре
питания.
3. Задание для проверки уровня «уметь» – 0 или 1 балл:
Составить и объяснить рацион питания в Древнем Риме

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;
«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман