

# ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

## Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № 7099.03-42 0/3  
« 07 » 10 2022г.

Биолого-технологический факультет  
переименован в Институт экологической  
и пищевой биотехнологии в соответствии  
с приказом ректора ФГБОУ ВО  
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



УТВЕРЖДАЮ:

Декан БТФ  
Жучаев К.В.

ФГОС 2015 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.08 История отрасли

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

профиль: **Технология и организация ресторанного дела**

основной вид деятельности: **научно-исследовательский**

дополнительный вид деятельности: **производственно-технологический**

(профиль и виды деятельности)

Курс: 3/2

Семестр: 6/4

БТФ

очная, заочная  
форма обучения

### Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	Заочная (5 л)	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	3/108	3/108	6/4
В том числе,			
<b>Контактная работа</b>	52	12	
Лекции	22	4	
Практические (семинарские) занятия	30	8	
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	56	96	
В том числе:			
Курсовой проект (курсовая работа)			
Контрольная работа / реферат	КР	КР	6/4
Форма контроля			
Экзамен (зачет)	Экзамен	Экзамен	6/4

Новосибирск 2022

269

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04. *Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)*, утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11. 2015 №1332.

**Программу разработала:**

Доцент кафедры ТТПП,  
канд. биол. наук

\_\_\_\_\_  
(должность)

  
подпись

Е.В. Тарабанова  
\_\_\_\_\_  
ФИО

# **1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

## **1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- историю возникновения и развития пищевой промышленности;
- основные закономерности социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития;
- роль современной российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы;
- традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития;
- роль ученых, внесших свой вклад в развитие общественного питания.

**уметь:**

- владеть основными историческими понятиями;
- применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии;
- оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий.

**владеть:**

- методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста;
- навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы;
- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики.

## **1.2 Планируемые результаты освоения образовательной программы**

Дисциплина История отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций:

1. Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания **ПК-25**.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
<b>1</b>	<b>Знать:</b>	
1.1	историю возникновения и развития пищевой промышленности	ПК-25
1.2	основные закономерности социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития	
1.3	роль современной российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы	
1.4	традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития	
1.5	роль ученых, внесших свой вклад в развитие общественного питания	
<b>2.</b>	<b>Уметь:</b>	
2.1	владеть основными историческими понятиями	ПК-25
2.2	применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии	
2.3	оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий	
<b>3</b>	<b>Владеть:</b>	
3.1	методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста	ПК-25
3.2	навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы	
3.3	навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики	

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ОД.8 История отрасли относится к вариативной части, обязательным дисциплинам ООП.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «История», «Философия», «Культурология», «Биологическая этика», «Микробиология», «Процессы и аппараты пищевых производств» «Научные основы производства продуктов питания» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Кухня народов мира», «Современные формы

обслуживания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология производства пищевых продуктов», «Ресторанный бизнес».

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формиру емые компетен ции (ОК, ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самостоят ельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>Семестр № 6</b>					
1	Возникновение и развитие сферы общественного питания История русской домашней кулинарии	2	2	2	6	ПК-25
2	История происхождения и распространения некоторых овощных культур.	2	4	1	7	
3	Зарождение предприятий общественного питания в Древнем Египте, Греции, Риме	2	4	2	8	
4	Вклад ученых России и мира в развитие сферы общественного питания	2	2	2	6	
5	Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека	2	4	2	8	
6	Характеристика социально-экономических этапов развития сферы общественного питания в России.	2	4	2	8	
7	Системы и типы питания народов мира. Традиции и обычаи национальных кухонь.	2	2	1	5	
8	Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.	2	2	1	5	
9	Возникновение и развитие консервной промышленности	2	2	1	5	
10	Чай и его история. История кофейного дерева	2	2	1	5	
11	Особенности культуры питания народов мира по регионам	2	2	2	6	
	Контрольная работа			12	12	
	Подготовка к экзамену			27	27	
	<b>Итого</b>	22	30	56	108	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формиру емые компетен ции (ОК, ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самостоят ельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр № 7					
1	Возникновение и развитие сферы общественного питания История русской домашней кулинарии	1	-	6	7	ПК-25
2	История происхождения и распространения некоторых овощных культур.	-	2	6	8	
3	Зарождение предприятий общественного питания в Древнем Египте, Греции, Риме	-	2	8	10	
4	Вклад ученых России и мира в развитие сферы общественного питания	-	2	6	8	
5	Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека	1	-	8	9	
6	Характеристика социально-экономических этапов развития сферы общественного питания в России	-	-	6	6	
7	Системы и типы питания народов мира. Традиции и обычаи национальных кухонь	1	-	6	7	
8	Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.	1	-	6	7	
9	Возникновение и развитие консервной промышленности	-	-	6	6	
10	Чай и его история. История кофейного дерева	-	-	5	5	
11	Особенности культуры питания народов мира по регионам.	-	2	6	8	
	Контрольная работа			18	18	
	Подготовка к экзамену			9	9	
	Итого	4	8	96	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

### **3.1.Содержание отдельных разделов и тем**

#### **Тема 1. Возникновение и развитие сферы общественного питания История русской домашней кулинарии**

Предмет и содержание курса. Значение изучаемой дисциплины в подготовке технолога продуктов общественного питания. Основные этапы развития сферы общественного питания. Структура предприятий общественного питания.

История возникновения предприятий общественного питания в Древней Руси и сопоставление с процессами, происходящими в данной сфере в Европе. Краткая эволюционная справка периодов развития предприятий общественного питания. Возникновение и развитие сферы обслуживания на предприятиях общественного питания. Обслуживающий персонал. История зарождения профессий.

Современное состояние индустрии питания в нашей стране. Тенденции развития ресторанного бизнеса в настоящее время.

Понятие о домашней кулинарии. Оборудование домашней кухни и столовая посуда. Традиции подачи блюд и встречи гостей в богатых домах и в домах крестьян в 19- 20 вв. Этикет поведения за столом. Предписания поварам и работникам кухни. Основные блюда, характерные для данной эпохи. Способы хранения продуктов.

#### **Тема 2. История происхождения и распространения некоторых овощных культур.**

Выращивание человеком овощей для своего питания. Особенности развития овощеводства в России и Европе. История распространения основных овощных культур.

Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Крепкие напитки. Традиции и культура потребления напитков. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи.

#### **Тема 3. Зарождение предприятий общественного питания в Древнем Египте, Греции, Риме**

Социально-экономическая система империй. Роль предприятий общественного питания в жизненном укладе населения. Продукты питания в Древнем Египте, Греции, Риме. Питание различных слоев населения. Особенности церемоний гостеприимства.

#### **Тема 4. Вклад ученых России и мира в развитие сферы общественного питания**

«Поваренные записки» Сергея Друковцева (1779 г.). В.Левшин, К. Адеева «Поварня Русская» (XVII-XVIII в). Франсуа Аппер (Консервная промышленность), Кларенс Бердзай (заморозка продукции).

Распространенные виды предприятий общественного питания в России и за рубежом. Ассортимент предоставляемых услуг и выпускаемой продукции. Обзор сферы общественного питания. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса. Понятие «адаптивная организация»

### **Тема 5. Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека**

Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

### **Тема 6. Характеристика социально-экономических этапов развития сферы общественного питания в России**

Эволюция развития предприятий общественного питания. Древний (IV тысячелетие до н.э. – 476 г. н.э.). Средневековье (V – XV вв. н.э.). Новое время (XVI в. – начало XX в.). Современный этап. Предприятия общественного питания в Древней Руси и в наши дни. Таверны, харчевни, «Вольные дома», «Государев кабак», герберги.

Мебель, столовая посуда, приборы, форменная одежда. Описание интерьерных и экстерьерных особенностей различных заведений. Классификация предприятий общественного питания

### **Тема 7. Системы и типы питания народов мира.**

Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций). Идеология традиций и культуры питания народов мира. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.

Традиции и обычаи национальных кухонь. Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России



## **Тема 8. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира**

Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира. Климато-географические и природные условия – основа формирования традиций питания. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.

Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Исторический путь тризны от язычества до культовых пиршеств. Христианские пиры. Режим питания на Руси. Дневной и годовой распорядок питания. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Самовар – основной атрибут русского чайного стола. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания.

## **Тема 9. Возникновение и развитие консервной промышленности**

Возникновение консервной промышленности. История возникновения консервной банки. Процесс консервирования продуктов питания. Зарождение промышленного консервирования. Консервы в разных странах мира. Основные пути развития отрасли в настоящее время.

## **Тема 10. Чай и его история. История кофейного дерева**

Происхождение и значение слова "чай". Чай как растение. Родина чая и чайный род. Как растёт чайный куст. Географическое распространение чайного растения. История развития чаеводства в мире и в России. Чайная церемония. Традиции заваривания чая и чаепития.

Деревья их Кафы в Эфиопии. Легенда об Арабском Пастухе. Кофейное дерево: систематика, разновидности, плоды. Появление кофейного напитка. Первые кофейни. Распространение кофе в Европе. Путь кофе в Россию. Современное состояние кофейной индустрии, современное оборудование и традиции.

## **Тема 11. Особенности культуры питания народов мира по регионам.**

Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия. Развитие кулинарного искусства в странах АТР (Китай, Корея, Япония).

Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР. Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Ливия). Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда.

Франция – основоположница изысканной европейской кухни. Особенности и традиции в питании Великобритании, стран Центральной и Южной Европы. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.

Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания). Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.



#### 4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

##### 4.1. Список основной литературы<sup>1</sup>

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая – М: «Дашков и К», 2020. – 416 с. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358232>

2. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206780> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### 4.2. Список дополнительной литературы

1. Калашникова, С. В. История пищевой и перерабатывающей промышленности : учебное пособие / С. В. Калашникова. — Воронеж : ВГАУ, 2015. — 363 с. — ISBN 978-5-7267-0825-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181785> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 182 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133081> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Куткина, М. Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 468 с. — ISBN 978-5-507-45084-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284111> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### 4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	<a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>
2.	История еды, кулинарии и основных продуктов питания	<a href="http://www.eda-eda.info">www.eda-eda.info</a>
3.	Официальный сайт издательства «Ресторанные Ведомости».	<a href="https://restoved.ru/">https://restoved.ru/</a>

<sup>1</sup> Не более 3 источников;

<sup>2</sup> Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

#### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. История отрасли: методические указания по выполнению контрольной и самостоятельной работы // Сост.: Е.В. Тарабанова, Н.Г. Ворожейкина, С.Л. Гаптар / Новосиб.ГАУ, Биолого-технол. ф-т. – Новосибирск, 2022. – 45 с.

2. История отрасли (общественное питание): словарь терминов // Новосиб. гос.аграр.ун-т, Биолого-технол. ф-т. Сост.: Е.В. Тарабанова – Новосибирск, 2022. – 14 с.

3. История отрасли: методические указания по выполнению практических работ// Сост.: Е.В. Тарабанова / Новосиб. ГАУ, Биолого-технолог. ф-т. – Новосибирск, 2022. – 45 с.

#### 4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентами

таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	Браузер Mozilla FireFox	Без ограничений	Mozilla Public License

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Видеофильм	Хлеб. Голод .mp4	39 мин.
2.	Видеофильм	Жизнь и смерть в Древнем Риме mp4	45 мин
3.	Видеофильм	Из Сервизных кладовых. Убранство русского императорского стола XVIII – начала XX века	60 мин
4.	Видеофильм	Мир русской усадьбы	40 мин
5.	Видеофильм	Еда. Цена вопроса	120 мин
6.	Видеофильм	Корпорация Еда	120 мин
7.	Видеофильм	Когда наступит голод	45 мин
8.	Презентация	Вводная лекция	51 слайд
9.	Презентация	История возникновения и развития консервной промышленности	28 слайдов
10.	Презентация	Кофейный этикет	13 слайдов
11.	Презентация	Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских	31 слайд
12.	Презентация	Основные пищевые модели и их локальные	24 слайда

		варианты у народов России	
13.	Презентация	История русской домашней кулинарии	49 слайдов
14.	Презентация	Характеристика социально-экономических этапов развития сферы общественного питания в России	33 слайда
15.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
16.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2015.– 22 с.	22 с.

## 5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
ЛОП-1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)
ЛОП 2	Аудитория для семинаров, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Посуда для практических занятий, 2 шкафа, тумба с мойкой. 12 рабочих мест.

## 6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

Таблица 8. Активные и интерактивные формы и методы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид учебн	Используемые интерактивные	Формируемые
-------	------	--------------	-----------	----------------------------	-------------

			ых заняти й	образовательные технологии	компе- тенции (ОК, ПК)
1.	Возникновение и развитие сферы общественного питания История русской домашней кулинарии	6	Л, ПЗ	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-25
2.	История происхождения и распространения некоторых овощных культур.	7	ПЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-25
3.	Зарождение предприятий общественного питания в Древнем Египте, Греции, Риме	8	Л, ПЗ	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-25
4.	Вклад ученых России и мира в развитие сферы общественного питания	6	Л	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ПК-25
5.	Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека	8	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-25
6.	Характеристика социально-экономических этапов развития сферы общественного питания в России	8	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-25
7.	Системы и типы питания народов мира. Традиции и обычаи национальных кухонь	5	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-25
8.	Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.	5	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-25
9.	Возникновение и развитие консервной промышленности	5	Л	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ПК-25
10.	Чай и его история. История кофейного дерева	5	Л	Исп. технич. средств и для демонстрации	ПК-25

				материала рассмотрения поставленных вопросов	
11.	Особенности культуры питания народов мира по регионам.	6	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-25

### 7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая система.

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 3, лекций – 22/4 часа, практических занятий – 30/8 часов, самостоятельная работа – 56/96 часа, всего 108 часов.

Таблица 9. Балльная структура оценки

№ п/п	Формы контроля:	Кол-во баллов
1.	Посещение практических занятий, лекций	17
2.	Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла, оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов	10
3.	Рассмотрение вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение	19
4.	Аналитическая работа по теме «Культура и традиции питания в классических произведениях русской литературы »	10
5.	Выполнение эссе по теме: «История происхождения и распространения некоторых овощных культур»	10
6.	Выполнение эссе по теме: «Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов»	10
7.	Выполнение эссе по теме: «Национальные праздники на примере страны»	10
8.	Выполнение эссе по теме: «Свадебный церемониал на примере отдельной страны»	10
9.	Выполнение контрольной работы	12
	Всего:	108

Таблица 10. Шкала оценки академической успеваемости

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
3	108	Менее 37	37-54	55-63	64-72	73-90	91-99	100-108

Зачёт выставляется студенту, если им в течение семестра набрано более **54 баллов**.



### 8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом  
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции

\_\_\_\_\_  
протокол от «05» октября 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой  
(должность)

  
подпись


С.Л. Гаптар  
ФИО

Председатель учебно-методического  
совета  
(должность)

  
подпись

М.Л. Кочнева  
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР  
очной и заочной форм обучения  
(должность)

  
подпись

П.В. Белоусов  
ФИО