

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОПн.03-36018

« 07 » 10 2022 г.

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 биолого-технологического
факультета
К.В. Жучаев



ФГОС 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.36 История традиций и культуры питания

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 2/3

Семестр: 4/5

Факультет (институт)

очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144		4/5
В том числе,				
Контактная работа	56	18		4/5
Занятия лекционного типа	22	6		4/5
Занятия семинарского типа	34	12		4/5
Самостоятельная работа, всего	88	126		4/5
В том числе:				
Контрольная работа	К	К		4/5
Форма контроля	Экзамен	Экзамен		4/5

Новосибирск 2022

264

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ТТПП, к.б.н.

(должность)



подпись

Тарабанова Е.В.

ФИО

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.36 «История традиций и культуры питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.</i>	<i>ИОПК-1.1. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры.</i>	знать: историю возникновения и развития пищевой промышленности и её взаимосвязь с основными закономерностями социально-экономического развития России; уметь: оценивать альтернативы развития пищевой промышленности с учетом исторического опыта; владеть: методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста.
<i>ПК-2. Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания.</i>	<i>ИПК-2.3. Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания.</i>	знать: роль современной российской пищевой промышленности в решении глобальной продовольственной проблемы; уметь: применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость пищевой промышленности; владеть: навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции и публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики на исторические и экономические темы.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.36 «История традиций и культуры питания» относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «История», «Философия», «Введение в профессию», «Технология пищевых производств», «Культура речи и делового общения», «Биологическая этика», «Микробиология», «Процессы и аппараты пищевых производств» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Кухня народов мира», «Научные основы производства продуктов питания», «Кондитерское производство», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Гостиничный сервис», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанный бизнес».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2 и 3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Возникновение и формирование традиций и культуры питания. Вклад ученых России и мира в развитие культуры питания.	2	4	2	10	ОПК-1, ПК-2
2	История русской домашней кулинарии.	2	4	4	12	ОПК-1, ПК-2
3	Предпосылки возникновения основных пищевых производств.	2	4	4	8	ОПК-1, ПК-2
4	Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека.	2	2	4	6	ОПК-1, ПК-2
5	Системы и типы питания народов мира. Традиции и обычаи национальных кухонь.	2	4	6	12	ОПК-1, ПК-2
6	Адаптивно-адаптационные процессы в культуре питания.	2	4	6	12	ОПК-1.
7	Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.	2	2	6	10	ОПК-1, ПК-2
8	Зеленая революция. Задачи, предпосылки, результаты первого и второго этапов зелёной революции.	2	2	6	10	ОПК-1, ПК-2
9	Развитие инженерии техники пищевых технологий. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.	2	2	4	8	ОПК-1.
10	Современное состояние индустрии питания в нашей стране. Тенденции развития ресторанного бизнеса.	2	2	3	7	ОПК-1, ПК-2
11	Особенности культуры питания народов мира по регионам. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.	2	4	4	10	ОПК-1, ПК-2
	Контрольная работа	-	-	12	12	
	Подготовка к экзамену	-	-	27	27	
	Итого	22	34	88	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Возникновение и формирование традиций и культуры питания. Вклад ученых России и мира в развитие культуры питания.	1	1	9	11	ОПК-1, ПК-2
2	История русской домашней кулинарии.	1	1	9	11	ОПК-1, ПК-2
3	Предпосылки возникновения основных пищевых производств.	1	1	9	11	ОПК-1, ПК-2
4	Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека.	1	1	9	11	ОПК-1, ПК-2
5	Системы и типы питания народов мира. Традиции и обычаи национальных кухонь.	1	1	9	11	ОПК-1, ПК-2
6	Адаптивно-адаптационные процессы в культуре питания.	1	-	9	10	ОПК-1.
7	Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.		1	9	10	ОПК-1, ПК-2
8	Зеленая революция. Задачи, предпосылки, результаты первого и второго этапов зелёной революции.		1	9	10	ОПК-1, ПК-2
9	Развитие инженерии техники пищевых технологий. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.	-	1	9	10	ОПК-1.
10	Современное состояние индустрии питания в нашей стране. Тенденции развития ресторанного бизнеса.	-	2	9	11	ОПК-1, ПК-2
11	Особенности культуры питания народов мира по регионам. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.	-	2	9	11	ОПК-1, ПК-2
	Контрольная работа	-	-	18	18	
	Подготовка к экзамену	-	-	9	9	
	Итого	6	12	126	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, контрольной работы)¹.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

Тема 1. Возникновение и формирование традиций и культуры питания. Вклад ученых России и мира в развитие культуры питания.

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

¹ Согласно учебному плану;

общественного питания. Структура предприятий общественного питания. Ассортимент предоставляемых услуг и выпускаемой продукции. Обзор сферы 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. Эволюция развития сферы общественного питания. Древний (IV тысячелетие до н.э. – 476 г. н.э.). Средневековье (V – XV вв. н.э.). Таверны, харчевни, «Вольные дома», «Государев кабак», герберги. Новое время (XVI в. – начало XX в.). Мебель, столовая посуда, приборы, форменная одежда. Обслуживающий персонал. История зарождения профессий ресторанного промысла. Особенности формирования традиций и культуры гостеприимства.

«Поваренные записки» Сергея Друковцева (1779 г.). В. Левшин, К. Авдеева «Поварня Русская» (XVII-XVIII в). Франсуа Аппер (Консервная промышленность), Кларенс Бердзай (заморозка продукции), В.В. Похлёбкин «Занимательная кулинария», В. Гиляровский «Москва и москвичи» и др.

Тема 2. История русской домашней кулинарии.

Древнерусская кухня. 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. Особенности развития овощеводства в России и Европе. Особенности распространения некоторых овощных культур и их использование в питании.

Роль напитков в культуре питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Крепкие напитки. Традиции и культура потребления напитков. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи.

Тема 3. Предпосылки возникновения основных пищевых производств.

Общинные начала социально-экономической жизни и продовольственного обеспечения (VI – X вв.). Возникновение основ пищевых производств (X–XVII вв.). Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.). Домашняя, кустарно-ремесленная и мелкая промышленность.

История свеклосахарного производства. История хлебопекарного производства. Мастера молочного производства, рыбопромышленники и чаоторговцы. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонал

Тема 4. 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.

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 5. Системы и типы питания народов мира. Традиции и обычаи национальных кухонь.

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. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России

Тема 6. Адаптивно-адаптационные процессы в культуре питания

Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания. Адаптация традиционного питания при взаимодействии общества с природной средой и взаимодействии этносов и культур. Географическая зональность традиционного питания: основные факторы и особенности. Влияние экологических условий на формирование традиций и культуры питания. Формирование национальной кухни под воздействием факторов адаптации и адаптирования.

Тема 7. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.

Продовольственная проблема в мировом сообществе государств и народов. Основные продовольственные стратегические задачи и пути их решения. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Современное состояние агропромышленного комплекса и его направленность.

Продовольственная безопасность в условиях глобализации. ФАО и международные неправительственные организации по поддержанию продовольственной безопасности. Концепция устойчивого развития АПК. Модернизация АПК: планы и реальность. Продовольственная самодостаточность России как элемент экономической безопасности.

Тема 8. Зеленая революция. Задачи, предпосылки, результаты первого и второго этапов зелёной революции.

Предпосылки возникновения явления «зеленая революция». Основоположники первого этапа зеленой революции. Задачи первого этапа зеленой революции и пути их решения. Результаты первого этапа зеленой революции. Второй этап «Зеленой революции»: основные задачи и связь со стратегией устойчивого развития. Мировая продовольственная программа (МПП). «Зеленая революция» и её влияние на продовольственную безопасность. Зеленая революция: Значение «зеленой революции» для мирового хозяйства. Экономический рост без ущерба для экологии.

Тема 9. Развитие инженерии техники пищевых технологий. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.

Развитие технологии и техники в различные исторические периоды. Этапы формирования промышленного производства. Инновационное сопровождение развития техники пищевых производств. Тренды и приоритеты развития науки и техники в пищевой и перерабатывающей отраслях.

Научно-технический прогресс в пищевых производствах. Теория цвета и композиции в кулинарии.

Тема 10. Современное состояние индустрии питания в нашей стране. Тенденции развития ресторанного бизнеса.

Современное состояние индустрии питания в нашей стране. Тенденции развития ресторанного бизнеса в настоящее время. Понятие «адаптивная организация».

Основные тенденции в развитии современной организации питания: организация доставки продукции на дом, портативные обеды, фаст-фуд, Макдональдс, трансфер-автоматы и др. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.

Тема 11. Особенности культуры питания народов мира по регионам. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.

Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.

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).

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 литературы²

✓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.



² Не более 3 источников;

4.2. Список дополнительной литературы²

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> (дата обращения: 06.01.2022). — 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> (дата обращения: 04.01.2022). — 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».	www.foodprom.ru
2.	История еды, кулинарии и основных продуктов питания	www.eda-eda.info
3.	Официальный сайт издательства «Ресторанные Ведомости».	https://restoved.ru/
4.	Официальный сайт журнала «FoodService»	https://www.cafe-future.ru/

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

1. История традиций и культуры питания: методические указания по выполнению практических работ// Сост.: Е.В. Тарабанова / Новосиб. ГАУ, Биолого-технолог. ф-т. – Новосибирск, 2022. – 45 с.

2. История традиций и культуры питания: методические указания по выполнению контрольной и самостоятельной работы // Сост.: Е.В. Тарабанова / Новосиб. ГАУ, Биолого-технолог. ф-т. – Новосибирск, 2022. – 16 с.

2. История традиций и культуры питания: словарь терминов // Сост.: Е.В. Тарабанова / Новосиб. гос. аграр. ун-т, Биолого-технолог. ф-т.– Новосибирск, 2022. – 12 с.

² Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

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

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommander</i>	<i>Бесплатная</i>

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 .mp4	60 мин
4.	Видеофильм	Мир русской усадьбы .mp4	40 мин
5.	Видеофильм	Еда. Цена вопроса .mp4	120 мин
6.	Видеофильм	Корпорация Еда. .mp4	120 мин
7.	Видеофильм	Когда наступит голод .mp4	45 мин
8.	Презентация	Возникновение и формирование традиций и культуры питания. Вклад ученых России и мира в развитие культуры питания.	69 слайдов
9.	Презентация	История русской домашней кулинарии.	49 слайдов
10.	Презентация	Предпосылки возникновения основных пищевых производств.	13 слайдов
11.	Презентация	Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека.	31 слайд
12.	Презентация	Системы и типы питания народов мира. Традиции и обычаи национальных кухонь.	24 слайда
13.	Презентация	Адаптивно-адаптационные процессы в культуре питания.	30 слайдов
14.	Презентация	Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.	33 слайда
15.	Презентация	Зеленая революция. Задачи, предпосылки, результаты первого и второго этапов зелёной революции.	38 слайдов
16.	Презентация	Современное состояние индустрии питания в нашей стране. Тенденции развития ресторанного бизнеса.	10 слайдов

17.	Документ	<i>ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный Стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Росстандарта от 22.11.2013 n 1676-ст [текст].– М: Госстандарт России, 2016. Переиздание март 2019– 16 с.</i>	16 с.
18.	Документ	<i>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [текст].– М: Госстандарт России, 2016. Переиздание май 2020 г – 21 с</i>	21 с.

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-1	Аудитория для ЛПЗ	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)
3-219, компьютерный класс	Аудитория для ЛПЗ, самостоятельной работы и курсового проектирования	-ноутбук (для преподавателя); - переносной проектор (получается по заявке в деканате); - стационарные компьютеры для студентов (монитор, системный блок, мышь, клавиатура) в количестве 14 шт.; - маршрутизатор на 16 портов; - программное обеспечение.

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.О.36 История традиций и культуры питания используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

7. 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

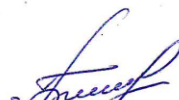
С.Л. Гаипар
ФИО

Председатель учебно-методического
совета
(должность)


подпись

М.И. Кочнева
ФИО

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


подпись

П.В. Белоусов
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от
« » 20 г. №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от
« » 20 г. №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.О.36 История традиций и культуры питания,
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к обязательной части.

Дисциплина Б1.О.36 История традиций и культуры питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.</i>	<i>ИОПК-1.1. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры.</i>	знать: историю возникновения и развития пищевой промышленности и её взаимосвязь с основными закономерностями социально-экономического развития России; уметь: оценивать альтернативы развития пищевой промышленности с учетом исторического опыта; владеть: методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста.
<i>ПК-2. Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания.</i>	<i>ИПК-2.3. Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания.</i>	знать: роль современной российской пищевой промышленности в решении глобальной продовольственной проблемы; уметь: применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость пищевой промышленности; владеть: навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции и публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики на исторические и экономические темы.

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

Промежуточная форма контроля - экзамен.