

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Д.Ш. Султанова
«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «ИСТОРИЯ И ТЕОРИЯ КУЛИНАРИИ»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	5; 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Практическое занятие	4	0,11
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	60	1,67
Форма аттестации: Зачет (14 сем)	4	0,11
Всего	72	2

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Н.К. Романова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «История и теория кулинарии» являются:

- ознакомление студентов с историческими основами теории и практики кулинарии, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира,
- ознакомление с динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами ее развития.

Задачи дисциплины:

- а) обобщение мирового опыта в области истории и теории национальных кухонь народов России и ряда стран Европы и Азии, а также ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи;
- б) анализ изменений в структуре питания населения развитых стран в XX веке и ознакомление студентов с теоретическими основами ряда современных систем питания, таких как вегетарианство, раздельное питание, макробиотика; их критический анализ, в том числе с точки зрения целесообразности использования в коммерческих целях в предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История и теория кулинарии» относится к факультативным дисциплинам ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «История и теория кулинарии» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2. Технология продукции общественного питания

Дисциплина «История и теория кулинарии» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-6 Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции

ПК-6.1. Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.2. Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.3. Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни

Уметь:

эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения

Владеть:

навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социо-культурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации	
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	История кулинарии народов мира	14		2			2	30	Реферат
2.	Теоретические основы систем питания и их критический анализ	14		2			2	30	Контрольная работа
	Итого по семестру	14		4			4	60	Зачет

5. Содержание лекционных занятий по темам

Проведение лекционных занятий не предусмотрено учебным планом

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	История кулинарии народов мира	1	История кулинарии народов, проживающих в разных частях земного шара	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.		1	Исторические корни предприятий питания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Теоретические основы систем питания и их критический анализ	2	Теоретические основы систем питания и их критический анализ	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	4		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	История кулинарии народов мира	30	написание реферата	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Теоретические основы систем питания и их критический анализ	30	подготовка к контрольной работе	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
ВСЕГО		60		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	История кулинарии народов мира	2	проверка реферата	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Теоретические основы систем питания и их критический анализ	2	проверка контрольной работы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
ВСЕГО		4		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «История и теория кулинарии» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
14-й семестр			
Контрольная работа	1	30	50
Реферат	1	30	50
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «История и теория кулинарии» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Васюкова А.Т., Кухни народов мира [Учебник] : Дашков и К, 2019	https://znanium.com/catalog/product/1081697 Режим доступа: по подписке КНИТУ
А.С. Ратушный, Технология продукции общественного питания [Прочее] Учебник для бакалавров: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019	http://znanium.com/go.php?id=1091207 Режим доступа: по подписке КНИТУ

А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, Технология кулинарной продукции за рубежом [Прочее] Учебник: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1091552 Режим доступа: по подписке КНИТУ
--	---

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Василенко З.В., Кулинарная характеристика блюд [Учебное пособие] : Минск, РИПО, 2019	: https://e.lanbook.com/book/154196 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Ратушный А.С., Всё о еде от А до Я [Энциклопедия] : Дашков и К, 2020	https://znanium.com/catalog/product/1091181 Режим доступа: по подписке КНИТУ
/ А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н, Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Учебник] : Лань, 2018	https://e.lanbook.com/book/110744 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «История и теория кулинарии» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС ВООК.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «История и теория кулинарии»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard
Архиватор 7 Zip
Блокнот Notepad
Яндекс Браузер

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «История и теория кулинарии»:

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard
Архиватор 7 Zip

«КонсультантПлюс»
Техэксперт

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

К-424 Лекционная аудитория
Интерактивная доска, ноутбук.

К-423 Класс для СРС.

Помещение для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

В процессе освоения дисциплины «История и теория кулинарии» используются следующие образовательные технологии:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения, например просмотр и обсуждение видеофильмов, экскурсии, приглашение специалиста, спектакли, выставки;
- системы дистанционного обучения;
- обсуждение и разрешение проблем («мозговой штурм», ПОПС- формула, «дерево решений», «анализ казусов», «переговоры и медиация», «лестницы и змейки»);
- тренинги;
- метод кейсов.