**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**«История общественного питания»**

**1.** **Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность Технология продукции и организации общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от17.08.2020

 № 1047

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2.Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)

 Индикаторы достижения компетенции:

-Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям(УК-5.1)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: способность к самоорганизации и самообразованию

- основных теоретических положений, лежащих в основе химических (титриметрических, гравиметрических) и физико-химических (хроматографических, электрохимических, оптических) методов идентификации и определения веществ;

Умение: -воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

- принимать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям

Навык: -способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

- проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов

Опыт деятельности: - успешное и систематическое владение навыками анализа причинно-следственной связи в развитии общества,- бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям;

-способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**Содержание программы дисциплины:**

Культура еды и поведение за столом в историческом развитии. История народной кухни.

Организация обслуживания посетителей, встреча гостей, типы и виды меню, подготовка зала к обслуживанию; правила подачи блюд. История питания средневековья, древней Греции и древнего Рима. История питания на Руси. История общественного питания в России. Традиции и особенности русской кухни. История народной кухни. Старомосковская кухня, кухня Петровско-Екатерининской эпохи, петербургская кухня. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Кулинарные работы и разработки в общественном питании. Общественное питание. Понятие и определения. Культура еды и поведения за столом в историческом развитии**.** Традиции русской кухни**.** История народной кухни**.**

**3. Форма промежуточной аттестации**: зачет.

**4.Разработчик:** доцент, канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Лосевская С.А.