Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:23:44
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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 от 17.08.2020 № 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:

Знания способов демонстрации толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям.

Умения демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям.

Владение навыками демонстрации толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям.

Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 «История, кухни и общественное питание первобытного общества»

Раздел 2 «История, кухни и общественное питание Древнего мира»

Раздел 3 «История, кухни и общественное питание раннего Средневековья»

Раздел 4 «История, кухни и общественное питание позднего Средневековья»

Раздел 5 «История, кухни и общественное питание Нового и Новейшего времени»

Раздел 6 «Общественное питание XXI века»

3. Форма промежуточной аттестации: зачет.

4.Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П.