

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«История и культура питания»

Направление 43.03.01 «Сервис»

Профиль «Социально – культурный сервис»

4

(семестр)

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплина «История и культура питания» является формирование у студентов комплекса знаний традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина «История и культура питания» является обязательной дисциплиной вариативной части по направлению 43.03.01 «Сервис» по профилю «Социально-культурный сервис» с нормативным сроком очного обучения – 4 года.

Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. В процессе изучения курса у обучаемых формируется как компетенции, направленные на приобретение культуры мышления, анализ и закономерности исторического развития, способности к обобщению, так и компетенции, отражающие потребности регионального рынка труда и перспективы его развития.

Знания, которыми обладает студент после изучения предшествующих курсов учебных дисциплин «История», «Сервисология», «Культурология», «Технологические процессы в сервисе», «Основы гостеприимства в туристской индустрии», «Турцентры и дестинации мира» являются основой для дальнейшего углубленного изучения дисциплин «Технология международного туризма», «Основы транспортного обслуживания».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

3.1 Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

3.2 Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- готовностью организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя (ОПК-3);

3.3. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

4) знать: подходы к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов (ОК-1); организацию процесса сервиса (ОПК-3); особенности отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности (ПК-3).

5) уметь: анализировать и применять комплекс знаний при разработке турпакетов (ОК-1); проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя (ОПК-3); определять место традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта (ПК-3).

6) владеть: навыками застольного этикета и его особенностями у народов мира (ОК-1); методикой набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира (ОПК-3); культурой потребления пищи и питания как частью общечеловеческой культуры (ПК-3).

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Структура и содержание дисциплины включает 18 часов лекционных занятий и 36 часов практических занятий, а также 54 часа самостоятельных работ студента.

В рамках курса предполагается изучение следующих тем:

Тема 1. Введение. Питание-компонент общечеловеческой культуры.

Тема 2. История и этапы развития традиций питания.

Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания.

Тема 4. Традиции потребления пищи и питание, их отражение в мировой литературе и живописи.

Тема 5. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания.

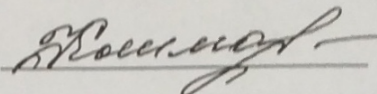
Тема 6. Культура питания славянских народов, особенности формирования традиций и культуры питания народов России.

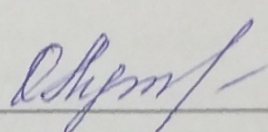
Тема 7. Традиции и культура питания народов Европы.

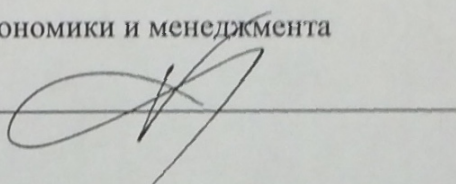
Тема 8. Традиции питания в Арабских странах. Особенности традиций и культур питания народов стран АТР.

Тема 9. Национальные традиции потребления напитков. Культура застолья и национальные традиции народов мира.

Текущей формой контроля знаний студентов является проведение трех рейтинг-контролей. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Составитель:  ст. преподаватель Е. А. Климова

Заведующий кафедрой БУФиС,
д.э.н., профессор  О. В. Лускатова

Директор Института экономики и менеджмента
д.э.н., профессор  П. Н. Захаров

Дата: 26.11.2016 г.

Печать института (факультета)

