

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»

(ВлГУ)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УМР
А. А. Панфилов

«26» июля 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«История и культура питания»

Направление подготовки 43.03.01 «Сервис»
Профиль подготовки «Социально-культурный сервис»
Уровень высшего образования бакалавриат
Форма обучения заочная

Семестр	Трудоемкость зач.ед, час	Лекций. час	Практич. занятий. час	Лаборат. работ, час	СРС, час	Форма промежуточного контроля (экс./зачет)
5	3/108	6	6		96	зачет
Итого:	3/108	6	6		96	зачет

Владимир 2015

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины (модуля) «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.

Задачами курса являются:

- Освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов.
- Ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира.
- Изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира.
- Исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира.
- Понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими и европейскими, традициями питания.
- Определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта.
- Применение комплекса знаний при разработке турпакетов.
- Воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры.

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 – 5 лет.

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», «Введение в профессию», «География туризма», «Ведущие дестинации России», «Основы экскурсионного обслуживания», «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 (МОДУЛЯ)

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:

1) **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).

2) **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).

3) **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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 12 часов аудиторной работы, в т.ч. лекций – 6 часов, практических занятий – 6 часов, самостоятельной работы- 96 часов, зачет. Всего: 108 часов.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
				Лекции	Семинары	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС			КП / КР
1	Введение. Питание-компонент общечеловеческой культуры	5		1					10		0,5/50	
2	История и этапы развития традиций питания	5				1			12		0,5/50	
3	Принципы формирования национальных традиций и культур питания	5		1					10		0,5/50	
4	Традиции потребления пищи и питание, их отражение в мировой литературе и живописи	5				1			12		0,5/50	
5	Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания	5		1					12		0,5/50	
6	Культура	5				1			10		0,5/50	

	питания славянских народов, особенности формирования традиций и культуры питания народов России.										
7	Традиции и культура питания народов Европы	5		1		1			10	1/50	
8	Традиции питания в Арабских странах. Особенности традиций и культур питания народов стран АТР.	5		1		1			10	1/50	
9	Национальные традиции потребления напитков. Культура застолья и национальные традиции	5		1		1			10	1/50	
Итого: 108				6		6			96	6/50	зачет

Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины/модуля и формируемых в них профессиональных компетенций представлена в таблице.

Темы, разделы дисциплины	Количество часов	Компетенции			Σобщее число компетенций
		ОК-1	ОПК-3	ПК-3	

Тема 1. Введение. Питание-компонент общечеловеческой культуры.	11	+	+	+	3
Тема 2. История и этапы развития традиций питания.	13	+	+	+	3
Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания.	11	+	+	+	3
Тема 4. Традиции потребления пищи и питание, их отражение в мировой литературе и живописи.	13	+	+	+	3
Тема 5. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания.	13	+	+	+	3
Тема 6. Культура питания славянских народов, особенности формирования традиций и культуры питания народов России.	11	+	+	+	3
Тема 7. Традиции и культура питания народов Европы.	12	+	+	+	3
Тема 8. Традиции питания в Арабских странах. Особенности традиций и культур питания народов стран АТР.	12	+	+	+	3
Тема 9. Национальные традиции потребления напитков. Культура застолья и национальные традиции народов мира.	12	+	+	+	3
Зачет		+	+	+	3
Итого	108				
Вес компетенции		1	1	1	

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень лекционных тем

Лекция 1. Введение. Питание-компонент общечеловеческой культуры.

Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет, методы и задачи дисциплины «История и культура питания». Понятийный аппарат дисциплины.

Лекция 2. История и этапы развития традиций питания.

Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные

тенденции в развитии современной организации питания: обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и другие.

Лекция 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания.

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 народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.

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

Динамика традиций потребления пищи и питание и их отражение в мировой литературе (Брийа-Саварен, Гримо де ля Рейньера, А. С. Пушкин, П. А. Вяземский, Е. А. Баратынский, Д. И. Фонвизин, И. А. Крылов, А. С. Грибоедов, Н. В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо. Ф. Рабле, И. С. Тургенев, А. К. Толстой и др) и живописи (В. Г. Перов, Г. Г. Мясоедов, В. М. Максимов, К. Е. Маковский, Б. М. Кустодиев, П. Сезанн, П. А. Федотов и др)

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

Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве: (православие- Пасха, Радуница, Рождество Христово, Крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство- особая система питания. Виды вегетарианства. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.

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

Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Особенности формирования традиций и культуры питания народов России.

Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история

их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. 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.

Лекция 7. Традиции и культура питания народов Европы.

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.

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

Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов, способов обработки продуктов. 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: змеи, ласточкины гнезда, черви, акульки плавники, мясо собаки. 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.

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

Роль напитков в культуре питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР. Крепкие напитки. Традиции и культура потребления напитков. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и т.д.). Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.

Перечень тем практических занятий

1. История и этапы развития традиций питания.

Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.

Основные тенденции в развитии современной организации питания.

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

Динамика традиций потребления пищи и питание, их отражение в мировой литературе.

Продукты питания на полотнах живописцев. Использование продуктов питания в рекламе.

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

Особенности формирования традиций и культуры питания народов России.

Вклад России в мировую культуру питания.

4. Традиции и культура питания народов Европы.

Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.

Национальные кулинарные символы народов Европы.

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

Национальные блюда Китая и экзотические продукты.

Традиционные национальные блюда народов стран АТР.

6. Национальные традиции потребления напитков. Культура застолья и национальные традиции народов мира.

Чайные и кофейные церемонии в различных странах.

. Культура застолья и их виды.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «История и культура питания» применяются образовательные технологии, обеспечивающие развитие компетентного подхода, формирования у студентов профессиональных компетенций. Образовательные технологии реализуются через такие формы организации учебного процесса, как лекции, практические занятия и самостоятельная работа. Кроме вводных и обзорных лекций следует использовать проблемные лекции и лекции-диалоги. При этом лектор, докладывая проблемную ситуацию, активизирует процесс обучения. Проблемные лекции считаются наиболее оптимальными для учебного процесса, так как образовательная деятельность имеет в своей основе решение проблемных ситуаций. В результате диалога лектора с аудиторией у студентов развивается мышление, позволяющее избежать пассивного восприятия информации и содействовать свободному обмену мнениями. Для развития образного мышления у студентов необходимо использовать мультимедийное сопровождение лекции и видеоматериалов.

Предполагается использование следующих интерактивных форм проведения занятий:

- проблемные лекции и лекции – диалоги (темы 1,5.9)

- разбор конкретных ситуаций (темы 2,3,5.9)

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта составляет не менее 30% аудиторных занятий, занятия лекционного типа не превышают 50% от общей величины аудиторных занятий.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины «История и культура питания» направлена на закрепление основных элементов теоретического и практического курса. В ходе реализации по предварительно выданным студентам заданиям предусмотрены следующие формы контроля:

1. Решение ситуационных задач в рамках практических работ.
2. Индивидуальные и коллективные консультации по практической работе
3. Выступление и оппонирование на семинарских занятиях.
4. Зачет.

Промежуточная аттестация по курсу осуществляется в форме зачета.

Промежуточная аттестация

Примерный перечень к зачету

1. Питание-компонент общечеловеческой культуры.
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества, их роль в развитии туризма.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. Этикет, прием, вкус, эстетика и их роль в развитии туризма.
6. История и этапы развития традиций питания.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
8. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
9. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI-XIX вв).
10. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
11. Православие: сущность, догматы, питание.
12. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
13. Иудаизм: сущность, догматы.
14. Основные принципы питания иудеев.
15. Обрядовое питание в иудаизме.
16. Исламизм: сущность, догматы, питание.
17. Обрядовое питание в исламизме.
18. Этика питания мусульман.
19. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
20. Индуизм и питание.
21. основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
22. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
23. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
24. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.

25. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
26. Процессы формирования культуры и традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
27. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенов.
28. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
29. Факторы формирования французской традиции питания.
30. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки.
31. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
32. Традиции питания в Англии и Шотландии, их использование в развитии туризма.
33. История формирования традиций питания Италии.
34. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
35. Традиции и культура питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
36. Традиции и культура питания народов Финляндии и Швеции.
36. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
37. Народы Аргентины, Мексики, Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
38. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
39. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского континента.
40. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
41. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
42. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
43. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
44. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
45. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
46. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
47. Современные тенденции в питании японцев.
48. Основные признаки индийской культуры питания.
49. Национальные принципы обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
50. Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
51. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
52. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
53. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
54. Вина стран мира и их характеристика.
55. Чай и его исторические корни.
56. История возникновения чая на территории России.
57. Национальные традиции приготовления и подачи чая.
58. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
59. Национальные традиции варки и подачи кофе.
60. Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.
61. Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.
62. Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
63. Французская система застолья и ее характеристика.
64. Приемы: виды, характеристика.

65. Принципы подачи и потребления хлеба, паштета, салата, сыра.
66. Принципы подачи и потребления фруктов, ягод.
67. Принципы подачи и потребления бутербродов, яиц, блинов, рыбных и мясных блюд.
68. Принципы подачи и потребления икры, омаров, крабов, лягушачьих ножек, мидий и раков.
69. Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.
70. Виды меню и их характеристика.
71. Традиции и культура питания народов мира -фактор формирования туристских ресурсов.
72. Научно – технический прогресс и его влияние на формирование традиций и культур питания народов мира.
73. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов.
74. Посты в мировых религиях и их сущность.
75. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.

Самостоятельная работа студентов Темы рефератов

1. Традиции и ритуалы русской трапезы.
2. Формирование региональных традиций питания в России.
3. Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана.
4. Традиции питания и национальные блюда славянских народов.
5. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).
6. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы.
7. Традиции питания в Греции: от древности до сегодняшнего дня.
8. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
9. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам).
10. Средиземноморская кухня и ее особенности.
11. Традиции сыроделия и шоколадного производства: Голландия, Бельгия, Швейцария.
12. Традиции питания народов Ближнего Востока.
13. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратах, Египте, Тунисе, Марокко.
14. Арабские сладости.
15. Арабский кофейные традиции.
16. Особенности культуры питания в африканских странах.
17. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из африканских стран (по отдельным странам).
18. Американские традиции питания.
19. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки.
20. Организация массового питания в США и Канаде.
21. Общие черты и особенности американской системы Fast Food.
22. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канаде.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература:

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4, 500 экз.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955>
2. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514526>
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895>

б) дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. — 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К^о”, 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>
2. Общие основания религий: Монография / С.Ю. Поройков - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 312 с.: 60x90 1/16. - (Научная мысль) (Обложка) ISBN 978-5-16-011007-3, 500 экз.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=50934>

в) программное обеспечение и интернет – ресурсы:

1. Информационно-поисковая система www.millionmenu.ru
2. Информационно-поисковая система www.restaurator.ru
3. Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России www.culina-russia.ru
4. Информационно-поисковая система www.menu.ru
5. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” www.horeca.ru
6. Информационно-поисковая система www.gastronom.ru
7. Информационно-поисковая система www.allcafe.info
8. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” www.restorus.com
9. Сайт Федерации Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
10. Информационно-поисковая система www.restoran.ru

11. Сайт Сообщества профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
12. Справочно-поисковая система Консультант-Плюс. <http://www.consultant.ru/>

8. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Иллюстративный и текстовый раздаточный материал.
2. Презентатор (стационарный и переносной) с мультимедиа технологиями.
3. Практические занятия по дисциплине проводятся в аудиториях Института экономики и менеджмента ВлГУ (ауд. 217), оснащенной для просмотра презентаций

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 20.10.2015г № 1169 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата) по направлению 43.03.01 «Сервис» и профилю подготовки «Социально-культурный сервис»

Рабочую программу составил старший преподаватель кафедры БУФиС



Е. А. Климова

Рецензент

(представитель

работодателя Зам. генерального директора ООО «Континент – М»
 Зиганшин Д. М.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БУФиС

протокол № 5 от «25» ноября 2015 г.

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


Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно – методической комиссии направления 43.03.01 «Сервис»

протокол № 2 от 26 ноября 2015 г.

Председатель комиссии:  Захаров П. Н., д.э.н., проф.,
директор Института экономики и менеджмента

ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа одобрена на 2016 / 2014 учебный год
Протокол заседания кафедры № 1 от 30.08.16 года
Заведующий кафедрой 

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год
Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года
Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год
Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года
Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год
Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года
Заведующий кафедрой _____