

# ИСТОРИЯ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ

## 1. Цель освоения дисциплины

Формирование культурного мировоззрения и творческой самостоятельности будущих учителей технологии и руководителей кружков и объединений в системе дополнительного образования, а также общая теоретическая и практическая подготовка, необходимая для преподавания технологии обработки пищевых продуктов в образовательной области «Технология» в средней школе.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История культуры питания» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору.

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Архитектоника объемных форм», «Гидравлика», «Графика», «Детали машин», «Дизайн и композиция костюма», «Дизайн помещений и интерьер дома», «Домашняя экономика», «Конструирование и моделирование швейных изделий», «Кулинарное декорирование», «Кулинарное оборудование», «Кулинарный практикум», «Культура организации досуга», «Культура поведения в семье», «Маркетинг в малом бизнесе», «Маркетинг образовательных услуг», «Материаловедение швейного производства», «Организация и технология предприятий бытового обслуживания», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы кулинарного карвинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы термодинамики», «Основы физиологии и гигиены питания», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии», «Предпринимательская деятельность в учреждениях образования», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Рисунок и художественная композиция», «Рукоделие», «Современные технологии в дизайне костюма», «Современные технологии обучения», «Специальное рисование», «Теоретическая механика», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Теплотехника», «Технология легкой одежды», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Технология швейного производства», «Товароведение с основами микробиологии», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Швейный практикум», «Эстетика образа», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика».

## 3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**знать**

– образовательные программы и учебники по культуре питания, педагогические системы и технологии, основные методы, приемы и средства обучения, формы организации учебно-

воспитательного процесса в образовательном учреждении, внеурочной и внеклассной работы, требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов;

***уметь***

– применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при написании конспекта урока, при планировании внеклассной воспитательной и профориентационной работы, организации культурно-просветительской деятельности;

***владеть***

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога.

**4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение**

количество зачётных единиц – 2,

общая трудоёмкость дисциплины в часах – 72 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 36 ч., СРС – 36 ч.),

распределение по семестрам – 1,

форма и место отчётности – аттестация с оценкой (1 семестр).

**5. Краткое содержание дисциплины**

Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры.

Взаимосвязь материальной с духовной и физической культурой. Основные компоненты материальной культуры: питание, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемония, Обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

**6. Разработчик**

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса ВО ФГБОУ "ВГСПУ".