

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.1 История ресторанного дела

Семестр: 3

Количество часов: 144

Количество зачетных единиц: 4

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «История», «Русский язык и культура речи».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Кулинария народов мира», «Управление персоналом ресторана», «Современные технологии контроля и управления ресторанным бизнесом».

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – ознакомить студентов с историческими основами теории и практики кулинарии, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира, динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами ее развития.

Задачи дисциплины – обобщение мирового опыта в области истории и теории национальных кухонь народов России и ряда стран Европы, а также ознакомление с этическими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи.

Содержание дисциплины:

введение. Предмет и содержание дисциплины. Исторические корни предприятий Питания. История русской кухни народов, проживающих в разных частях земного шара. Теоретические основы систем питания и их критический анализ. Основные положения вегетарианства, раздельного питания, макробиотики, питания по группе крови и их использование в коммерческих предприятиях питания

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать компетенцией - ПрК-3

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе

активных и интерактивных форм проведения занятий (лекций): поисковая работа в Интернете по самостоятельному изучению дисциплины.

Данная форма используется при изучении студентами темы о концепции здорового образа жизни. Понятие экологически чистого питания. Альтернативные виды питания: вегетарианство; сыроедение; раздельное питание; малоэнергетические диеты. Теоретические основы технологии: понятие о рациональном и экономном расходовании сырья, малоотходные технологии. Индустриальные, промышленные способы производства продукции общественного питания.

Составитель: С.В. Андреева, кафедра социально-культурного сервиса и туризма