

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.2.1 История кулинарии

**Семестр:** 3, 7

**Количество часов:** 144

**Количество зачетных единиц:** 4

**Промежуточная аттестация:** экзамен

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «История кулинарии» входит в блок общепрофессиональных дисциплин Б. 1. ДВ. учебного плана Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных на предшествующих этапах обучения, при этом обеспечивается практическое овладение навыками управления в своей профессии на основе преемственности в обучении: средняя общеобразовательная школа – вуз – послевузовское обучение (повышение квалификации, самообразование).

Она является дисциплиной, которая дает возможность углубления знаний в области истории и особенностей питания в различных странах мира у бакалавров по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «История», «Технология продукции общественного питания», «Социология», «Культурология», «Кулинария народов мира».

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «История кулинарии» является формирование компетенций, способствующих студентам познакомиться с особенностями работы в предприятиях питания.

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 кулинарии 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 следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: 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:** Т.М. Куделина, кафедра социально-культурного сервиса и туризма