Аннотация рабочей программы дисциплины *«Национальные кулинарные традиции»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин ФГОС ВО - Б1.В.12

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью учебной дисциплины** является ознакомление 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;
* ознакомление с этническими и религиозными особенностями нардов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи;
* анализ изменений в структуре питания населения развитых стран в ХХ-XIX веке;
* ознакомление студентов с теоретическими основами ряда современных систем питания, таких как вегетарианство, раздельное питание, макробиотика, их критический анализ, в том числе с точки зрения целесообразности использования в коммерческих целях в предприятиях общественного питания.

В результате освоения компетенций студент должен:

**Знать**:

* Исторические основы формирования кулинарной культуры различных народов мира;
* Принципы формирования национальных (этнических) особенностей технологии различной кулинарной продукции;
* Национальные кулинарные традиции питания населения отдельных стран.

**Уметь**:

* Оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
* Выбирать необходимое для производства технологическое оборудование, осуществлять эффективность его работы;
* Собирать, анализировать и интерпретировать необходимую информацию, содержащуюся в различных формах отчетности и прочих отечественных и зарубежных источниках;

**Владеть**:

* Навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений;
* Навыками изучения и анализирования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
* Навыками организации питания различных групп населения с учетом запросов потребителей.

1. **Формируемые компетенции;**

ОК-1

ОК-7

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Тема 1. Предмет и содержание дисциплины

Тема 2. История кулинарии народов, проживавших в разных частях земного шара

Тема 3. Принципы формирования кулинарных традиций

Тема 4. Традиции питания населения отдельных стран

Тема 5. Теоретические основы систем питания и их критический анализ

Дисциплина является предшествующей для таких дисциплин, как: «Технология ресторанной продукции за рубежом», «Технология продукции общественного питания», «Лечебно-профилактическое питание», «Организация производства и облуживания на предприятии общественного питания».

1. **Объем дисциплины:** 108/3 з.е. (в том числе ауд.- 40, см. р. - 32).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен
3. **Семестр**: 1

Разработчик:

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Пестова И.Г.

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Челпанов А.С.