Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.07 «Традиции и культура питания народов мира»*

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»*

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.В.10.01 Сервисная деятельность предприятий питания;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания.

Б1.В.07.01 Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.03 Физиология питания;

Б1.В.07.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.07.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Традиции и культура питания народов мира» - 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.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

* 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.

Для успешного освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира», студент должен:

**знать** историю развития общества, значимые моменты и основные исторические события;

**знать** историю формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства;

**знать** функции, выполняемые общественным питанием;

**владеть** современными информационными технологиями.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-5** – Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

**ОК-6** – Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**ПК-15** – Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

**ПК-25** – Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**ПК-32** – Готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

**Содержание разделов дисциплины**

Предмет и содержание дисциплины. История кулинарии народов, проживавших в разных частях земного шара. Принципы формирования кулинарных традиций. Традиции питания населения отдельных стран. Теоретические основы систем питания и их критический анализ.

*Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-6, ПК-15, ПК-25, ПК-32.*

Объем дисциплины 3 з.е./108 часов, контактные часы 58, в том числе аудиторных часов 56: 28 часов лекций, 28 часа практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 5сем. – зачет.

Семестр – 5.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг Л.А.Мелентьева.