АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.13.2 «История и теория кулинарии»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра: ТПП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

а) обобщение мирового опыта в области истории и теории национальных кухонь народов России и ряда стран Европы и Азии, а также ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи;
б) анализ изменений в структуре питания населения развитых стран в XX веке и 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.

2. Содержание дисциплины «История и теория кулинарии»

История кулинарии народов мира.
Предмет и содержание дисциплины
Исторические корни предприятий питания
История кулинарии народов, проживавших 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

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:
а) историю развития предприятий питания в разных странах и факторы, обусловливавшие появление различных типов предприятий питания;
б) исторические основы формирования кулинарной культуры различных народов мира;
в) принципы формирования национальных (этнических) особенностей технологии различной кулинарной продукции;
г) историю развития основных видов технологического оборудования и инвентаря;

е) основные сведения по различным системам питания, преимущества и недостатки этих систем, и уметь использовать полученные знания в личных и коммерческих целях.

2) Уметь:

а) критически осмысливать накопленную информацию, вырабатывать собственное аргументированное мнение;

б) применять полученную информацию в решении вопросов, помогающих организовать производство и обслуживание на предприятиях общественного питания;

г) оценивать взаимосвязь техники, технологии и экономики в кулинарной практике в историческом разрезе.

3) Владеть:

а) организовать технологический процесс с учетом особенностей технологии различной кулинарной продукции;

б) организовать обслуживание посетителей с учетом особенностей технологии различной кулинарной продукции;

в) разрабатывать рационы питания с учетом национальных (этнических) особенностей.

Зав.каф. ТПП О.А.Решетник