

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Кухни мира»

По основной образовательной программе бакалавриата

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. **Целями** освоения дисциплины «Кухни мира» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области приготовления национальных блюд.

2. **Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

Профессиональные компетенции (ПК):

-готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения- (ПК-4);

3. **Трудоемкость дисциплины** – 2 ЗЕТ (72 часа)

4. **Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие модули:

Введение. Развитие ресторанного бизнеса за рубежом и в России.

Модуль 1. Национальные кухни Азии

Модуль 2. Национальные кухни Африки

Модуль 3. Национальные кухни Северной Америки

Модуль 4. Национальные кухни Центральной и Южной Америки

Модуль 5. Национальные кухни Европы

Модуль 6. Национальные кухни Австралии

5. **Форма промежуточной аттестации** – зачет

Разработал:

доцент кафедры ТПП

А.В.Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.А. Беушев

