

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
- 5. Форма промежуточной аттестации** – зачет

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Декан ВЗФ



А.В.Снегирева

А.В. Михайлов