

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Кухни мира»

по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2018 г.)

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

(очная форма обучения)

**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);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

**3. Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕТ (72 часа)****4. Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие модули:

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

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



*(Signature)*  
А.В.Снегирева

*(Signature)*  
А.А. Беушев