

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Кухни мира»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- ПК-4: готовностью 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;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Кухни мира» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

**1. Введение. Развитие ресторанного бизнеса за рубежом и в России.**

**Национальные кухни Азии. .**

**2. Национальные кухни Африки. .**

**3. Национальные кухни Северной Америки. .**

**4. Национальные кухни Центральной и Южной Америки. .**

**5. Национальные кухни Европы. .**

**6. Национальные кухни Австралии. .**

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.Е. Фролова

Ю.С. Лазуткина