

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 – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-3.2: Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Кухни мира» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Национальные кухни Азии. 1. Египетская кухня

2. Вьетнамская кухня

3. Индийская кухня

4. Китайская кухня

5. Корейская кухня

6. Турецкая кухня

7. Японская кухня

8. Тайская кухня.

2. Канадская, Американская и Африканская кухни. .

3. Французская кухня и кухня Великобритании. .

4. Итальянская и Немецкая кухни. .

5. Мексиканская, Кубинская и Чехословацкая кухни. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина