

## 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