

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология и  
организация питания кухонь»**

<b>Дисциплина (модуль)</b>	<b>Технология и организация питания кухонь</b>
<b>Содержание</b>	<p><b>РАЗДЕЛ 1. КУХНИ СТРАН ЕВРОПЫ</b>  Изучение технологии приготовления блюд итальянской кухни  Изучение технологии приготовления блюд английской кухни  Изучение технологии приготовления блюд французской кухни.  Изучение технологии приготовления блюд австрийской, швейцарской и немецкой кухни.  Изучение технологии приготовления блюд испанской кухни  Изучение технологии приготовления блюд скандинавской кухни</p> <p><b>РАЗДЕЛ 2. КУХНИ СТРАН АЗИИ</b>  Изучение технологии приготовления блюд японской кухни.  Изучение технологии приготовления блюд китайской кухни.</p> <p><b>РАЗДЕЛ 3. КУХНИ СТРАН АМЕРИКИ</b>  Изучение технологии приготовления блюд США и Аргентины .  Изучение технологии приготовления мексиканских и бразильских блюд.</p> <p><b>РАЗДЕЛ 4. КУХНИ СТРАН ВОСТОКА</b>  Изучение технологии приготовления блюд стран Востока  Изучение технологии приготовления блюд турецкой кухни.</p>
<b>Реализуемые компетенции</b>	<b>ПК-1, ПК-4, ПК -6, ПК-7, ПК-17, ПК-24</b>
<b>Результаты освоения дисциплины (модуля)</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности питания народов мира, историю, взаимное влияние и традиции кухонь;</li> <li>-технологии приготовления продукции общественного питания кухонь мира;</li> <li>- организацию потребления продукции кухонь мира;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания национальных кухонь;</li> <li>- организовывать работу производства предприятий питания кухонь мира и осуществлять контроль за технологическим процессом</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами составления рецептур блюд и рационов питания с учетом особенностей питания различных кухонь;</li> </ul>

	- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.				
Трудоемкость, з.е.	4				
Объем занятий, часов	144	ЛК	ПЗ	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	16	16	32	44
	В том числе в интерактивной форме	2	4		
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и выступления с докладами и рефератами				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен в 8 семестре (1 , 36 )				

Зав. кафедрой ТПиООП

Демирова А.Ф.

Декан ТФ

Баламирзоев Н.Л.