

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.16 «Технология продуктов питания за рубежом»

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

по профилю: «Технология и организация централизованного производства»

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология продуктов питания за рубежом» является формирование знаний об особенностях технологии продуктов питания за рубежом.

2. Содержание дисциплины «Технология продуктов питания за рубежом»:

Кухня славянских народов

Кухни стран Прибалтики

Кавказская национальная кухня

Кухни народов Средней Азии и Казахстана

Кухни стран Балканского региона и стран Восточной Европы

Кухни народов стран Западной Европы

Кухни народов стран Азии

Кухни стран Центральной Америки

Кухни стран Южной Америки

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

а) основные виды сырья используемого в кухне отдельных регионов мира и отдельных странах этих регионов;

б) этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции, основные способы, приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии продуктов питания за рубежом;

в) требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации традиционных блюд, напитков и кулинарных изделий зарубежной кухни.

2) Уметь:

а) оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухне;

б) разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий и напитков;

в) готовить широкий ассортимент блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни с соблюдением условий технологического процесса и требований нормативной документации к производству и оформлению блюд;

г) оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

3) Владеть:

а) навыками работы на основном технологическом оборудовании предприятий общественного питания;

б) навыками приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и напитков зарубежной кухни.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник

