

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДВ.3.2 Кухня народов мира

по направлению подготовки: 44.03.01 «Педагогическое образование»

по профилю «Технологическое образование»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ОДО

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Обучения на двуязычной основе»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Кухня народов мира» являются:

- а) обобщение знаний о системах и типах питания народов мира;
- б) освоение отличительных особенностей кухонь и технологий приготовления традиционных блюд народов Европы и Азии.

### **2. Содержание дисциплины «Кухня народов мира»:**

Системы и типы питания народов зарубежных стран

Кухня народов стран Балканского полуострова

Кухня народов Центральной Европы

Кухня народов стран Скандинавского полуострова

Кухня народов стран Южной и Западной Европы

Кухня народов Великобритании

Кухня народов стран Австрии и Швейцарии

Кухня народов Испании и Португалии

Кухня народов Китая и Японии

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) основные типы питания, сложившиеся в современном мире;
- б) основные факторы, формирующие национальную кухню;
- в) отличительные особенности, характеризующие кухни народов Европы и Азии:
  - ассортимент основных продуктов;
  - ассортимент используемых пряностей, специй и приправ;
  - способы кулинарной обработки продуктов;
  - особенности режима питания;
  - технологию приготовления традиционных блюд народов Европы и Азии.

2) Уметь:

- а) разрабатывать технико-технологические карты блюд любой национальной кухни;
- б) составлять меню для национальных делегаций из стран Европы и Азии.

3) Владеть:

- а) знаниями в области кулинарных традиций народов мира;
- б) способами кулинарной обработки механической, химической, биологической, тепловой.

Зав.каф. ОДО



Рязапова Л.З.