

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Кухни разных стран

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

по профилю: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Кухни разных стран» является

- а) формирование знаний об основных традициях в питании населения отдельных регионов мира, ассортименте продовольственного сырья и пищевых продуктов, применяемых в разных странах мира;
- б) освоение технологии приготовления и подачи наиболее характерных блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни.

### **2. Содержание дисциплины «Кухни разных стран»:**

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 традиции и обычаи в питании населения различных стран;
- б) классификацию и основной ассортимент блюд и напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;
- в) особенности технологии приготовления, правил оформления и отпуска, условий и сроки хранения полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

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

3) Владеть:

- а) навыками работы на основном технологическом оборудовании предприятий общественного питания;
- б) навыками приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и напитков кухонь народов разных стран.

Зав.каф ТПП

Решетник О.А.