

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продуктов питания за рубежом

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 «Технология продуктов питания за рубежом» является формирование знаний об особенностях технологии продуктов питания за рубежом

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

Технология приготовления холодных блюд и закусок

Технология приготовления первых блюд

Технология приготовления блюд из овощей и картофеля

Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий

Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов

Технология приготовления вторых блюд из птицы

Технология приготовления вторых блюд из мяса и мясопродуктов

Технология приготовления блюд из яиц и творога

Технология приготовления мучных блюд

Технология приготовления сладких блюд

Технология приготовления напитков

Технология приготовления мучных кулинарных изделий

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- а) 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;
- б) 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.

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

Решетник О.А.