

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.В.09 Национальная кулинарная продукция для предприятий питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 3 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Вариативная часть.

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Введение в дисциплину. Системы и типы питания народов мира
2. Национальная кулинарная продукция народов России, Восточной и Центральной Европы: сырье, ассортимент, технологический процесс
3. Национальная кулинарная продукция народов Западной и Южной Европы: сырье, ассортимент, технологический процесс
4. Национальная кулинарная продукция народов Закавказья, Малой Азии и Балканского полуострова: сырье, ассортимент, технологический процесс
5. Национальная кулинарная продукция народов Центральной Азии: сырье, ассортимент, технологический процесс
6. Национальная кулинарная продукция народов Ближнего Востока и Северной Африки: сырье, ассортимент, технологический процесс
7. Национальная кулинарная продукция народов Южной и Юго-Восточной Азии: сырье, ассортимент, технологический процесс
8. Национальная кулинарная продукция народов Восточной Азии: сырье, ассортимент, технологический процесс
9. Национальная кулинарная продукция народов Латинской Америки: сырье, ассортимент, технологический процесс

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма