

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование дисциплины                                                                   | Технология зарубежной кухни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Краткое содержание                                                                        | Национальные кухни восточной, центральной и западной Европы. Средиземноморская и балканская национальная кухня. Национальные кухни южной Европы. Национальные кухни ближнего востока, Африки и Америк. Паназиатские национальные кухни.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Результаты освоения дисциплины                                                            | Владеет актуальной информацией, в том числе нормативной документацией для осуществления технологических процессов при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества.<br>Организует технологический процесс производства продуктов питания зарубежных национальных кухонь с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.<br>Демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций.<br>Осуществляет необходимые органолептические исследования полуфабрикатов и готовой продукции в практической деятельности                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Трудоемкость, з.е.                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Формы отчетности                                                                          | Зачет                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Основная литература                                                                       | 1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=573206">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=573206</a><br>2. Кухня народов мира: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет»; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=459071">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=459071</a> |
| Дополнительная литература                                                                 | 1. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.<br>2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 206 с. – Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/44975">http://www.iprbookshop.ru/44975</a> . – ЭБС «IPRbooks».<br>3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.                                                                                                                                                                                                    |