

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:31:42

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8af96f

## (ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

### Аннотация дисциплины

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование дисциплины                                                                   | <b>Б1.В.22 Технология зарубежной кухни</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Содержание                                                                                | Восточноевропейская национальная кухня. Средиземноморская и балканская национальная кухня. Французская национальная кухня. Итальянская национальная кухня. Испанская и Португальская национальные кухни. Ближневосточная национальная кухня. Национальные кухни стран Северной Америки. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки. Национальные кухни Индии и Индонезии. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Реализуемые компетенции                                                                   | <b>ПК-5</b> - способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции<br><b>ПК-8</b> - способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Результаты освоения дисциплины (модуля)                                                   | <b>ПК-5:</b><br><b>Знать:</b> специализированную, профессиональную информацию, в том числе инновационную, в области технологии производства продуктов питания<br><b>Уметь:</b> организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья<br><b>Владеть:</b> навыками контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации<br><b>ПК-8:</b><br><b>Знать:</b> мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания<br><b>Уметь:</b> организовать контроль за обеспечением качества продукции<br><b>Владеть:</b> навыками организации контроля за обеспечением качества продукции                                                                                                           |
| Трудоемкость, з.е.                                                                        | 3, з.е.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Форма отчетности                                                                          | Зачет – 8 семестр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>2. Семенова С.В. Азербайджанская кухня [Электронный ресурс]/ Семенова С.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2013. – 32 с. – Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/40057">http://www.iprbookshop.ru/40057</a>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>3. 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».</p> <p>4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.</p> <p>5. 50 000 избранных рецептов кулинарии СССР [Электронный ресурс]/ – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2014. – 672 с. – Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/40020">http://www.iprbookshop.ru/40020</a>. – ЭБС «IPRbooks».</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|