

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 11:07:22

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8af96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Б1.В.22 Технология зарубежной кухни
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	ПК-5 - 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 ПК-8 - способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг
Результаты освоения дисциплины (модуля)	ПК-5: Знать: специализированную, профессиональную информацию, в том числе инновационную, в области технологии производства продуктов питания Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Владеть: навыками контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации ПК-8: Знать: мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции Владеть: навыками организации контроля за обеспечением качества продукции
Трудоемкость, з.е.	3, з.е.
Форма отчетности	Зачет – 8 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
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: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206 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: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071
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.

	2. Семенова С.В. Азербайджанская кухня [Электронный ресурс]/ Семенова С.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2013. – 32 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40057. – ЭБС «IPRbooks», по паролю 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: http://www.iprbookshop.ru/44975. – ЭБС «IPRbooks». 4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с. 5. 50 000 избранных рецептов кулинарии СССР [Электронный ресурс]/ – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2014. – 672 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40020. – ЭБС «IPRbooks».
--	--