Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 23.05.2024 10:33:39
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	**Технология азиатской кухни**
Краткое содержание	Общая характеристика основ азиатской кухни. Продукты, характерные для азиатской кухни. Особенности технологии приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ. Особенности технологии приготовления блюд индийской и индокитайской кухни. Особенности технологии приготовления блюд монгольской кухни. Особенности технологии приготовления блюд корейской кухни. Особенности технологии приготовления блюд китайской кухни. Особенности технологии приготовления блюд вьетнамской и филиппинской кухни. Особенности технологии приготовления блюд японской кухни. Особенности технологии приготовления блюд арабской кухни. Особенности технологии приготовления блюд египетской кухни. Особенности технологии приготовления блюд ливанской кухни. Особенности технологии приготовления блюд афганской кухни. Особенности технологии приготовления блюд еврейской кухни. Особенности технологии приготовления блюд турецкой кухни. Особенности технологии приготовления блюд пакистанской и непальской кухни. Особенности технологии приготовления блюд тайской кухни. Особенности технологии приготовления блюд бирманской и ланкийской кухни.
Результаты освоения дисциплины	Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований. Анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования. Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий. Учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет
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. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с.
Дополнительная литература	1. Кухня народов мира: учебное пособие / авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». – Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с. 2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

	3. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». 4. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». 5. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». 6. Азиатская кухня – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. – 240 с. 7. Садовский Е. Суши, роллы. – М.: Эксмо, 2012. – 96 с. 8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Ассоциация кулинаров России ГО ВПО – М.: ИТК «Дашков и К°, 2008. 9. Сяо Минь. Китайская кухня. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2011. – 288 с. 10. Могильный М.П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации). – М.: Дели-принт, 2002. – 148 с.