

**Приложение к рабочей программе дисциплины
«Кухни народов мира»**

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Бакалавриат

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Кухни народов мира»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	216/6
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций, определенных ФГОС ВО по данному направлению и закрепленных основной образовательной программой, которые связаны с представлениями о кулинарии у народов мира, традициями организации питания, технологии приготовления блюд и обслуживания иностранных гостей.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Введение. История и этапы развития традиций питания. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания. Нетрадиционные системы питания. Особенности технологии и организации питания иностранных туристов. Национальные традиции потребления пищи и питания народов
Формируемые компетенции (коды)	УК-2; ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	УК-2: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Основы проектной деятельности; Технология и организация диетического питания; Технология и организация специальных видов питания; Бизнес-планирование в общественном питании;

	Управление ресторанным бизнесом; Технологическая практика; Организационно-управленческая практика; Преддипломная практика. ПКУВ-1: Технология и организация диетического питания; Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания; Информационные технологии в общественном питании; Экономика предприятий общественного питания; Метрология, стандартизация и сертификация; Технология и организация специальных видов питания; Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании; Дегустационный анализ; Системы управления безопасностью в общественном питании; Организационно-управленческая практика
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением: 1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам; 2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати; 3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет с оценкой; экзамен