

АННОТАЦИЯ

рабочей программы по дисциплине "Кухня народов мира" по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины (рабочая программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студента следующих компетенций:

ВПД	Организация процесса приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни
ПК 1.1	Ознакомление современных направлений развития национальных кухонь.
ПК 1.2	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд стран СНГ
ПК 1.3	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд народов стран Европы
ПК 1.4	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд народов Центральной и Восточной Азии
ПК 1.5	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд народов Центральной Америки и Кубы
ПК 1.6	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд народов Африки и Турции

Программа учебной дисциплины может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанные с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для

повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина считается обязательной при подготовке специалистов согласно профессиональной образовательной программе на четвертом курсе. Дисциплина « Кухня народов мира » изучается в течение 7 – 8 семестра.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся

должен знать:

- основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной, Центральной и Восточной Европы, Восточной Азии
- основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд
- основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования
- ассортимент традиционных блюд
- современное кулинарное искусство в национальных традициях
- особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни;

должен уметь:

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы
- подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

Иметь опыт:

- разработки технико-технологических карт блюд любой национальной кухни

- приготовления, оформления и подачи национальных блюд, изделий, напитков
- обслуживания традиционных и национальных мероприятий в предприятиях питания