

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2578d7400d1

Аннотация рабочей программы дисциплины
Зарубежная кулинария

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения дисциплины

ознакомить обучающихся с знаниями о зарубежной кулинарии, истории её развития, ассортименте блюд различных стран Мира, особенностях приготовления блюд в других странах; практические навыки и умения приготовления национальных блюд.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Зарубежная кулинария» относится к дисциплинам, части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

3. Результаты освоения дисциплины: формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 31 Теоретические основы производства кулинарной продукции.
		Уметь: У1 Осуществлять процесс производства кулинарной продукции зарубежных стран.
		Владеть: В1 Практическими навыками по обслуживанию потребителей зарубежных стран.
	ПКС-4.2 Организует входной контроль сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: 32 Теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции исходя из характеристик того или иного метода. Уметь: У2 Осуществлять все виды контроля сырья, а также готовой продукции. Владеть: В2 Методами производства качественных зарубежных блюд.

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 7 семестр.

Заведующий кафедрой ТПП

В.Г. Попов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

Лист согласования

Внутренний документ " Зарубежная кулинария_2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна
Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано