Аннотация рабочей программы дисциплины *«Технология ресторанной продукции за рубежом»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин ФГОС ВО-Б1.В.10

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

Основными целями курса «Технология ресторанной продукции за рубежом» является получение студентами практических навыков и необходимого комплекса знаний для профессионального выполнения обязанностей работника общественного питания.

Основными задачами дисциплины являются: изучение технологических схем производства блюд и кулинарной продукции различных народов мира; ассортимент видов, способов обработки сырья; назначение применяемого оборудования и инвентаря, правил эксплуатации; подготовка технологических документов.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать**: традиции народов мира; классификацию и ассортимент зарубежной кулинарной продукции; технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции зарубежной кухни; требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации зарубежной кулинарной продукции.

**уметь**: оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; готовить широкий ассортимент кулинарной заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; производить необходимые технологические расчеты; использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции.;

**владеть**: терминами и определениями; навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий;.

1. **Формируемые компетенции;**

ПК-4

ПК-5

ПК-6

ПК-9

ПК-22

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

*Введение*

*Тема 1. Кухни ближнего зарубежья.*

*Тема 2. Кухни европейских стран.*

*Тема 3. Кухни Латинской и Южной Америки.*

*Тема 4. Кухни Китая и Японии.*

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика.

1. **Объем дисциплины**: 216/6 з.е. (в том числе ауд.- 83, см. р. - 97).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен
3. **Семестр**: 7

Разработчик:

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Мелентьева Л.А.