Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.05.02 «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»*

Дисциплина «Технология ресторанной продукции за рубежом» входит в дисциплинарный модуль *Б1.В.05 «Организационно-технологический модуль»*  вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.09.01 Химия;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания.

Б1.В.07.01 Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.02 Физиология питания;

Б1.В.07.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Технология ресторанной продукции за рубежом» состоит в получении студентами практических навыков и необходимого комплекса знаний для профессионального выполнения обязанностей работника общественного питания.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования являются:

- овладеть комплексом знаний, умений и навыков по производству полуфабрикатов, механической обработке сырья, производству зарубежных блюд и кулинарной продукции, подготовки технологических документов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-6** Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**ОПК-2** Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ОПК-3** Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

**ОПК-4** Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

**ПК-1** Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

**ПК-6** Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**ПК-25** Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Содержание разделов дисциплины**

Введение. Тема 1 Кухни Ближнего зарубежья. Тема 2. Кухни европейских стран. Тема 3. Кухни Латинской и Южной Америки. Тема 4. Кухни Китая и Японии

*Формируемые компетенции: ОК-6, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-6, ПК-25.*

Объем дисциплины 5 з.е./180 часов, контактные часы 58, в том числе аудиторных часов 56: 28 часов лекций, 28 часов практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 6сем. – экзамен.

Семестр – 6.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг Л.А.Мелентьева.