

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Дата подписания: 26.04.2021 15:19:55

Уникальный идентификатор документа:

5b8335c1f3d6a7bd91a51b28834cdf2b81866538

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология блюд русской и зарубежных кухонь» является профессиональная переподготовка слушателей с целью формирования новых профессиональных компетенций, получения ими дополнительных знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере технологии и организации общественного питания по специальной технологии.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

В соответствии с учебным планом переподготовки дисциплина «Технология блюд русской и зарубежных кухонь» является базовой для изучения дисциплин: «Комплексное оснащение ресторанов. Оборудование предприятий общественного питания: Механическое, тепловое, торговое и холодильное оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания».

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины**

Слушатель освоивший программу переподготовки, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа переподготовки:

ОПК - 2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК - 1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК - 4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

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

**Знать** особенности русской и национальных кухонь Европы, Азии, стран Американского континента и Африки;

**Уметь** готовить блюда русской и национальных кухонь Европы, Азии, стран Американского континента и Африки;

***Владеть*** технологиями приготовления и навыками оформления блюд русской и национальных кухонь Европы, Азии, стран Американского континента и Африки.

**4. Структура и содержание дисциплины «Технология блюд русской и зарубежных кухонь»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет – 50 аудиторных часов.