

ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ
Циклова комісія, яка забезпечує викладання
маркетингу, торгівлі та харчових технологій
Відділення підприємництва та інформаційних технологій

Лектор	<u>Мироненко Марина Ігорівна</u>
Семестр	<u>5(7)-й</u>
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	<u>3</u>
Форма контролю	<u>Диференційований залік</u>
Аудиторні години	<u>52 год. (з них 26 год. лекцій, 26 год. практичних)</u>

Загальний опис дисципліни

Метою навчальної дисципліни є формування системи базового комплексу знань у здобувачів освіти щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у здобувачів освіти уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

Основними завданнями викладання дисципліни вивчення особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу; етнотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу; вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції; складання меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів з різних країн; вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв; використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

В ході вивчення дисципліни здобувачі освіти набувають таких фахових компетентностей як здатність використовувати знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів, здатність використовувати інформаційні системи та технології у діяльності закладів ресторанного господарства.

Теми лекцій

1. Системи і типи харчування народів світу.
2. Особливості національної кухні народів Східної Європи.
3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи.
4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн.
5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.
6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.
7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.
8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії.
9. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України.

Теми практичних занять

1. Системи і типи харчування народів світу.
2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя.
3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи.

4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн.
5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.
6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.
7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.
8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки.
9. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України.