

АНОТАЦІЯ

ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВИТИ

Назва компоненти	Етнічні-кухні
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Назва циклової комісії	05 Харчових технологій
Викладач	Власенко Л.Л.
Контакти викладача	0997745561; vlasenko.luda@ukr.net

1. Мета та завдання.

Метою навчальної дисципліни є:

- системна характеристика будь-якої національної кухні країн ближнього та дальнього зарубіжжя;

- ознайомлення студентів із характеристикою продуктів, які використовуються у національній кухні, характеристикою способів обробки; асортиментом, технологією приготування і естетичними вимогами до оформлення та відпуску страв, специфікою обслуговування та режимом харчування;

- ознайомити студентів з сучасними концепціями і модними напрямками розвитку кулінарного мистецтва будь-якої національної кухні країн ближнього та дальнього зарубіжжя;

- ознайомити із спеціальними термінами для оперативного виконання робіт, міжнародного порозуміння з колегами інших країн.

Завдання навчальної дисципліни:

- формування у студентів уміння виявити логічні зв'язки та закономірності, причини та наслідки у використанні тих чи інших продуктів харчування, способів та прийомів їх обробки, правил оформлення та подачі страв національних кухонь країн.

2. Обсяг курсу.

Загальна кількість годин – 90 , з них: 16 годин – лекції, 40 годин – лабораторні роботи, 34 години – самостійна робота.

3. Короткий зміст.

Вступ

Розділ 1. Сучасні концепції і модні напрямки розвитку міжнародного кулінарного мистецтва.

Розділ 2. Кухня народів Європи.

Тема 2.1. Кухня Центрально-Східної, Західної Північної, Південної Європи.

Розділ 3. Кухня народів Америки.

Тема 3.1. Кухня Північної, Латинської Америки.

Розділ 4. Кухня народів Азії.

Тема 4.1. Кухня Південної, Південно-Західної Азії.

Тема 4.2. Кухня Центральної, Південно-Східної Азії.

Тема 4.3. Кухня Східної Азії.

4. Система оцінювання.

Поточний контроль: оцінювання виконання завдань на лабораторних заняттях, оцінювання 2-х модульних контрольних робіт, виконання творчих індивідуальних завдань.

Підсумковий контроль: екзамен у VII семестрі.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / П. П. Гаврилко. – Київ: Центр учбової літератури, 2016. – 620 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
3. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид., пероб. та допов. – Київ: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.
4. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – Київ: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
5. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, А. М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Харків: Світ книг, 2012. – 288 с.
6. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
7. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр” / Г. Й. Островська. – 2018. – 162 с.
8. Шалімов О.В. Збірник рецептур страв та виробів національних кухонь. – Київ : Вид-во «Арій», 2016. – 992 с.
9. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. – 2014. – 248 с.
10. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Київ : Кондор, 2016. – 502 с.
11. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. / Я. М Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 304 с.

12. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова. – Х.: Світ книги, 2012. – 537 с.
13. Челимбиенко В. А. Кухни народів мира / В. А. Челимбиенко, И. В. Зигуля. – Х.: – 2011. –461 с.
14. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г. І. Шумило. – К.: “Кондор”, 2012. – 504 с.