

## АНОТАЦІЯ

### ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва компоненти	Міжнародна кухня
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:

- 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;

- 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 міжнародної кухні.

#### 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 країн ближнього зарубіжжя

Тема 2.1. Кухня Росії, Білорусії, Молдови, Прибалтики

Тема 2.2. Кухня Закавказзя, Середньої Азії

Розділ 3. Кухня народів Європи.

Тема 3.1. Кухня Центрально-Східної, Західної Північної, Південної Європи.

Розділ 4. Кухня народів Америки.

Тема 4.1. Кухня Північної, Латинської Америки.

Розділ 5. Кухня народів Азії.

Тема 5.1. Кухня Південної, Південно-Західної Азії.

Тема 5.2. Кухня Центральної, Південно-Східної Азії.

Тема 5.3. 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. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. – К. : МАПА, 2011. – 602 с.

2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. – Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. – 248 с

3. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.

4. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я.М Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 304 с.

5. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.