

Назва дисципліни	<b>«Кулінарне мистецтво»</b>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти молодших курсів.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.т.н., доцент Гревцева Наталія Вячеславівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: <a href="mailto:mekgrs.irtb@karazin.ua">mekgrs.irtb@karazin.ua</a> ).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства»
Опис	<p><b>Мета дисципліни.</b> Формування базових знань із історії розвитку кулінарного мистецтва, особливостей формування і характерних рис кухонь різних країн світу, сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства, а також набуття практичних навичок приготування відомих страв національних кухонь народів світу.</p> <p><b>Очікувані результати навчання.</b> У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні будуть: знати: історію розвитку та етапи формування кулінарного мистецтва, сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства; характерні особливості кухонь різних країн світу, технології найвідоміших страв; вміти: готувати, оформляти та подавати окремі відомі страви національних кухонь народів світу.</p> <p><b>Темі аудиторних занять та самостійної роботи</b> Заплановано 12 (дванадцять) тем, які вивчаються протягом 45 годин аудиторних занять (18 год. – лекції, 27 год. – практичні заняття).</p> <p><i>Тема 1. Історія розвитку кулінарного мистецтва (Лекцій – 1 год.)</i></p> <p><i>Тема 2. Українська кухня (Лекцій – 1 год., Практик. – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема 3. Руська кухня (Лекцій – 1 год., Практик. – 3 год.)</i></p> <p><i>Тема 4. Середземноморська кухня. Французька кухня (Лекцій – 1 год., Практик. – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема 5. Італійська кухня (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема 6. Іспанська кухня (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема 7. Турецька кухня (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема 8. Японська кухня (Лекцій – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема 9. Китайська кухня (Лекцій – 2 год.)</i></p>

*Тема 10. Єврейська кухня (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)*

*Тема 11. Кавказька кухня (Лекцій – 1 год., Практик. – 4 год.)*

*Тема 12. Індійська кухня (Лекцій – 1 год.)*

**Методи контролю результатів навчання**

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; виконання контрольної роботи, тестових завдань; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль – у формі екзамену.

**Мова викладання: українська**