

Назва дисципліни	<i>Кулінарне мистецтво</i>
<b>Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну</b>	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти 2 курсу ОП «Готельно-ресторанна справа».
<b>Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання</b>	д.т.н., доцент, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Білецька Я.О. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а, електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	
<b>Опис</b>	<p><b>Мета дисципліни:</b> формування у студентів 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. Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.</p> <p><b>Очікувані результати навчання.</b></p> <p><b>Слухачі будуть вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності.</li> <li>• Демонструвати вміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.</li> <li>• Демонструвати вміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.</li> <li>• Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.</li> <li>○ Демонструвати вміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг</li> </ul>

	<p style="text-align: center;"><b>Слухачі будуть мати навички стосовно:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу.</li> <li>• уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.</li> </ul> <p><b>Теми лекційних та практичних, семінарських занять:</b> заплановано 9 тем, які вивчаються протягом 27 аудиторних годин, (18 год. – лекції, 9 год. – практичні, семінарські заняття).</p> <p><b>Тема 1.</b> Історія розвитку кулінарного мистецтва. (Лекцій – 2 год.)</p> <p><b>Тема 2.</b> Кулінарне мистецтво кухонь слав'янських народів (Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</p> <p><b>Тема 3.</b> Кулінарне мистецтво французької кухні (Лекцій – 2 год.)</p> <p><b>Тема 4.</b> Кулінарне мистецтво італійської кухні (Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</p> <p><b>Тема 5.</b> Кулінарне мистецтво іспанської кухні. (Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</p> <p><b>Тема 6.</b> Кулінарне мистецтво кавказької кухні (Лекцій – 2 год.)</p> <p><b>Тема 7.</b> Кулінарне мистецтво турецької кухні (Лекцій – 2 год.)</p> <p><b>Тема 8.</b> Кулінарне мистецтво Аргентини та країн Латинської Америки (Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</p> <p><b>Тема 9.</b> Кулінарне мистецтво кухонь сходу (Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</p> <p><b>Методи контролю результатів навчання</b> поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей та презентацій на практичних заняттях; письмового експрес-контролю та тестових завдань. Підсумковий контроль – екзамен. Структура екзамену: білет складається з 3-х завдань (2-х дедуктивних питань і 1-го тесту із 10-ти питань).</p> <p><b>Мова викладання – українська.</b></p>
--	---