

Назва дисципліни	<b>«Етнічні кухні»</b>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 2 курсу
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, канд. техн. наук Гревцева Наталія Вячеславівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»
<b>Опис</b>	<p><b>Мета дисципліни.</b> Формування базових знань про історичний розвиток характерних рис кухонь народів різних країн світу, особливості використання сировини та технології поширених страв етнічних кухонь, уявлення про культуру та етнічні традиції харчування народів світу.</p> <p><b>Програмні результати навчання:</b> PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. PH12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. PH16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; PH20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>Теми аудиторних занять та самостійної роботи</b> Заплановано 3 розділи, що містять 8 (вісім) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).</p> <p style="text-align: center;"><b>Розділ 1.</b> Особливості етнічних кухонь народів Європи</p> <p><i>Тема 1. Українська кухня</i> <i>Тема 2. Кухні Центральної та Східної Європи</i> <i>Тема 3. Кухні Північної та Західної Європи</i> <i>Тема 4. Кухні Середземноморського регіону</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Розділ 2.</b> Особливості етнічних кухонь народів Азії</p> <p><i>Тема 1. Кухні країн Близького Сходу</i></p>

*Тема 2. Кухні країн Дальнього Сходу*

**Розділ 3.** Особливості етнічних кухонь народів Африки та Америки

*Тема 1. Кухні Африканського континенту*

*Тема 2. Кухні Американського континенту*

**Методи контролю результатів навчання**

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль – у формі заліку.

**Мова викладання: українська**