

Назва дисципліни	<i>Кулінарне мистецтво</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти 2 курсу ОП «Готельно-ресторанна справа».
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	д.т.н., професор, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Терешкін О.Г. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а, електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	
Опис	<p style="text-align: center;">Мета дисципліни: 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 style="text-align: center;">Очікувані результати навчання.</p> <p style="text-align: center;">Слухачі будуть вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності. • 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. • 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. • Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах. ○ 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

	<p style="text-align: center;">Слухачі будуть мати навички стосовно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу. • уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію. <p>Теми лекційних та практичних, семінарських занять: заплановано 9 тем, які вивчаються протягом 27 аудиторних годин, (18 год. – лекції, 9 год. – практичні, семінарські заняття).</p> <p>Тема 1. Історія розвитку кулінарного мистецтва. (Лекцій – 2 год.)</p> <p>Тема 2. Кулінарне мистецтво кухонь слав'янських народів (Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</p> <p>Тема 3. Кулінарне мистецтво французької кухні (Лекцій – 2 год.)</p> <p>Тема 4. Кулінарне мистецтво італійської кухні (Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</p> <p>Тема 5. Кулінарне мистецтво іспанської кухні. (Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</p> <p>Тема 6. Кулінарне мистецтво кавказької кухні (Лекцій – 2 год.)</p> <p>Тема 7. Кулінарне мистецтво турецької кухні (Лекцій – 2 год.)</p> <p>Тема 8. Кулінарне мистецтво Аргентини та країн Латинської Америки (Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</p> <p>Тема 9. Кулінарне мистецтво кухонь сходу (Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</p> <p>Методи контролю результатів навчання 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>Мова викладання – українська.</p>
--	--