



ВИБІРКОВА ДИСЦИПЛІНА **КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО.** **ЕТНІЧНІ КУХНІ**

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
242 Туризм
Галузь знань 24 Сфера обслуговування



ДИСЦИПЛІНА «КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО. ЕТНІЧНІ КУХНІ» СПРЯМОВАНА НА:

- формування у здобувачів системи теоретичних знань щодо культури та етнічних кулінарних традицій та гастрономічних уподобань різних народів;
- формуванні практичних навичок щодо технологій приготування поширених страв, виробів та напоїв кухонь народів світу з врахуванням етнічних традицій;
- формуванні вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв;
- формуванні вмінь використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у галузі сфери обслуговування



**ПРЕДМЕТОМ ВИВЧЕННЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
“КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО.
ЕКСТРИМНІ КУХНІ” Є**

кулінарна продукція;
страви і напої, які
виробляються за
традиціями та
технологіями різних
країн світу.





МЕТОЮ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ “КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО. ЕТНІЧНІ КУХНІ”

- є набуття теоретичних і практичних знань щодо формування вмінь та навичок дизайну кулінарної продукції, формування навиків участі і правил кулінарних змагань.
- знання з технології приготування їжі;
- теоретично навчити підбирати посуд, інвентар, інструмент та організовувати робоче місце;
- знання, необхідні для використання раціональних прийомів технології приготування страв;
- уміння запобігати та усувати недоліки, що впливають на якість страв, і проводити бракераж;
- знання з технології приготування їжі різних кухонь світу, з урахуванням її харчової цінності.



ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ “КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО. ЕКТНІЧНІ КУХНІ”

- поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності;
- вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо;
- відпрацювання навиків самостійної роботи й оволодіння методикою створення, оформлення та відпуску кулінарної продукції;
- підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки;
- розвиток дисциплінованості і технологічної культури;
- інтересу до обраної професії, естетичного смаку, акуратності, творчого відношення до роботи.



Вивчення дисципліни сприяє формуванню студентом таких загальних компетентностей

- визначення предмету, його структуру, базові поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- сутність і методику проведення міжнародних кулінарних змагань і виставок; раціональну організацію технологічних процесів, поліпшення якості продукції харчування та послуг,
- впровадження інноваційних технологій оформлення кулінарної продукції;
- раціонально та ефективно організувати працю на робочому місці;
- дотримуватись норм технологічного процесу;
- не допускати браку в роботі;
- знати інформаційні технології.





ЩО БУДЕМО ВИВЧАТИ?

- Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва
- Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України.
- Нові напрямки розвитку кулінарного мистецтва.
- Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної та кондитерської продукції.
- Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії.
- Найкращі заклади ресторанного господарства у світі та майстри кулінарної справи і кухні, яких країн входять в десятку найкращих.
- Розвиток шкіл кулінарної майстерності: закордонний досвід та вітчизняні реалії
- Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтвах. Види кулінарної обробки продуктів.
- Огляд національного кулінарного стилю народів світу
- Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України



МИ ЧЕКАЄМО НА ВАС!!!!!!

