

ДИСЦИПЛІНА «ЕТНІЧНІ КУХНІ» Є ВИВЧЕННЯ ІСНУЮЧИХ ТА ІННОВАЦІЙНИХ НАУКОВО - ОБҐРУНТОВАНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ОБРОБКИ СИРОВИНИ, ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ, НАПОЇВ, КУЛІНАРНИХ І БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗА ТРАДИЦІЯМИ ТА ТЕХНОЛОГІЯМИ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ, ОРГАНІЗАЦІЮ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ГОСТЕЙ В УКРАЇНІ.



**ВИКЛАДАЧ:
СТЕФАНІЯ КУНДРАТ**

Основні завдання вивчення дисципліни полягають у здобутті теоретичних та практичних знань щодо:

- орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг і технологій приготування основних страв та напоїв кухонь народів світу;
- етнотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу;
- вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;
- складання меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів з різних країн;
- вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв;
- використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.



В процесі вивчення дисципліни здобувачі будуть:

- **знати:** – етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу;
- – фактори, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу;
- – основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства;
- – сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах;
- – класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості; особливості технологій ф'южн, креатив та техмекс;
- – особливості етнотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах світу;
- – сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів в ресторанах та рестораних комплексів.
- **вміти:** – вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- – вільно визначати склад меню для іноземних туристів;
- – вільно визначати сировину та страви, які рекомендуються туристам з інших країн світу.



ЩО БУДЕ ВИВЧАТИСЯ

ВСТУП. Системи і типи харчування народів світу

РОЗДІЛ I. Особливості національних кухонь народів СНД

Особливості національних кухонь України, Білорусії, Молдови та Прибалтики

Особливості національних кухонь народів Казахстану, Узбекистану,

Туркменістану та Закавказзя

РОЗДІЛ II. Особливості національних кухонь народів Європи та Балтики

Особливості кулінарних традицій кухонь Польщі, Німеччини, Австрії, Чехії, Словаччини, Нідерландії та Бельгії

Особливості кулінарних традицій кухонь Греції, Болгарії, Сербії, Румунії, Угорщини та Хорватії

Особливості кулінарних традицій кухонь Італії, Швейцарії, Франції, Іспанії і Португалії

Особливості кулінарних традицій кухонь Швеції, Норвегії, Фінляндії, Данії, Англії.

РОЗДІЛ III. Особливості національних кухонь народів Азії

Особливості національних кухонь народів Туреччини, Іраку, Ірану, Сирії, Лівану та Ізраїлю

Особливості національних кухонь народів Індії, Пакистану та Афганістану

Особливості національних кухонь народів Монголії, Китаю, Кореї та Японії

РОЗДІЛ IV. Особливості національних кухонь народів інших материків

Особливості національних кухонь народів Північної та Південної Америки

Особливості національних кухонь народів Африки

Особливості національних кухонь народів Австралії та Нової Зеландії