**Кухні народів світу**

**Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів**

**Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Лектор*** | **доц. Прядко О.А.** |
| ***Семестр*** | **7** |
| ***Освітній ступінь*** | **Бакалавр** |
| ***Кількість кредитів ЄКТС*** | **3** |
| ***Форма контролю*** | **Екзамен** |
| ***Аудиторні години*** | **30 (16 год лекцій, 14 год практичних чи лабораторних)** |

**Загальний опис дисципліни**

Метою вивчення дисципліни “Кухні народів світу” є формування системи базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

**Теми лекцій:**

1. Системи і типи харчування народів світу.

2. Особливості національних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя.

3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи.

4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн.

5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології Середземномор'я.

6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.

7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.

8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки.

**Теми занять:**

***(семінарських,практичних, лабораторних)***

1. Кухня країн Прибалтики. Особливість, традиційні страви та рекомендації до меню для туристів з Болгарії, Литви, Латвії та Естонії.

2. Особливість харчування народів Угорщини та Німеччини.

3. Особливості та традиційні страви англійської та французької кухонь.

4. Асортимент страв та особливості їхнього приготування в арабських країнах та країнах Африки.

5. Скандинавська та північноамериканська кухня. Схожість та відмінність.

6. Національні кухні Китаю, Кореї та Японії.

7. Національна українська кухня. Сучасний стан та особливості використання.