

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1у-12-094 Етнічні кухні/ Ethnic cuisines
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Професор Пешук Людмила Василівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)¹	Немає
Чому це цікаво / треба вивчати	Будь-яка людина відчуває гостру потребу у знаннях культурних традицій харчування, складі та прийомів виготовлення страв інших країн світу під час виїзду за кордон з метою стажування, туристичних поїздок, ділових візитів. Також цікавими та корисними стануть знання з організації харчування іноземних гостей (туристів, бізнес-партнерів, інвесторів тощо) під час їх візитів до України.
Перелік тем з дисципліни	Тема 1.1 Особливості етнічних кухонь країн Східної Європи та Закавказзя: слов'янські кухні, молдавська кухня, кухні Вірменії, Грузії та Азербайджану Тема 1.2 Національна кухня народів Північної Європи: особливості кухонь Англії, Ірландії, Шотландії та Уельсу Тема 1.3 Етнічні кухні Скандинавських країн: національні особливості кухонь Швеції, Фінляндії, Норвегії, Данії, Ісландії Тема 1.4 Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи: етнічні кухні Угорщини, Польщі, Чехії, Словаччини, Албанії, Боснії і Герцеговини, Болгарії, Македонії, Чорногорії, Сербії, Словенії, Хорватії та Румунії Тема 1.5 Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я: особливості французького кулінарного мистецтва, кухні Португалії, Іспанії, Італії, Греції, Мальти, Туреччини та Ізраїлю Тема 1.6 Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи: кухні Нідерландів, Бельгії, Люксембургу, Німеччини, Австрії та Швейцарії Тема 2.1 Традиції та культура національної кухні країн ПАР. Особливості харчування в Австралії та Новій Зеландії Тема 2.2 Кулінарні особливості притаманні країнам регіону Магриб: кухні Алжиру, Марокко, Тунісу, Лівії та Мавританії Тема 2.3 Етнічні кухні країн Близького Сходу: гастрономічні особливості харчування в Іраку, Йорданії, Лівані, Сирії, Кіпрі, Єгипті, Саудівській Аравії, Ємені, Катарі, Омані, Бахреїні,

	Кувейті, ОАЕ Тема 2.4 Національна кухня народів Південної та Середньої Азії: кухні Індії, Пакистану, Непалу, Бангладеш, Таїланду, Казахстану, Таджикистану, Туркменістану, Узбекистану, Киргизстану Тема 2.5 Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Східної та Південно-Східної Азії: особливості кухонь Японії, Китаю, Індонезії, В'єтнаму, Лаосі, Малайзії, Філіппін, Нової Гвінеї, Бірми та Камбоджі Тема 2.6 Етнічні традиційні особливості та сучасні гастрономічні технології країн Північної Америки: харчування в США та Канаді Тема 2.7 Особливості національної кухні в країнах Центральної Америки: етнічні кухні Мексики, Панами, Гватемали, Гваделупи, Нікарагуа, Гондурасу, Коста-Ріки, Сальвадору, Антильських островів, Бермудських островів, Багамських островів, Ямайки, Гаїті, Домініканської Республіки, Тринідад і Тобаго, Гренади, Мартиніки та Пуерто-Ріко Тема 2.8 Етнічні кухні країн Південної Америки: кулінарні особливості Аргентини, Бразилії, Болівії, Венесуели, Гвіани, Колумбії, Парагваю, Перу, Уругваю, Чилі, Еквадору та Куби
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Отримані знання та навички стануть на користь під час роботи у провідних ресторанах та готелях країни та світу, а також допоможуть кар'єрному зростанню у цьому напрямку
Очікувані результати навчання	Можна придбати практичні навички з приготування страв різних народів світу; навчитися формувати меню ресторанів та організовувати харчування у готелях та інших місцях, які приймають іноземних гостей.
Інформаційне забезпечення	Хмеловська С.О. Навчальний посібник із дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування на підприємствах туристичної індустрії» / С.О. Хмеловська, В.Г. Применко, Г.В. Новік. Д.: РВВ ДНУ, 2017. 120 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційний залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	