

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Етнічні кухні світу
Факультет	Природничо-математичної та професійної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	
Рівень (рівні) вищої освіти	Бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	3
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 години практичні – 20 годин самостійна робота – 60 годин Заочна: лекції – 8 годин практичні – 8 годин самостійна робота – 104 годин
Коротка анотація та мета	Мета освітнього компонента: формування у здобувачів вищої освіти системи знань про особливості національних і регіональних кухонь народів світу, їх історичний розвиток, кулінарні традиції, технології приготування страв, використання характерної сировини, спецій і способів кулінарної обробки продуктів, а також набуття практичних умінь щодо приготування автентичних страв різних етнічних кухонь з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства, принципів здорового харчування та міжкультурної комунікації. Освітній компонент спрямований на розвиток професійних компетентностей майбутніх фахівців у галузі харчових технологій і професійної освіти, здатності застосовувати знання про етнічні кухні під час організації виробництва кулінарної продукції, розроблення меню, проведення професійного навчання та популяризації гастрономічної культури різних народів світу.
Компетентності та/або результати навчання, що	Пояснювати історичні, культурні, релігійні та географічні чинники формування етнічних кухонь

формуються поглиблюються	або	народів світу. Характеризувати особливості технологій приготування страв, асортимент, традиційну сировину, спеції та кулінарні прийоми різних національних кухонь. Добирати сировину, інгредієнти та сучасне технологічне обладнання для приготування страв етнічних кухонь відповідно до вимог якості й безпечності харчових продуктів. Застосовувати технології приготування автентичних страв різних етнічних кухонь із дотриманням технологічних карт, санітарно-гігієнічних норм і стандартів ресторанного господарства. Адаптувати традиційні рецептури етнічних страв до сучасних умов виробництва та потреб різних категорій споживачів, зберігаючи їх автентичні властивості. Розробляти меню, технологічну документацію та рекомендації щодо організації харчування з використанням страв етнічних кухонь. Оцінювати якість, харчову та біологічну цінність готових страв, визначати шляхи вдосконалення їх технології та презентації. Дотримуватися принципів професійної етики, міжкультурної комунікації та поваги до гастрономічних традицій різних народів у професійній діяльності. Використовувати набуті знання у професійній та педагогічній діяльності під час навчання здобувачів освіти технологіям приготування страв етнічних кухонь.
Пререквізити рекомендований підготовки	/ рівень	Історія України та світу, виробниче навчання, Фізіологія та гігієна харчування, Технологія виробництва кулінарної продукції, ресторанна страва
Мінімальна максимальна групи	та чисельність	5 – 30