www.manas.edu.kg

КЫРГЫЗ-ТҮРК "МАНАС" УНИВЕРСИТЕТИ
Туризм факультети факультети
Ресторан иши жана кулинардык өнөр бөлүмү
Курстун программасы

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ECTS
Yİİ-342	ЧЫГЫШ АШКАНАСЫ	DOĞU MUTFAKLARI	6	2 + 2	3	6

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Тандоо
Курстун мугалими	Ага окутуучу Сапаргуль Турдубекова
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	Mutfak Atolyesi
Курстун максаты	Чыгыш элдеринин тамактануу маданияты жана тамак-ашын даярдоо өзгөчөлүктөрү менен таанышуу,Чыгыш, Ыраакы Чыгыш,Жакынкы Чыгыш, Түндүк-Түштүк Азия, Борбор Азия ашканалары жөнүндө жалпы маалымат берүү

Колдонулуучу адабияттар

	Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1	Восточная кухня / Составитель: И Гилярова Москва : Эксмо, 2005	Китеп
2	Раздельное питание на Востоке / Подготовка текста В.Н. Марковой Минск : Литература, 1998	Китеп
3	Uygulamalı Yemek Yapma : Temel Tekniği Cemal Türkan 2000	Китеп
4	Практическая энциклопедия азиатской кухни. От Таиланда до Японии: подлинные рецепты Востока. Моррис Салли, Сюнь Де-Та, 2014	Китеп
5	Савуров, М.Секреты дунганской кухни,Ташкент 2007	Китеп
6	Кузнецова, Елена Константиновна.Лучшие рецепты мировой кухни, М 2004	Китеп
7	Кухни народов мира : Уникальная поваренная книга 500 лучших рецептов из 65 стран мира.М.:2002	Китеп
8	Вэнсян, Гун. Еда в китайской культуре., Пекин[т.у.]	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	Окуучулар сабактын аягында чыгыш ашканаларынын тамактарын жасай алышат

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Азия ашканалары ,тарыхы ,өзгөчөлүктөрү
1. Апта	Чыгыш ашканасы. Классификациясы. Өзгөчөлүктөр
2. Апта	Кытай ашканасы жана классификациясы.
3. Апта	Кытай ашканасынын тамактарын жасоо.
4. Апта	Жапония ашканасы (тарыхы, маданияты, тамактын жасоо).
5. Апта	Корея ашканасы (тарыхы, маданияты, тамактын жасоо).
6. Апта	Индия ашканасы жана классификациясы (тарыхы, маданияты, тамактын жасоо). .
7. Апта	Вьетнам ашканасы (тарыхы, маданияты, тамактын жасоо). .
8. Апта	Ара сынак
9. Апта	Таиланд ашканасы (тарыхы, маданияты, тамактын жасоо). .
10. Апта	Түрк ашканасы (тарыхы, маданияты, тамактын жасоо).
11. Апта	Араб өлкөлөрдүн ашканасы жана классификациясы.

Курстун планы	
12. Апта	Монголия ашканасы (тарыхы, маданияты, тамактын жасоо).
13. Апта	Азербайджан ашканасы (тарыхы, маданияты, тамактын жасоо).
14. Апта	Иран,Ирак, Сирия ашканалары (тарыхы, маданияты, тамактын жасоо).
15. Апта	Армения, Грузия ашканалары (тарыхы, маданияты, тамактын жасоо).
16. Апта	Жыйынтыктоочу сынак

Баалоо			
Баалоо каражаты	**Саны (даана)**	**Үлүшү (%)**	**Жалпы үлүшү**
Арасынак	1	20	**40**
Практикалык иш (лаборатория)	1	10	
Тапшырмалар	1	10	
Финал сынагы	1	60	**60**