|  |  |
| --- | --- |
| **Анотація**  **дисципліни «Етнічна кухня»** | |
| Освітній компонент | Вибірковий освітній компонент 01  **«Етнічна кухня»** |
| Рівень ВО | Перший (бакалаврський) рівень |
| Назва спеціальності / освітньо-професійної  програми | 181 харчові технології / Виробництво харчової продукції |
| Форма навчання | Денна |
| Курс, семестр,  протяжність | 2 (3 семестр), 5 кредитів ЄКТС |
| Семестровий контроль | Залік |
| Обсяг годин (усього: з  них лекції / практичні) | 150 год., з них: лекц. – 10 год., практичні – 20 год. |
| Мова викладання | Українська |
| Циклова комісія, яка забезпечує  викладання | Харчових технологій |
| Автор дисципліни | Спеціаліст вищої категорії  Викладач - методист  **Соляр Людмила Валентинівна** |
| **Короткий опис** | |
| Вимоги до початку  вивчення | Вивчення освітнього компонента передбачає володіння  базовими знаннями з технології виробництва кулінарної продукції |
| Що буде вивчатися? | Особливості та традиції приготування їжі та харчування народів різних країн світу, а також методи обслуговування іноземних  туристів |
| Чому це цікаво / треба вивчати? | Метою дисципліни «Етнічна кухня» є надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з технології етнічних кухонь, рекомендації щодо вибору сировини та технологічних режимів приготування національних страв, розробки меню для підприємств ресторанного харчування, які спеціалізуються на різних етнічних кухнях світу. Завданням вивчення цієї дисципліни є забезпечення підготовки спеціалістів високої кваліфікації, які зможуть працювати на підприємствах ресторанного господарства, що спеціалізуються  на приготуванні страв етнічних кухонь світу |
| Чому можна навчитися? | ***Результати навчання:***   * знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів; * аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території; * застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; * проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття |
| Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями | ***Загальні: компетентності:***   * здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя; * здатність працювати в міжнародному контексті |
| Інформаційне  забезпечення та / або web-покликання | ***Фахові компетентності:***   * знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності; * здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; * розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного,   ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного);  здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці  Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. 192 с.  Барагамян, А. Французская кухня. К. : Директ-Медиа, 2011. 78 с. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.  ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/-> getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak.  Жадан Л. О., Кривко А. І. Кухні світу. Х., 2011. 96 с.  Здобнов О. І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2001. 311 с. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.  Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241  «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр» / укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.  Островська Г. Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль, ТНТУ, 2018. 67 с.  Ощипок І. М. Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с.  Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі:  навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с. |