|  |
| --- |
| **Анотація** **дисципліни «Етнічна кухня»** |
| Освітній компонент | Вибірковий освітній компонент 01**«Етнічна кухня»** |
| Рівень ВО | Перший (бакалаврський) рівень |
| Назва спеціальності / освітньо-професійноїпрограми | 181 харчові технології / Виробництво харчової продукції |
| Форма навчання | Денна |
| Курс, семестр,протяжність | 2 (3 семестр), 5 кредитів ЄКТС |
| Семестровий контроль | Залік |
| Обсяг годин (усього: зних лекції / практичні) | 150 год., з них: лекц. – 10 год., практичні – 20 год. |
| Мова викладання | Українська |
| Циклова комісія, яка забезпечуєвикладання | Харчових технологій |
| Автор дисципліни | Спеціаліст вищої категорії Викладач - методист **Соляр Людмила Валентинівна** |
| **Короткий опис** |
| Вимоги до початкувивчення | Вивчення освітнього компонента передбачає володіннябазовими знаннями з технології виробництва кулінарної продукції |
| Що буде вивчатися? | Особливості та традиції приготування їжі та харчування народів різних країн світу, а також методи обслуговування іноземнихтуристів |
| 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 спеціалізуютьсяна 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
 |
| Інформаційнезабезпечення 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 практиціАльхабаш 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. |