

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	III курс, 6 (7 семестр), 5 кредитів ЄКТС
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин (усього: з них лекції / практичні)	84 год., з них: лекц. – 34 год., практичні – 50 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: - 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 компетентності:
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.