

Етнічні кухні

Дисципліна	Вибіркова дисципліна 1. «Етнічні кухні»
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності / освітньо-професійної програми	241 Готельно-ресторанна справа Готельно-ресторанна справа
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	2 курс, 3 семестр
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин (усього: з них лекції / практичні)	Усього 150 год. (у т.ч. 26 год. – лекцій, 28 год. – практичних, 86 год. – самостійної роботи, 10 год. – консультацій)
Мова викладання	Українська
Кафедра яка забезпечує викладання	Кафедра туризму та готельного господарства
Автор дисципліни	ст. викл. Пасічник М. П.
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Дисципліна «Етнічні кухні» після засвоєння курсу «Організація ресторанного господарства»
Що буде вивчатися?	Особливості та традиції приготування їжі та харчування народів різних країн світу
Чому це цікаво / треба вивчати?	Специфікою роботи фахівців індустрії туризму та готельно-ресторанної справи є те, що вони повинні обслуговувати іноземців. Для цього майбутній фахівець повинен володіти базовими знаннями національних кухонь народів світу
Чому можна навчитися?	<i>Результати навчання:</i> - Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів; - Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями	<i>Загальні компетентності:</i> - 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, вести здоровий спосіб життя; - Цінування та повага різноманітності та мультикультурності; - Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. <i>Фахові компетентності:</i> - Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; - Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
Інформаційне забезпечення	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., Тимофіїв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.

	<p>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.</p> <p>Жадан Л. О., Кривко А. І. Кухні світу. Х., 2011. 96 с.</p> <p>Здобнов О. І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2001. 311 с.</p> <p>Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Ощипок І. М. Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с.</p> <p>Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.</p> <p>Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.</p> <p>Челимбиенко В. А., Зигуля И. В. Кухни народов мира. Х. : 2011. 461 с.</p>
<p>Web-посилання на (опис дисципліни) силабус навчальної дисципліни на вебсайті факультету</p>	<p>https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/БАКАЛАВР_(Спеціальність_241)</p>