

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент 01 <b>«Етнічні кухні»</b>
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності / освітньо-професійної програми	241 Готельно-ресторанна справа / Готельно-ресторанна справа
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
Кафедра яка забезпечує викладання	Кафедра туризму та готельного господарства
Автор дисципліни	Доктор філософії; старший викладач кафедри туризму та готельного господарства <b>Пасічник Михайло Петрович</b>
<b>Короткий опис</b>	
Вимоги до початку вивчення	Вивчення освітнього компонента передбачає володіння базовими знаннями з ресторанного господарства
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 «Етнічні кухні» 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?	<b>Результати навчання:</b> - 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?	<b>Загальні компетентності:</b> - 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. <b>Фахові компетентності:</b> - Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; - Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з

	урахованням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
Інформаційне забезпечення та / або web-покликання	<p>Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. 192 с.</p> <p>Барагамян, А. Французская кухня. К. : Директ-Медиа, 2011. 78 с.</p> <p>Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.</p> <p>ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. URL: <a href="http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&amp;nobreak">http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&amp;nobreak</a>.</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>
Здійснити вибір	<a href="#"><b>«ПС-Журнал успішності-Web»</b></a>