

## Опис освітнього компонента вільного вибору

|   |   |
|---|---|
| Освітній компонент                                  | Вибірковий освітній компонент 1 «Етнічні кухні»   |
| Рівень ВО   | перший (бакалаврський) рівень   |
| Назва спеціальності / освітньо-професійної програми | 242 Туризм і рекреація / Туризм   |
| 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 (PhD);<br>старший викладач кафедри туризму та готельного господарства<br><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 й технологія обслуговування іноземних туристів.  |
| Чому це цікаво / треба вивчати?                     | Метою вибіркового освітнього компонента «Етнічні кухні» є надання здобувачам 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.<br>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><br>– РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів;<br>– РН 5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території;<br>– РН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів;<br>– РН 14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття  |
| Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями | <b>Загальні компетентності:</b><br>– ЗК 02. 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;

– ЗК 07. Здатність працювати в міжнародному контексті.

***Фахові компетентності:***

– ФК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

– ФК 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

– ФК 20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного);

– ФК 28. 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.