

АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни «Світова кухня та сервіс»

Галузь знань:18 Виробництво та технології

Спеціальність:181 «Харчові технології»

Статус: вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс III

Семестр V

Загальний обсяг дисципліни: 45 год, 1,5 кредитів ECTS

Мета вивчення навчальної дисципліни: надання знань та вмінь з кулінарної етнології та особливостей зарубіжного сервісу. Формування у студентів необхідних знань, умінь і навичок з особливостей обслуговування іноземних туристів. Форм і методів обслуговування відповідно до вимог стандарту. Вивчення навчальної дисципліни сприяє розвитку професійного мислення творчого відношення до розв'язання проблем, вміння орієнтуватись в нових досягненнях науково-технічного прогресу галузі. Отримання теоретичних знань і практичних навичок щодо особливостей харчування населення різних країн світу, які є потенційними туристами.

Основні завдання навчальної дисципліни сприяння формуванню знань, умінь, самостійної роботи, розвитку творчих та організаційних здібностей. Розвивати логічне мислення, вміння робити висновки. Набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок по особливостям харчування та обслуговування зарубіжних гостей, підбирати методи обслуговування, вміти підбирати приправи та прянощі під час приготування страв різних національних кухонь.

Зміст навчальної дисципліни:

Вступ. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства

Особливості національної кухні і режиму харчування Європейських країн

Особливості національних кухонь країн Азії та Америки

Особливості східних та кавказьких кухонь

Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу

Спеціальне обслуговування іноземних туристів і окремих громадян

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:

<p>Загальні</p>	<p>Здатність до застосування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області професії, професійної діяльності. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури, політики, ринково-орієнтованого економічного світогляду. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та застосування знань у практичних ситуаціях. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, застосування інформаційних і комунікаційних технологій. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально та свідомо Здатність до самонавчання та продовження професійного розвитку.</p>
<p>Спеціальні предметні</p>	<p>Здатність застосовувати знання про напрямки і стилі етнічних кухонь Здатність моделювати технологічний процес та уміння організувати процеси виробництва, надання та споживання основних і додаткових послуг ресторанного господарства, задоволення попиту з урахуванням особливостей для іноземних гостей. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються Здатність використовувати знання та вміння для складання раціонів різних груп населення у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</p>
<p>Результати навчання</p>	<p>Демонструвати навички усного та письмового спілкування державною та іноземною мовою, використовуючи навички міжособистісної взаємодії, сучасні засоби комунікації, професійну термінологію Здатність працювати з інформацією, використовувати ІТ технології, сучасні програмні продукти у своїй професійній діяльності. Набути практичні навички з приготування страв, напоїв, виробів з урахуванням особливостей національних кухонь. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p>

Форма підсумкового контролю - залік