

АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни «**Кулінарна етнологія та сервіс в індустрії ресторанного бізнесу**»

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: Мета – вивчення дисципліни “Кулінарна етнологія та сервіс в індустрії ресторанного бізнесу” є- надання знань та вмінь з кулінарної етнології та особливостей зарубіжного сервісу в індустрії ресторанного бізнесу. 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.

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, вміння підбирати методи обслуговування.

Зміст навчальної дисципліни: (перелік тем)

Вступ. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства

Етнічні особливості національних кухонь країн Європи

Етнічні особливості національних кухонь країн Америки, Африки, Азії,

Австралії та Океанії

Спеціальне обслуговування іноземних туристів і окремих громадян

Організація протокольного обслуговування іноземних гостей.

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

Загальні	<p>Базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для освоєння фахових дисциплін.</p> <p>Здатність до застосування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області професії. професійної діяльності</p> <p>Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури, політики, ринково-орієнтованого економічного світогляду.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та застосовування знань у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, застосування інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до самонавчання та продовження професійного розвитку.</p>
Спеціальні предметні	<p>Базові знання про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач, різноманітність об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства, принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції.</p> <p>Здатність використовувати знання та вміння для складання раціонів різних груп населення у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</p> <p>Знання про напрямки і стилі етнічних кухонь, з культурології та вміння організувати процеси виробництва, надання та споживання послуг для забезпечення високого рівня обслуговування іноземних гостей.</p>
Результати навчання	<p>Застосовувати базові професійні й наукові знання у пізнавальній та професійній діяльності.</p> <p>Здатність працювати з інформацією, використовувати ІТ технології, сучасні програмні продукти у своїй професійній діяльності..</p> <p>Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p>

Форма підсумкового контролю - залік