

ОСНОВИ КУЛІНАРНОГО ТУРИЗМУ. ЕТНІЧНІ КУХНІ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Економічний факультет

<i>Семестр</i>	6
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Головною метою дисципліни «Основи кулінарного туризму. Етнічні кухні» є ознайомлення майбутніх фахівців з технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за традиціями та технологіями етнічних кухонь народу світу.

Для досягнення поставленої мети необхідно здійснити такі завдання:

- вивчити традиції та особливості технологій етнічних кухонь в різних країнах світу,
- ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу,
- вивчити основні напрями розвитку та впровадження технологій етнічних кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства,
- вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах,
- розглянути класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості,
- розглянути особливості еотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах світу.

Здобуті студентами знання та навички дозволять більш творчо підійти до вивчення і впровадження технологій та методів оформлення, подавання страв у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції, досвід передових кулінарних шкіл, а також сучасні тенденції кулінарного мистецтва.

Компетентності такі як: аналіз та синтез. Здатність до аналізу та синтезу на основі логічних аргументів та перевірених фактів; популяризаційні навички. Вміння спілкуватися із нефахівцями, певні навички викладання; здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію; здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

Програмні результати навчання:

1. Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
2. Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності.
3. Демонструвати володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах.

4. Показати здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

5. Демонструвати дотримання морально-етичних аспектів в досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки.

6. Демонструвати вміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів в за спеціальними формулами та рецептурами.

7. Показати вміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Зміст за темами:

1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни
2. Етнічні кухні світу
3. Особливості традицій та культури харчування етнічних народів
4. Особливості традиційної кухні та культури харчування народів Європи
5. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії та Нової Зеландії
6. Особливості культури, національних кухонних традицій та режиму харчування народів Азії
7. Особливості формування традицій етнічної кухні та культури харчування країн Америки та Африки
8. Особливості обслуговування туристів з країн Європи, Азії, Австралії
9. Особливості обслуговування іноземних туристів з країн Америки та Африканського континенту.