

## ЕТНІЧНІ КУХНІ

### Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

#### Економічний факультет

<i>Лектор</i>	Неїленко Сергій Михайлович, к. тех. н., доцент
<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години</i>	30 (15 год лекцій, 15 год практичних занять)

#### Загальний опис дисципліни

**Мета:** освітньої компоненти є вивчення теоретичних основ та набуття практичних навичок при обслуговуванні іноземних гостей у закладах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу відповідно до етнічних, релігійних та історичних особливостей харчування.

**Завдання:** вивчення дисципліни є опанування національних особливостей і технологій виробництва страв і кулінарних виробів в кухнях народів світу. Надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей харчування народів світу; переліку традиційної продовольчої сировини; асортименту і технології страв і кулінарних виробів; способів кулінарної обробки; основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, а також соусів та приправ для покращення органолептичних показників національних страв.

#### **Набуття компетентностей:**

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

#### **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

#### **спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

#### **Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

### **Теми лекцій:**

1. Принципи формування національних традицій і культур харчування народів світу.
2. Вплив релігій на формування і становлення традицій і культур харчування.
3. Кулінарна спадщина країн Центральної, Західної, Південної Європи.
4. Кулінарна спадщина кухні країн Північної Європи.
5. Кулінарна спадщина кухні країн Південної Азії країн Близького і Середнього Сходу.
6. Кулінарна спадщина кухні країн Африки, Америки та Океанії.

### **Теми практичних занять:**

1. Принципи формування національних традицій і культур харчування народів світу.
2. Вплив релігій на формування і становлення традицій і культур харчування.
3. Кулінарна спадщина країн Центральної, Західної, Південної Європи.
4. Кулінарна спадщина кухні країн Північної Європи.
5. Кулінарна спадщина кухні країн Південної Азії країн Близького і Середнього Сходу.
6. Кулінарна спадщина кухні країн Африки, Америки та Океанії.