

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1у-12-092 Культура харчування та основи етикету/ Food culture and basic etiquette
Рекомендується для галузі знань <i>(спеціальності, освітньої програми)</i>	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП <i>(за можливості)</i>	доцент Кондратюк Наталія Вячеславівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр <i>(в якому буде викладатись)</i>	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Немає
Чому це цікаво/треба вивчати	Формування у студентів наукового світогляду та високих моральних та культурних якостей
Перелік тем з дисципліни	Тема 1 Культура харчування: кулінарні традиції світу. Смаки та культура харчування стародавньої та сучасної України та Дніпропетровщини. Тема 2 Їжа як культура: кухня, харчові звичаї та культурна ідентичність. Культура сніданків. Лабораторна робота № 3 Дослідження національних сніданків світу Тема 3 Культура харчування ЮНЕСКО: дивовижні кулінарні традиції у світі Тема 4 Культура здорового харчування в новітніх концепціях Тема 5 Загальні поняття про етикет. Основи сервірування: столові прибори, посуд, білизна Тема 6 Культура та етикет ділового харчування Тема 7 Організація та обслуговування банкетів Тема 8 Види прийомів та їх обслуговування. Ресторанний і застільний етикет в країнах Європи
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями <i>(компетентність)</i>	Організовувати роботу з підвищення кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств, організовувати івенти та інші заходи із зустрічі та харчування гостей, організовувати банкети та прийоми, складати меню та план заходів, правильно сервірувати столи та користуватися столовими приборами, орієнтуватися у видах сервірування та посуді
Очікувані результати навчання	Знання з різних видів етикету; як правильно поводитися у ресторані; як організовувати та приймати гостей; як правильно дарувати подарунки та чемно поводитися у суспільстві; знати канони та культурні традиції харчування; як правильно поєднувати продукти та напої
Інформаційне забезпечення	інтернет-ресурси, навчальна література
Види навчальних занять <i>(лекції, практичні,</i>	лекції, лабораторні заняття

<i>семінарські, лабораторні заняття тощо)</i>	
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (для мовних та творчих дисциплін)	

Декан хімічного факультету

Світлана КОПТЕВА