

Код та назва дисципліни	1у-12-87_Етнічні кухні
Рекомендується для галузі знань (<i>спеціальності, освітньої програми</i>)	Без обмежень
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (<i>за можливості</i>)	доцент Новік Ганна Вікторівна
Рівень ВО	бакалавр
Курс, семестр (<i>в якому буде викладатись</i>)	без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни) ¹	немає
Що буде вивчатися	Система базового комплексу знань щодо історичного розвитку кулінарії, та ресторанного господарства в світі; перспективи їх розвитку у сучасній індустрії гостинності та інших сервісних технологіях; особливості надання послуг харчування іноземним туристам та делегаціям
Чому це цікаво/треба вивчати	Будь-яка людина відчуває гостру потребу у знаннях культурних традицій харчування, складі та прийомів виготовлення страв інших країн світу під час виїзду за кордон з метою стажування, туристичних поїздок, ділових візитів. Також цікавими та корисними стануть знання з організації харчування іноземних гостей (туристів, бізнес-партнерів, інвесторів тощо) під час їх візитів до України.
Чого можна навчитися (результати навчання)	Можна придбати практичні навички з приготування страв різних народів світу; навчитися формувати меню ресторанів та організовувати харчування у готелях та інших місцях, які приймають іноземних гостей.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Отримані знання та навички стануть на користь під час роботи у провідних ресторанах та готелях країни та світу, а також допоможуть кар'єрному зростанню у цьому напрямку
Інформаційне забезпечення	Хмеловська С.О. Навчальний посібник із дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування на підприємствах туристичної індустрії» / С.О. Хмеловська, В.Г. Применко, Г.В. Новік. – Д.: РВВ ДНУ, 2017. – 120 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Читання лекцій з використанням мультимедійних засобів, проведення лабораторних занять на сучасному технологічному устаткуванні лабораторії кафедри харчових технологій, індивідуальні завдання.
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів ²	-
Мінімальна кількість здобувачів (<i>тільки для мовних та творчих дисциплін</i>)	Не більше 10 осіб в одній підгрупі для виконання лабораторних робіт