

Код та назва дисципліни	1у-12-092 Культура харчування та основи етикету
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> ) <sup>3</sup>	«Курс: будь-який», «Семестр: будь-який».
Мова викладання	українська
Пререквізити <sup>4</sup> (передумови вивчення дисципліни)	Немає
Що буде вивчатися	Основні концепції культури харчування; досягнення, місце і роль етикету харчування та світове значення
Чому це цікаво/треба вивчати	Формування у студентів наукового світогляду та високих моральних та культурних якостей
Чому можна навчитися ( <i>результати навчання</i> )	Можна отримати знання з різних видів етикету; правильно поводитися у ресторані; організовувати та приймати гостей; правильно дарувати подарунки та чемно поводитися у суспільстві; знати канони та культурні традиції харчування; правильно поєднувати продукти та напої
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями ( <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
Інформаційне забезпечення	інтернет-ресурси, навчальна література
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційний залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів ( <i>для мовних та творчих дисциплін</i> )	-