**Анотація з дисципліни**

 **«КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ СВІТУ»**

Для підготовки студентів до майбутньої діяльності у навчальному плані факультету фізичного виховання спеціальності «Готельно-ресторанна справа» передбачений курс « Кулінарні традиції світу».

«Кулінарні традиції світу» – одна з провідних соціально-економічних систем дисципліни на факультеті фізичного виховання. Вона розрахована на студентів 4 курсу спеціальності «241 Готельно-ресторанна справа».

Дисципліна «Кулінарні традиції світу» спрямована на особливості обслуговування іноземних туристів в ресторанах, тобто вміння ефективно розкрити кухні різних країн і народів, особливості приготування закордонних страв, забезпечити високу якість продукції та високий сервіс обслуговування. Галузь готельно-ресторанної справи знайомить студентів з їх майбутньою діяльністю, особливостями професії, уявлення про гостинність і високу якість обслуговування , особливості культури і традицій харчування народів світу, прививає потребу у майбутніх фахівців в набутті знань, вміння самостійно використовувати їх на практиці.

Курс складається з 2 навчальних модулів:

1.Особливості національної кухні і режиму харчування народів Західної Європи. Національні особливості кухні країн Азії.

2. Кухня народів Південно-східної Азії. Особливості національних страв в країнах Америки. Сучасна кухня Африканського континенту. Кухня Австралії.

 Навчальна дисципліна «Кулінарні традиції світу» знайомить майбутніх фахівців з особливостями культури і кулінарних традицій харчування народів світу, а також з особливостями церемоній споживання і подачі страв.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Кулінарні традиції світу» є: ознайомити майбутніх фахівців з особливостями кухні різних країн і народів, досконало вивчити асортимент продуктів які використовують при приготуванні різноманітних страв, способи теплової обробки продуктів, вимоги до подачі блюд.

Згідно з вимогами освітньої програми студенти повинні досягти таких результатів навчання (компетентностей):

***знати***

- особливості кухні різних країн і кулінарні традиції;

- національні особливості приготування страв;

- асортимент використовуваних продуктів, способи їх теплової обробки;

- режим харчування і прийом іноземних гостей в ресторанах.

***вміти:***

- використовувати у професійній діяльності знання з особливостей обслуговування іноземних туристів в ресторанах;

- вміти застосовувати декілька видів меню, котрі відображають специфіку національної кухні гостей, релігійні вірування, культові заборони, регламентований спосіб життя, звичаї, церемоніали споживання їжі;

- застосовувати отримані знання під час професійної діяльності в готельно-ресторанних туристичних підприємствах.

Дисципліна «Кулінарні традиції світу» тісно пов’язана з циклом гуманітарних та соціально-економічних дисциплін, які мають забезпечити студентів відповідними знаннями і сформувати вміння застосовувати їх у майбутній професійній діяльності; циклом фундаментальних дисциплін - для опанування студентами дисциплін професійно орієнтованого циклу: Вступ до спеціальності, організацією ресторанного господарства, організацією послуг харчування, товарознавством, різними сферами гостинності, менеджменту готельно-ресторанної справи,тощо.

 На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин 3 кредити ЄКТС. Цикл професiйно-орiєнтованих дисциплін має допомогти студентам визначитись з обранням майбутньої спеціальності.