

## АНОТАЦІЯ ВИБІРКОВОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФАХОВОМУ КОЛЕДЖІ ЗВО “УНІВЕРСИТЕТУ КОРОЛЯ ДАНИЛА”



### Традиції та культура харчування народів світу

Стислий опис дисципліни (відеопрезентація):	<b>Метою дисципліни</b> – є формування системи знань про особливості традицій та культури харчування інших народів.
Спеціальності:	241 Готельно-ресторанна справа
Мова викладання:	Українська
Кількість студентів, які можуть одночасно навчатися (мінімальна - максимальна):	від 5 до 30
Семестр, в якому викладається:	5
Кількість кредитів ЄКТС та академічних годин за формами навчання (можна вказати окремо лекції, семінари, практичні, самостійна робота тощо)	3 кредитів 30 години
Форма підсумкового контролю та наявність індивідуальних завдань:	
Кафедра, що забезпечує викладання:	Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач, що планується для викладання (окремо по видах навантаження):	Юр'як Роман Іванович
Попередні вимоги для вивчення дисципліни (якщо доречно):	
Перелік компетентностей, яких набуде студент після опанування даної дисципліни:	<p>Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні <b>знати</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● суть взаємозв'язку між традиціями та культурою харчування;</li> <li>● вплив релігії на формування кулінарних вподобань;</li> <li>● основні регіональні відмінності у харчових вподобаннях;</li> <li>● як відбувається процес формування гастрономічних брендів;</li> </ul> <p>У процесі вивчення дисципліни студент <b>вмітиме</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● оцінювати рекламу у туристичній індустрії</li> <li>● складати гастрономічні маршрути</li> <li>● розробити практичні рекомендації щодо приготування страв іноземним</li> <li>● відвідувачам.</li> </ul>
Сфера реалізації компетентностей в майбутній професії:	готельний та туристичний бізнес
Особливості навчання на курсі:	Вивчення курсу передбачає лекційні заняття та самостійне опрацювання матеріалу

Матеріально-технічне забезпечення:	аудиторія з проектором
Лінк на дисципліну:	
Стислий опис дисципліни:	<p>Тема 1. Вступ. Історія формування традицій та культури харчування у світі/  Тема 2. Особливості культури харчування у країнах Центральної та Східної Європи.  Тема 3. Особливості традицій і культури харчування у країнах Північної Європи.  Тема 4. Особливості формування культури харчування у Скандинавських країнах.  Тема 5. Особливості харчування та кулінарні вподобання Середземноморських країн.  Тема 6. Особливості традицій та харчування в країнах Південно-Східної Азії.  Тема 7. Китайська та японська національні кухні.  Тема 8. Особливості харчової поведінки народів Центральної, Східної та Південно-Західної Азії.  Тема 9. Особливості та традиції харчування у країнах Центральної та Південної Америки.  Тема 10. Традиції і культура харчування у країнах Північної Америки.  Тема 11. Етнічна кулінарія країн Африки.  Тема 12. Особливості харчування у країнах Океанії та Австралії.  Тема 13. Формування гастрономічних брендів територій</p>