

ДИСЦИПЛІНА «КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ»

рекомендується для підготовки фахівців
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Мета дисципліни – формування у студентів системи знань про еволюцію гастрономічних традицій в історії та сьогоденні, етапи формування та розвитку культури харчування у світі, особливості приготування їжі народів різних країн.



► *ЩО БУДЕ ВИВЧАТИСЯ І ЧОМУ ЦЕ ЦІКАВО*

Сучасний підхід до розвитку індустрії гостинності, а саме ресторанного господарства потребує всесторонньо знаючого фахівця. Тому ми будемо вивчати історію, умови життя, режим і структуру харчування народів світу; особливості приготування страв та кулінарних виробів у народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, Австралії в арабських країнах; гастрономічні звички, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу; особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу.



► *ЧОГО МОЖНА НАВЧИТИСЯ*

Добирати асортимент страв для сніданків, обідів при проведенні днів національних кухонь; складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування; особливості та технологію приготування страв ; створювати нові рецептури , поєднуючи нові продукти, враховуючи вподобання гостей різних країн.



▶ *ЯК МОЖНА КОРИСТУВАТИСЯ НАБУТИМИ ЗНАННЯМИ*

Отримані знання можна використовувати у професійній діяльності в закладах ресторанного господарства; при підвищенні свого професійного рівня шляхом продовження освіти та самоосвіти; при проведенні ділових комунікацій у професійній



сфері на рівні національних та іноземних відносин з метою донесення ідей, проектів, власного досвіду у ресторанному бізнесі.