

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Направление подготовки бакалавров 43.03.03 - «Гостиничное дело»

Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Кафедра КОММЕРЦИИ И ГОСТЕПРИИМСТВА

Цель изучения дисциплины	овладение студентами теоретических знаний в области традиций вероисповедания и культуры питания народов мира, народов своей страны, с учетом исторических и природно-географических условий для организации и координации деятельности службы питания гостиничного предприятия.
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)	<ol style="list-style-type: none">1. Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры. История и этапы развития традиций питания2. Влияние природных условий и религий на становление и формирование традиций культуры питания3. Национальные особенности культуры питания народов Европы4. Кухни народов стран Ближнего Востока5. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии6. Кухни народов стран Африки7. Кухни народов стран Северной и Южной Америки8. Национальные особенности культуры питания народов России9. Особенности организации питания в гостинице с учётом традиций культуры питания
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	ПК-6 готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений; ДПК-2 осуществлять организацию и координацию деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины	«Организация службы питания и банкетинга», «Основы обслуживания корпоративных клиентов в гостиничном бизнесе»
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	Знать: <ul style="list-style-type: none">- основные факторы, формирующие основу национальной кухни (ПК-6);- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;- особенностей функционирования различных типов предприятий питания в структуре гостиницы (ДПК-2);- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья (ПК-6);

	<ul style="list-style-type: none"> - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира (ПК-6). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций (ПК-6, ДПК-2); представить туристам самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основами формирования принципов питания в различных национальных культурах (ПК-6); - основами организации питания в гостиничном комплексе с учетом национальных традиций и культуры питания (ДПК-2); - владеть культурой этикета и культурой питания народов мира (ПК-6)
Используемые инструментальные и программные средства:	Презентации (Power Point), электронные учебные материалы в Интернет, электронные рассылки по E-mail, рабочие тетради
Формы текущего контроля:	Контрольные работы, самостоятельные задания (в т.ч. домашние задания, доклады, кейсы), рейтинг-контроль
Форма промежуточного контроля:	Зачет

Составитель аннотации

Заведующий кафедрой КиГ

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.03



И.Ф. Жуковская

О.Б. Ярьсё

О. П Полоцкая