

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 питания 2. Влияние природных условий и религий на становление и формирование традиций культуры питания 3. Национальные особенности культуры питания народов Европы 4. Кухни народов стран Ближнего Востока 5. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии 6. Кухни народов стран Африки 7. Кухни народов стран Северной и Южной Америки 8. Национальные особенности культуры питания народов России 9. Особенности организации питания в гостинице с учётом традиций культуры питания
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	<p>ПК-6: готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;</p> <p>ДПК-2: осуществлять организацию и координацию деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания</p>
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины	<p>«Культурология»</p> <p>«Туристское страноведение»</p> <p>«Религиоведение»</p> <p>«Гостиничный менеджмент»</p>
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	<p>Знать:</p> <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); - 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 Владеть: - 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
Формы текущего контроля:	рефераты, самостоятельные задания (в т.ч. домашние задания, кейсы), тесты
Форма промежуточного контроля знаний:	зачет

Составитель аннотации



И.Ф. Жуковская

Заведующий кафедрой КиГ



О.Б. Яресь

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.03



О.П. Полоцкая