

Опис вибіркової дисципліни

Дисципліна	Кулінарознавство
Ступінь, що здобувається	Бакалавр
Курс	1
Обсяг (кредити)	5
Мова викладання	Українська
Кафедра	Технології ресторанної і аюрведичної продукції
Викладач	Павлюченко Олена Станіславівна, доцент
Що буде вивчатися	Світові тенденції та відмінності використання продуктів в харчуванні. Історія виникнення кулінарної продукції, харчових продуктів та напоїв, особливості приготування та споживання її у різних країнах світу. Особливості використання та перспективи розвитку українських страв та напоїв на ринку ресторанного господарства. Традиційні і новітні методи у кулінарії, різні способи кулінарного оброблення та їх вплив на властивості та якість готової продукції. Перспективи використання локальних продуктів на ринку ресторанного господарства, зокрема України.
Чому це цікаво/треба вивчити	Вивчення дисципліни сприяє набуттю у здобувача навичок «soft skills» за комплексом організаційно-технологічних методів, компонентів загальної фахової підготовки, професійного спрямування та розвитку «soft skills» навичок, які є надважливими для реалізації майбутнього фахівця у сфері ресторанного бізнесу.
Чого можна навчитися	- сучасні тренди світового ринку ресторанного господарства; - світовий та вітчизняний досвід проведення гастрофестивалів, виставок, конкурсів олімпіад з кулінарного мистецтва.; - походження, особливості технології виробництва та споживання основних видів кулінарної продукції, харчових продуктів, напоїв; - використання та перспективи розвитку в технологіях традиційних українських страв та напоїв на ринку ресторанного господарства. - особливості виробництва та використання локальних продуктів у світовій практиці кулінарної продукції для ресторанного господарства.
Як можна користуватись набутими знаннями і уміннями	Отримані під час вивчення дисципліни знання та навички допоможуть здобувачам під час здійснення організаційної, виробничо-технологічної діяльності в умовах закладів ресторанного господарства.
Форма занять	Лекції, практичні заняття
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік