

Код, специальность	6-05-1013-03 Туризм и природопользование
Модуль	Дополнительные виды обучения
Дисциплина	Кухня народов мира

Курс / Семестр	Трудоемкость в зачетных единицах (кредитах)	Количество часов		Форма аттестации	
		аудиторных	самостоятельной работы	текущей	промежуточной
3/5	–	32	28	Тест, устный опрос, защита учебных проектов	зачет

Краткое содержание дисциплины

В системе подготовки студентов по специальности 6-05-1013-03 «Туризм и природопользование» согласно учебному плану дисциплина «Кухня народов мира» относится к дополнительным видам обучения при подготовке специалистов по туризму и природопользованию. Знание основ национальных кухонь стран, входящих в состав туристических макрорегионов, является неотъемлемой частью компетенций специалиста в сфере туризма и природопользования. Традиции питания, состав пищи, способы кулинарной обработки исходных продуктов являются как существенной частью повседневной жизни человека, так и культуры общества в целом.

Целью изучения дисциплины «Кухня народов мира» является профессиональная подготовка студентов в области туризма по специальности 6-05-1013-03 «Туризм и природопользование», формирование и развитие профессиональных компетенций в области индустрии туризма, гостеприимства и природопользования, кроме того формирование представлений о мировой культуре и традициях гостеприимства, а также систематизированных знаний об основах организации туристической и гостинично-ресторанной деятельности с применением комплекса знаний при разработке и организации эколого-этнографических и кулинарных туров.

Задачи дисциплины:

- изучить роль и место кухни и традиций питания в формировании национальной и общечеловеческой культуры в целом;
- изучить основные тенденции развития традиций и культуры питания различных этносов и народов мира;
- изучить ведущие факторы, влияющие на развитие культуры и традиций питания и застольного этикета народов мира;
- формировать широкий кругозор, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия различных народов;

- обосновывать возможность использования этнических и национальных традиций питания как туристско-рекреационного ресурса;
- обосновывать возможность использования этнических и национальных традиций питания для осуществления проектной деятельности и формирования туристического продукта;
- привить студентам специальные знания, сформировать навыки и умения, необходимые для успешной работы на предприятиях сферы туризма, гостеприимства и природопользования.

Пререквизиты не требуются

В системе подготовки студентов по специальности 6-05-1013-03 «Туризм и природопользование» дисциплина «Кухня народов мира» занимает важное место и связана с такими специальными дисциплинами, как «Гостиничный и ресторанный бизнес», «Туроперейтинг», «Технология и организация экологического туризма»

Компетенции

Изучение данной дисциплины обеспечивает формирование следующей специализированной компетенции: применять знания о национальных особенностях кухонь мира в формировании туристических продуктов

Результаты обучения (*знать, уметь, иметь навык*)

После изучения дисциплины студент должен:

знать:

- – основные факторы, влияющие на формирование и этническую идентификацию национальной кухни;
- – методологические подходы, применяемые в процессе изучения мировых традиций развития и культур питания различных народов;
- – типичные традиционные способы приготовления пищи различных народов мира;
- – основные традиционные способы подачи и употребления блюд;
- – исторические национальные белорусские традиции, культуру питания и состав трапез;
- – особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;
- – современные тенденции развития культуры питания;;

уметь:

- – разрабатывать и продвигать конкурентоспособный туристический продукт, базирующийся на ресурсном потенциале национальной кухни на рынке услуг;
- – взаимодействовать в процессе создания и продвижения турпродукта, базирующийся на ресурсном потенциале национальной кухни, с контрагентами и по
- – строить отношения с клиентами в процессе массовых продаж;

- – составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, климатогеографических, исторических и социальных факторов;
- – представлять туристам традиционную национальную культуру питания этносов;
- – готовить национальные белорусские блюда, организовывать сервировку, подачу блюд и напитков в соответствии с требованиями к обслуживанию в индустрии гостеприимства;

Иметь навык:

- продвижения туристического продукта, базирующегося на ресурсном потенциале национальной кухни;
- подачи блюд и напитков в национальных традициях мировых культур;
- владения приемами традиционных технологий культуры питания;
- владения особенностями застольного этикета, типичного для разных народов мира.