



КУЛІНАРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ ТА РЕГІОНУ

(СВО Бакалавр)

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач – Маренкова Тетяна Іванівна, ст. викладач

«Кулінарні спадщина України та регіону» - навчальна дисципліна спрямована на вивчення та удосконалення кулінарних традицій української кухні; отримання практичних та теоретичних навичок з використання локальних продуктів для приготування традиційних українських страв; ознайомлення з українськими святами та їх традиційними стравами та спрямована на отримання навичок застосовувати інноваційні підходи щодо приготування українських страв.

Мета: формування у студентів професійних знань в області кулінарного мистецтва, теоретичних знань щодо культури, етнічних кулінарних традицій та гастрономічних уподобань України та регіону Сумщини, як складової Слобожанщини, способів та особливостей приготування традиційних українських страв. Ознайомити студентів з особливостями кожного регіону України, їх локальними продуктами та надати практичні навички для майбутньої виробничої діяльності.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

- Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

- Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

- Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.

Програмні результати навчання:

- Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

- Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

- Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

- Вміти забезпечувати випуск готової продукції, послуг із урахуванням регіонального контексту.

Зміст дисципліни:

- Історія розвитку кулінарних традицій України. Загальна характеристика кулінарної спадщини України.

- Еногастрономічні маршрути в Україні.

- Історія Слободської України та формування кулінарних уподобань регіону.

- Фірмові страви Сумщини.

- Кулінарні традиції та характеристика кухонь сусідніх регіонів (Чернігівської, Полтавської, Харківської, областей).

Вид підсумкового контролю – залік