КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ И КУХНИ НАРОДОВ МИРА

1.	Наименование дисциплины	Культура питания и кухни народов мира
2.	Содержание дисциплины	Культура питания народов Америки, Африки, Австралии и Океании. Культура питания народов Азии. Традиции питания и кухни народов Европы
3.	Формируемые компетенции	Владеть традициями и культурой питания народов мира для организации сервиса питания туристов
4.	Результаты обучения (знать, уметь, иметь навык)	***Знать:*** методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания; историю, традиции и культуру питания народов мира; основные факторы, формирующие основу национальной кухни; традиционные способы приготовления пищи; основные положения традиционных способов подачи и употребления блюд; национальные белорусские традиции и культуру питания; особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья; современные тенденции развития культуры питания; ***уметь:*** организовать встречи, церемонии в соответствии с национальными традициями народов мира (белорусскими, славянскими, европейскими, азиатскими, африканскими, американскими); организовать сервировку, подачу блюд и напитков в соответствии с современными требованиями к обслуживанию в индустрии гостеприимства; подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира; ***иметь навык:*** навыками подачи блюд и напитков в национальных традициях мировых культур; приемами традиционных технологий культуры питания; особенностями застольного этикета у разных народов мира

5.	Семестр обучения, специальность	7 и 9, специальность 6-05-1013-01 «Туризм и гостеприимство»
6.	Пререквизиты	Для освоения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, приобретённые при изучении следующих дисциплин «История путешествий и туризма»
7.	Трудоемкость в зачетных единицах	3
8.	Количество аудиторных часов	Общее количество часов, отведенное на изучение учебной дисциплины, – 90. Распределение аудиторного времени (34 часа) для студентов дневной формы получения образования: лекции – 10 часов, практические занятия – 12 часов, семинарские занятия – 12 часов. Распределение аудиторного времени (12 часов) для студентов заочной формы получения образования: лекции – 6 часов, практические занятия – 6 часов
9.	Требования к текущей и промежуточной аттестации	Для текущей и промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине используются следующие формы: опрос; практическое задание; тестовые задания; зачёт. При оценке знаний студентов отметками в баллах по десятибалльной шкале учитываются критерии оценки результатов учебной деятельности студентов. Результаты промежуточной аттестации студентов в форме зачета оцениваются отметками «зачтено», «не зачтено». Положительной является отметка «зачтено», отметка «не зачтено» является неудовлетворительной. Формы промежуточной аттестации студентов: зачет (7-й и 9-й семестры)

FOOD CULTURE AND CUISINE OF THE WORLD'S PEOPLES

1.	Name of the discipline	Food culture and cuisine of the world's peoples
2.	Contents of the discipline	Food culture of the peoples of America, Africa, Australia and Oceania. Food culture of the peoples of Asia. Traditions of food and cuisine of the peoples of Europe
3.	Formed competencies	Know the traditions and food culture of the peoples of the world to organize food services for tourists
4.	Learning outcomes (know, be able, have a skill)	***Know:*** methodological approaches to the study of world food traditions and cultures; history, traditions and food culture of the peoples of the world; the main factors that form the basis of national cuisine; traditional cooking methods; basic principles of traditional ways of serving and eating dishes; national Belarusian traditions and food culture; features of the national cuisine of the peoples of near and far abroad countries; modern trends in the development of food culture; ***be able to:*** organize meetings and ceremonies in accordance with the national traditions of the peoples of the world (Belarusian, Slavic, European, Asian, African, American); organize the serving of food and drinks in accordance with modern service requirements in the hospitality industry; select an assortment of culinary products in accordance with the basics of balanced nutrition; compose different types of diets, taking into account the characteristics of national cuisine and religious traditions; select an assortment of dishes and drinks for tourists from different countries of the world; ***have the skill:*** skills in serving dishes and drinks in the national traditions of world cultures; techniques of traditional food culture technologies; features of table etiquette among different peoples of the world
5.	Semester of study, speciality	7 and 9, specialty 6-05-1013-01 “Tourism and Hospitality”
6.	Prerequisites	To master this discipline, you need knowledge, skills and abilities acquired by studying the following disciplines: "History of Travel and Tourism"
7.	Labor intensity in credit	3

	units	
8.	Number of classroom hours	The total number of hours allocated for studying the academic discipline is 90. Distribution of classroom time (34 hours) for full-time students: lectures - 10 hours, practical classes – 12 hours, seminar classes – 12 hours. Distribution of classroom time (12 hours) for part-time students: lectures - 6 hours, practical classes – 6 hours
9.	Requirements for current and intermediate certification	For current and intermediate certification of students in an academic discipline, the following forms are used: survey; practical task; test tasks; test. When assessing students' knowledge with marks on a ten-point scale, the criteria for assessing the results of students' educational activities are taken into account. The results of the intermediate certification of students in the form of a test are assessed with the marks “passed” and “fail”. The mark “passed” is positive; the mark “failed” is unsatisfactory. Forms of intermediate certification of students: test (7th and 9th semesters)