

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Історія європейської кулінарії
Факультет	Природничо-математичної та професійної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	
Рівень (рівні) вищої освіти	Бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	3
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 годин практичні – 20 годин самостійна робота – 60 годин Заочна: лекції – 8 годин практичні – 8 годин самостійна робота – 104 годин
Коротка анотація та мета	Мета полягає у формуванні у майбутніх педагогів професійної освіти системи знань про історичні етапи становлення та розвитку європейської кулінарії, традиції харчування різних народів Європи, особливості національних кухонь, кулінарні технології та видатні гастрономічні здобутки різних історичних періодів, а також здатності використовувати історико-культурну та технологічну інформацію у професійно-педагогічній діяльності, підготовці здобувачів професійної освіти та формуванні їхньої професійної культури.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Загальні компетентності: здатність застосовувати знання у практичних і професійних ситуаціях; здатність до пошуку, аналізу та критичного опрацювання інформації з різних джерел; здатність до міжкультурної комунікації та розуміння культурного різноманіття; здатність працювати в команді та здійснювати професійну комунікацію; здатність до професійного саморозвитку та

навчання впродовж життя.

Фахові компетентності:

здатність використовувати знання з історії, культури та традицій харчування у професійній діяльності;

здатність характеризувати історичні етапи становлення та розвитку європейської кулінарії;

здатність аналізувати особливості національних кухонь європейських країн, їхні кулінарні традиції, технології та асортимент страв;

здатність визначати взаємозв'язок між історичними, соціальними, культурними та економічними чинниками і розвитком харчування та кулінарного мистецтва;

здатність використовувати історико-культурну спадщину європейської кулінарії у професійній та педагогічній діяльності;

здатність формувати у здобувачів професійної освіти розуміння культурного значення кулінарних традицій та професійної культури фахівця харчового профілю.

Результати навчання:

Після вивчення дисципліни здобувач освіти здатний:

знати основні етапи становлення та розвитку європейської кулінарії;

характеризувати особливості харчування та кулінарних традицій різних історичних епох;

визначати характерні особливості національних кухонь європейських країн;

аналізувати вплив історичних, географічних, соціально-економічних і культурних чинників на розвиток європейської кухні;

розпізнавати традиційні продукти, страви, технології та способи кулінарної обробки, характерні для різних європейських культур;

порівнювати кулінарні традиції різних європейських народів та визначати їх взаємний вплив;

використовувати історичні та культурологічні знання під час розроблення й презентації навчальних матеріалів з харчових технологій;

застосовувати знання з історії європейської кулінарії у професійно-педагогічній діяльності;

формувати у здобувачів професійної освіти повагу

	до кулінарної спадщини, культурного різноманіття та професійних традицій; презентувати інформацію про історію та традиції європейської кулінарії у доступній, системній та професійно орієнтованій формі.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Історія України та світу, виробниче навчання, ресторанна справа, технологія приготування кулінарної продукції, ресторанна справа
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 – 30