



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ЕТНІЧНІ КУХНІ»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Рік навчання 3, семестр 5

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

Лектор дисципліни

к.т.н., доцент **Ткаченко Любов Володимирівна**

Контактна інформація
лектора (e-mail)

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
lubashev28@gmail.com, l.tkachenko@nubip.edu.ua

Сторінка дисципліни в
eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Етнічні кухні» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу, щопотрібно майбутнім спеціалістам у сфері готельно-ресторанної справи у зв'язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні. В основу вивчення курсу покладено особливості системи харчування, перелік традиційної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, що застосовуються в процесі приготування напівфабрикатів і готової до споживання їжі, в найбільш відомих національних кухнях народів світу, а також особливості вживання класичних і місцевих прянощів, прямих овочів, приправ для утворення і покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях. Серед основних розділів курсу детально досліджуються: особливості асортименту та технології продукції кухонь Європи; особливості асортименту та технології продукції кухонь Азії та Африки; особливості асортименту та технології продукції кухонь Америки; основи вживання прянощів і приправ в національних кухнях. Завершується вивчення курсу у набутті знань та практичних навичок з сучасного стилю оформлення національних страв та складання меню для харчування іноземних туристів.

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Програмні результати навчання

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 курс, 5 семестр				
Модуль 1. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Європи, Азії, Африки та Америки				
Тема 1. Особливості національної кухні країн Західної Європи, Південної Європи	2/2	Знати асортимент найбільш характерної сировини для країн (Франції, Бельгії, Нідерландів, Великобританії, Італії, Іспанії, Португалії, Греції) технології страв, виробів і напоїв.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	12

Тема 2. Особливості національної кухні країн Північної , Східної та Центральної Європи	2/2	Знати асортимент найбільш характерної сировини для країн (Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії, Німеччини, Швейцарії, Австрії, Угорщини, , Польщі, Литви, Латвії, Естонії) технології страв, виробів і напоїв.	Підготовка наукових повідомлень щодо особливостей приготування страв національних кухонь вибраних країн. Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	12
Тема 3. Особливості національної кухні країн Східної Азії	2/2	Знати особливості асортименту і технологій страв, виробів та напоїв Китайської, Японської і Корейської кухонь. Вміти характеризувати основи культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля).	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу. Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	12
Тема 4. Особливості національної кухні країн Південної Азії Передньої Азії (країн Близького і Середнього Сходу)	2/2	Знати національні особливості культури харчування жителів Індії, ШріЛанкі. Туреччини, Ізраїлю, Ірану, а також арабських країн Азії - Сирії, Іраку, Лівану, Саудівської Аравії. Вміти скласти меню з урахуванням традицій та продовольчої сировини.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	12
Тема 5. Особливості національної кухні країн Африки	2/2	Знати національні особливості культури харчування жителів Арабського Сходу	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії	12

		(Алжиру, Марокко, Тунісу, Лівії)	Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	
Тема 6. Особливості національної кухні країн Північної, Центральної, Південної Америки	2/2	Знати традиції, звички, режим харчування асортимент страв кухонь США і Канади, Мексики і країн Карибського регіону. Знати сировинний набір, особливості способів кулінарної обробки сировини кухонь Аргентини, Бразилії, Венесуели, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Чилі.	Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	10
Тема 7. Особливості національної кухні України. Основні принципи складання меню для іноземних туристів.	2/2	Знати національні особливості, асортимент і технології страв. Вміти застосовувати принципи складання меню для кухонь цих країн.	Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	10
Модульний контроль	1/1		Тестування (в.т.ч. velearn),	20
Разом за модулем	15/15			
Всього за семестр	30			100
Екзамен				
Всього за курс	120 годин			

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ

Напрямок 1: «Сучасні особливості національного кулінарного мистецтва в країнах головних частин світу (на прикладі країни)»

Мета – формування професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу.

Зміст дослідження: - національні особливості;

- характеристика сировини, яка відповідає країні;

- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;

- правила оформлення і подачі страв, напоїв

- принципи складання меню

Висновки.

Для виконання індивідуального науково-дослідного завдання “Сучасні особливості національного кулінарного мистецтва в країнах головних частин світу (на прикладі країни)” рекомендується використовувати матеріали по особливостям зарубіжної кухні, оформленню і способам подачі страв за варіантами:

1. Українська кухня 2. Білоруська кухня 3. Молдавська кухня 4. Латвійська кухня 5. Литовська кухня 6. Естонська кухня 7. Польська кухня 8. Болгарська кухня 9. Чеська, Словацька кухня 10. Угорська кухня 11. Німецька кухня 12. Австрійська кухня 13. Кухня Данії 14. Кухня Норвегії 15. Кухня Фінляндії 16. Кухня Швеції 17. Кухня Бельгії 18. Кухня Голландії 19. Кухня Швейцарії 20. Туркменська кухня 21. Таджикицька кухня 22. Казахська кухня 23. Киргизька кухня 24. Узбецька кухня 25. Грузинська кухня 26. Вірменська кухня 27. Азербайджанська кухня 28. В'єтнамська кухня 29. Корейська кухня 30. Кухня Сирії 31. Кухня Марокко 32. Кухня Алжиру 33. Кухня Тунісу 34. Кухня Єгипту 35. Австралійська кухня 36. Новозеландська кухня.

Напрямок 2: «Використання смакових продуктів (прянощі, спеції, приправи) у національних кухнях різних країн.

Мета – формування професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу.

Зміст дослідження: - національні особливості;

- характеристика сировини - прянощів і приправ, спецій, яка відповідає кухні країні;

- асортимент і технологія страв з використанням прянощів і приправ, спецій.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано