



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Етнічні кухні»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 241– «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання 4, семестр 6
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Сердюк Марина Єгорівна
професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
maryna.serdiuk@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4677>

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, пряних 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..

КОМПЕТЕНТНОСТІ ОП

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): 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 та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Програмні результати навчання (ПРН):

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

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

СТРУКТУРА КУРСУ

| Тема | Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські) | Результати навчання | Завдання | Оцінювання |
|--|--|------------------------|-------------------|------------|
| 6 семестр | | | | |
| Змістовий модуль 1. «Технологія виготовлення хліба та хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництв» | | | | |
| Тема 1. | 4/4 | Знати асортимент | Виконання науково | 10 |

| | | | | |
|---|-----|---|---|----|
| Особливості національної кухні країн Західної, Південної Європи | | найбільш характерної сировини для країн (Франції, Бельгії, Нідерландів, Великобританії, Італії, Іспанії, Португалії, Греції) технології страв, виробів і напоїв. | дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії | |
| Тема 2. Особливості національної кухні країн Північної, Східної та Центральної Європи. | 4/4 | 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. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn) | 10 |
| Тема 3. Особливості національної кухні країн Східної Азії | 4/4 | 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.веlearn) | 10 |
| Тема 4. Особливості національної кухні країн Південної Азії Передньої Азії (країн Близького і Середнього Сходу) | 4/4 | Знати національн особливості культури харчування мешканців Індії, ШріЛанкі. Туреччини, Ізраїлю, Ірану, а також арабських країн Азії - Сирії, Іраку, Лівану, Саудівської Аравії. Вміти складати меню з урахуванням | Тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії. Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn) | 10 |

| | | | | |
|---|------------------|--|--|----|
| | | традицій та продовольчої сировини. | | |
| Тема 5. Особливості національної кухні країн Африки | 4/4 | Знати національні особливості культури харчування жителів Арабського Сходу (Алжиру, Марокко, Тунісу, Лівії) | Тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії, практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn) | 10 |
| Тема 6. Особливості національної кухні країн Північної, Центральної, Південної Америки | 4/4 | 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 | 4/4 | 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 |
| Всього за семестр | 30/30 | | | 70 |
| Екзамен | | | | 30 |
| Всього за курс | 120 годин | | | |

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

| | |
|---|--|
| <i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i> | 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). |
| <i>Політика щодо академічної доброчесності:</i> | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела. |

| | |
|------------------------------------|--|
| 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 СТУДЕНТІВ

| Рейтинг здобувача вищої освіти, 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 |

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

основні

1. Етнічні кухні: навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України, 2022. 308 с.
2. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с
3. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 280 С.
4. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення: навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с
5. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу: навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб'яков ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства / Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л.: К.: Арій, 2022. 992 с.
7. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.

допоміжна

9. Гастрономічний туризм: навч. посіб. / М. П. Мальська, М. П. Філь, І. Г. Пандяк ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка.; Львів : Каравела, 2021. 304 с.
10. Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391с