

## ЕТНІЧНІ КУХНІ

Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітньо-професійна програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Рік навчання:	1
Семестр:	2
Кількість кредитів:	6
Мова навчання	українська
Керівник курсу	кандидат педагогічних наук, доцент Павх Степанія Петрівна
Контактна інформація:	Ел. пошта stefaniapavkh@gmail.com

### Опис дисципліни

Дисципліна «Етнічні кухні» спрямована на формування у студентів комплексу спеціальних знань про культуру та етнічні традиції харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту, формування професійних навичок щодо обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах. Дисципліна орієнтована на підготовку фахівців здатних адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності та діяти відповідно до стандартів якості стосовно обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства.

### Структура курсу

№ п/п	Тема	Результати навчання
<b>Змістовий модуль 1</b> <b>Особливості національних кухонь народів Європи</b>		
1	Тема 1. Системи і типи харчування народів світу	<u>Знати:</u> - історію розвитку культури та традицій харчування народів світу.
2	Тема 2. Етнічні кухні Східної Європи та Закавказзя	- сучасні тенденції кулінарного мистецтва в рестораних закладах. - особливості та традиції феномену української кухні
3	Тема 3. Етнічні кухні Західної Європи	- характерні смакові особливості, основні кулінарні технології, гастрономічні вподобання та асортимент традиційних страв населення Східної, Західної, Північної та Центральної Європи, Закавказзя.
4	Тема 4. Етнічні кухні Північної Європи	- основні положення та рекомендації щодо специфіки обслуговування, режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи.
5	Тема 5. Етнічні кухні Середземномор'я	
6	Тема 6. Етнічні кухні Центральної Європи	<u>Вміти:</u> -вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій національних кухонь народів Європи; -визначати склад меню для туристів з Європи, враховуючи сировину та страви, які рекомендуються (чи не рекомендуються) туристам з тієї чи іншої країни.

<b>Змістовий модуль 2</b> <b>Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Австралії та Нової Зеландії</b>		
7	Тема 7. Етнічні кухні Азії	<u>Знати:</u> -автентичність та традиції кухонь країн Азії, Америки, Австралії та Нової Зеландії; -характерні особливості, основні кулінарні технології та асортимент традиційних страв країн Азії, Америки, Австралії та Нової Зеландії; -сучасні форми та системи обслуговування туристів у закладах сфери обслуговування; -основні положення та рекомендації щодо специфіки обслуговування, режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії, Америки, Австралії та Нової Зеландії. <u>Вміти:</u> -вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій національних кухонь народів країн Азії, Америки, Австралії та Нової Зеландії; -визначати склад меню для туристів з країн Азії, Америки, Австралії та Нової Зеландії враховуючи сировину та страви, які рекомендуються (чи не рекомендуються) туристам з тієї чи іншої країни.
8	Тема 8. Етнічні кухні Америки	
9	Тема 9. Етнічні кухні Австралії та Нової Зеландії	
10	Тема 10. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України	

### Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
ІК	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми в освітній та виробничій галузях педагогічної і професійної діяльності, що передбачає застосування теорій й методів педагогічних і технічних наук, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
ЗК 03.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 04.	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 05.	Здатність працювати в команді.
ЗК 06.	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК 07.	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК 08	. Навики здійснення безпечної діяльності.
ЗК 10.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 11.	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
СК 01.	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02.	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
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.
СК 15.	Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.
РН 10.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні

	технології виробництва та обслуговування споживачів.
PH 14.	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
PH 16.	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

### Літературні джерела

#### Основні

1. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології харчування : навч. посіб. Харків: Ранок, 2017. 216 с.
2. Міхеєнко О.І. Основи раціонального та оздоровчого харчування: навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2017. 189 с.
3. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування: навч. посіб. Львів: Оріяна - Нова, 1998. 124 с.
4. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Київ: Кондор, 2018. 440с.
5. Зубар Н.М. Фізіологія харчування. Практикум: навч. посіб. Київ: КНУ, 2001. 257 с.
6. Павлоцька Л.Ф. Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. 411 с.
7. Павх С.П. Практикум з курсу «Основи фізіології та гігієни харчування». Тернопіль : ТДПУ імені Володимира Гнатюка, 2004. 55 с.
8. Павх С.П. Гаврилко І.Ю. Фізіологія харчування: методичні рекомендації для бакалаврів за спеціальністю 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування). Тернопіль: ТНПУ ім. Володимира Гнатюка, 2019. 49 с.
9. Пономарів П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник. Київ: Лібра, 1999. 272 с.
10. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. Київ: Здоров'я, 2000. 332 с.
11. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ: АСК, 2007. 850 с.

#### Допоміжні

12. Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутриціології: навч. посіб. Київ: Здоров'я, 1999. 568 с.
13. Грушко В.С. Основи здорового способу життя: навч. посіб. Тернопіль: Астон, 1999. 368 с.

#### Інформаційні ресурси

14. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. URL: <https://avtorim.kiev.ua/contents/zbirnik-retseptur-pavlov-o-v.html>
15. Євлаш В.В. Гурікова І.М. Харчові добавки: методичні вказівки. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/402/1/%D0%B5%D0%BA.%D0%BB%D0%BE%D0%BA.%20%D0%BA.%D0%BB.%D0%A5%D0%B0%D1%80%D1%87.%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B8.2013.pdf>

#### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів і перескладання:** роботи, які здаються із порушення термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату та наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20 %. Списування під час контрольних робіт заборонені (в т.ч. з використанням мобільних девайсів).

- **Політика щодо відвідування занять:** відвідування є обов'язковими. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.
- **Поточний контроль:** усне опитування в ході лекцій та лабораторних занять, перевірка завдань (у тому числі самостійної роботи), оцінювання правильності виконання завдань лабораторних робіт.

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (теми 1-6): усне опитування, тести, завдання, обговорення	50
Модуль 2 (теми 7-10): усне опитування, тести, завдання, обговорення	30
Екзамен: тести	20
Всього	100

**До силабусу також готуються матеріали навчально-методичного комплексу:**

- 1) робоча програма навчальної дисципліни;
- 2) навчальний контент (повний текст лекцій);
- 3) тематика та зміст практичних робіт;
- 4) тематика індивідуальних науково-дослідних завдань;
- 5) питання для самостійної роботи;
- 6) електронне навчання у системі Moodle;
- 7) забезпечення дисципліни навчальними інформаційними джерелами