

Силабус курсу

ЕТНІЧНІ КУХНІ

| | |
|------------------------------|---|
| Ступінь вищої освіти | бакалавр |
| Освітньо-професійна програма | «Професійна освіта (Сфера обслуговування)» |
| Рік навчання: | 4 |
| Семестр: | 8 |
| Кількість кредитів: | 6 |
| Мова навчання | українська |
| Керівник курсу | <u>кандидат педагогічних наук, доцент</u> <u>Павх Степанія Петрівна</u> |
| Контактна інформація: | Ел. пошта stefaniapavkh@gmail.com + 38097 800 26 30 |

Опис дисципліни

Дисципліна «Етнічні кухні» спрямована на: формування у студентів системи теоретичних знань щодо культури та етнічних кулінарних традицій та гастрономічних уподобань різних народів; формуванні практичних навичок щодо технологій приготування поширених страв, виробів та напоїв кухонь народів світу з врахуванням етнічних традицій; формуванні вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв; формуванні вмінь використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у галузі сфери обслуговування.

| Лек/ практ | Тема | Результати навчання | Завдання |
|--|---|--|----------------------------|
| Змістовий модуль 1 Особливості національних кухонь народів Європи | | | |
| 2 / 4 | Тема 1. Системи і типи харчування народів світу | Усвідомлює значення національної культури для становлення традицій харчування народів світу та розвитку кулінарного мистецтва. Розуміє вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Знає види кулінарної обробки продуктів, типи та асортимент страв. Розуміє сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах. | Тести Проблемні питання |
| 2 / 4 | Тема 2. Етнічні кухні Східної Європи та Закавказзя | Розуміє особливості створення стереотипу народної слов'янської кухні. Знає особливості традицій та культури харчування народів України. Розрізняє кулінарні стилі народів Білорусі, російської та | Тести Проблемні питання |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | | молдавської кухонь. Визначає характерні особливості кулінарних традицій Закавказзя. | |
| 2 / 4 | Тема 3. Етнічні кухні Західної Європи | Розуміє різноманіття етнічних кухонь населення Західної Європи. Розрізняє автентичність та традиції нідерландської національної кухні; традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської, німецької та люксембурзької кухонь. Визначає характерні особливості австрійської кухні та кухні народів Швейцарії. | Тести Проблемні питання Індивідуальні завдання |
| 6 / 4 | Тема 4. Етнічні кухні Північної Європи | Розуміє витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Британії та особливості кухні Скандинавських країн. Знає особливості стилю кулінарії країн Прибалтики. | Тести Проблемні питання Індивідуальні завдання |
| 2 / 4 | Тема 5. Етнічні кухні Середземномор'я | Розрізняє кулінарні традиції французької, португальської, іспанської та італійської кухонь, знає характерні страви та особливості їх приготування. Знає та розрізняє стиль та особливості страв мальтійської кухні, кухні Греції, Туреччини, Ізраїлю. | Тести Проблемні питання Індивідуальні завдання |
| 4 / 4 | Тема 6. Етнічні кухні Центральної Європи | Знає особливості, традиційні страви та основні гастрономічні технології угорської, польської кухні. Розрізняю смакові вподобання чеської та словацької кухонь, особливий стиль балканської кухні. | Тести Проблемні питання Індивідуальні завдання |
| Змістовий модуль 2. Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Австралії та Нової Зеландії | | | |
| 2 / 4 | Тема 7. Етнічні кухні народів Азії | Знає традиційні страви китайської та японської національної кухні та культуру їх споживання. Розрізняє специфічні особливості харчування та гастрономічні вподобання народів Південної Азії, Середньої Азії та Близького Сходу. | Тести Проблемні питання Індивідуальні завдання |
| 2 / 4 | Тема 8. Етнічні кухні народів Америки | Знає та розрізняє особливості та екстраординарність кулінарних уподобань населення США як симбіоз світового кулінарного мистецтва, характеризує оригінальні страви. Знає неповторність та оригінальність національних гастрономічних традицій народів Канади, Латинської Америки. Називає найбільш характерні | Тести Проблемні питання Індивідуальні завдання |

| | | | |
|-------|--|---|------------------------------------|
| | | страви характеризує їх. | |
| 4 / 4 | Тема 9. Етнічні кухні Австралії та Нової Зеландії | Розуміє особливості естетичного та історичного пласту культури австралійської кухні, асортимент страв та особливості їх приготування. Знає основні фактори, які визначають особливості кухні Нової Зеландії. | Тести Індивідуальні завдання |
| 4/ 4 | Тема 10. Організація обслуговуван ня туристів у закладах готельно- ресторанного господарства України | Характеризує сучасні форми та системи обслуговування туристів у закладах сфери обслуговування України. Знає основні положення та рекомендації щодо специфіки обслуговування, режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи, країн Азії, країн Америки, країн Африки, країн Австралії. | Тести Індивідуальні завдання |

Літературні джерела

Основна

1. Волощук Р.А., Нечипоренко А.В. Особливості кухні народів світу. Київ: Реклама, 1991. 230 с
2. Головка Л.І. Навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу». Бердянськ, 2011. 302 с.
3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
4. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль: ТНТУ, 2018. 162 с.
5. Островська Г. Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль: ТНТУ, 2018. 67 с.
6. Ощипок І.М Пономарьов. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво «Магнолія», 2006. 248 с.
7. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2016. 502 с.
8. Челембієнко В.А., Зигуля С.В. Кухня народів світу. Харків: Прапор, 1993. 128 с.

Допоміжна

9. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. Київ: Вища школа, 2003. 184 с.
10. Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. Полтава: ПДПУ, 1999. 120 с.
11. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2001. 320 с.
12. Островська Г. Й. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2018. 11 с.
13. Павх С.П. Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв: навч-метод посібник. Тернопіль-Харків: «Ранок», 2009. 192 с.

10. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Вплив етнічної кухні країн Східної Європи на світову кулінарію. URL: <http://studeasy.in.ua/>
2. Традиції та культура харчування народів світу. URL: <http://bibliofond.ru/view.aspx?id=480038> .
3. Кулінарний атлас світу. URL: <http://megasite.in.ua/>

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): опитування під час занять, тести, завдання, обговорення кейсів | 60 |
| Модуль 2 (теми 7-10): опитування під час занять тести, завдання, обговорення кейсів | 40 |
| Всього | 100 |