

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ЕТНІЧНІ КУХНІ»

Галузь знань		24 «Сфера обслуговування»	Освітній рівень	Перший (бакалаврський)		
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»	Тип дисципліни	за вибором		
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
			Лекцій	Лабораторних занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
	4	120	16/8	-	32	72/102
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:		«Технологія продукції ресторанного господарства»				
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою		Coursera: http://surl.li/bgpqr				
Мета курсу:	формування базових знань про історичний розвиток характерних рис кухонь народів різних країн світу, особливості використання сировини та технології поширених страв етнічних кухонь, уявлення про культуру та етнічні традиції харчування народів світу.					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)		Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)				
ЗК05. Здатність працювати в команді. ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств. СК07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів. СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанный бізнесу. СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.				
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
<p>РН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанный справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</p> <p>РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанный господарства.</p> <p>РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Розділ 1. ОСОБЛИВОСТІ ЕТНІЧНИХ КУХОНЬ НАРОДІВ ЄВРОПИ			
Тема 1. Українська кухня	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1	5	Аналіз технології і рецептур страв української кухні
Тема 2. Кухні Центральної та Східної Європи	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 2	5	Аналіз технології і рецептур відомих страв Польщі, Чехії, Словаччини, Угорщини, Німеччини
Тема 3. Кухні Північної та Західної Європи	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 3	5 5	Аналіз технології і рецептур відомих страв Скандинавії, Великобританії Тестування за темами 1, 2
Тема 4. Кухні Середземноморського регіону	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4	5	Аналіз технології і рецептур відомих страв Франції, Італії, Іспанії, Греції
Розділ 2. ОСОБЛИВОСТІ ЕТНІЧНИХ КУХОНЬ НАРОДІВ АЗІЇ			
Тема 1. Кухні країн Близького Сходу	Лекція 5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	5	Аналіз технології і рецептур відомих страв Туреччини, Ірану, Іраку, Лівану, Ізраїлю, Азербайджану, Грузії, Вірменії, Узбекистану, Таджикистану, Афганістану, Казахстану, Пакістану
Тема 2. Кухні країн Дальнього Сходу	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 6	5 5	Аналіз технології і рецептур відомих страв Китаю, Японії, Південної та Північної Кореї, Монголії, В'єтнаму, Філіпін, Індонезії, Індії, Таїланду Тестування за темами 3, 4
Розділ 3. ОСОБЛИВОСТІ ЕТНІЧНИХ КУХОНЬ НАРОДІВ АФРИКИ ТА АМЕРИКИ			
Тема 7. Кухні Африканського континенту	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 7	5 5	Аналіз технології і рецептур відомих страв Марокко, Тунісу, Лівії, Алжиру, Нігерії, Ефіопії, Мадагаскару, Намібії, Кенії, Зимбабве, Танзанії, Южноафриканської республіки та інших країн Африканського континенту Тестування за темами 5, 6
Тема 8. Кухні Американського континенту	Лекція 8	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 8	5 5	Аналіз технології і рецептур відомих страв США, Канади, Мексики, Бразилії, Аргентини та інших країн Латинської Америки Тестування за темами 7, 8
Підсумковий контроль знань		40	Виконання залікової роботи:
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні ресурси для поглибленого вивчення дисципліни

1. Школа ресторанного бізнесу. URL: <http://www.restorator.ua/>
2. Авторський кулінарний сайт: пікантно про їжу. URL: <https://picantecooking.com/ua/recipes/kuhni-svitu/>
3. Незалежний культурологічний часопис «І». URL: <http://www.ji.lviv.ua/n73texts/73-zmist.htm>

1. Ростовський В.С. Кухні народів світу : підручник. Київ : Кондор, 2018. 501 с.
2. Калугіна І.М., Тележенко Л.М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с
3. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х., Філь. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.
4. Коршунова Г.Ф., Варваріна Н.М. Етнічні кухні: підручник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 286 с.
5. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

КРИТЕРІЙ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За темами, де передбачено тестування, пропонується 30 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, допустивши помилки, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці	1

Самостійна робота

Підготовка до практичних занять та тестування (вивчення теоретичного матеріалу)

72 години / 112 годин

