



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
Доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Жмудь Альона Вікторівна	097-903-34-19	zhmud@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Метою навчальної дисципліни «Етнічна кулінарія» є вивчення традицій та особливостей етнічних технологій в різних країнах світу; ознайомлення з факторами, які впливають на кулінарні традиції різних країн світу; вивчення основних напрямів розвитку та впровадження кулінарних етнічних технологій в закладах ресторанного господарства; вивчення сучасної термінології, яка використовується в технологічних процесах із впровадженням етнічних технологій; ознайомлення із класифікацією сучасних напрямів, які охоплюють кулінарну етнологічну особливість; розглядання особливостей кулінарної етнології у виробництві страв, виробів у різних країнах світу.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Етнічна кулінарія» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Навчальна дисципліна «Етнічна кулінарія» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 28. Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знати:

- умови життя, режим і структуру харчування народів світу;
- особливості приготування страв та кулінарних виробів у народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, в арабських країнах;
- гастрономічні звички, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу;
- особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу.

Вміти:

- добирати асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь;
- складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування;
- використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв; проводити інформаційний пошук в науковій, періодичній літературі та інших джерелах інформації;
- виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування страв згідно меню для туристів різних національностей;

- приймати самостійні рішення в подальшій професійній діяльності.
- Здобуття теоретичних знань і формування практичних **навичок** щодо:
 - отримання студентами знань про основні принципи та процеси, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь;
 - засвоєння основних принципів функціонування індустрії гостинності;
 - дослідження усіх етапів сфери гостинності;
 - вивчення історії кухонь світу.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30/10	60/10	90/160	2,3	4,5	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	лаб.	сам. роб.		лекц.	лаб.	сам. роб.
Тема 1. Технології приготування слов'янської кухні.	12	2	4	6	14	2	2	10
Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь	12	2	4	6	12	1	1	10
Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь.	12	2	4	6	12	1	1	10
Тема 4. Технології приготування страв англійської, французької та німецької кухонь.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Технології приготування страв грецької, італійської й іспанської кухонь.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 7. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 8. Технології приготування страв китайської, корейської й японської кухонь.	12	2	4	8	11	0,5	0,5	10

Тема 9. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні.	12	2	4	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю	12	2	4	6	13	0,5	0,5	12
Тема 12. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь.	12	2	4	6	13	0,5	0,5	12
Тема 13. Технології приготування страв країн Африки.	12	2	4	6	13	0,5	0,5	12
Тема 14. Технології приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь.	12	2	4	6	13	0,5	0,5	12
Тема 15. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.	12	2	4	6	13	0,5	0,5	12
Усього годин	180	30	60	90	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – ЗАЛІК / ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Лабораторія з ресторанної справи забезпечена необхідним навчальним обладнанням та посудом (меблі: обідні столи та стільці; посуд: комплект столового посуду, окремі зразки порцелянового, керамічного та ін.; скляний посуд: декантер, келихи для білого та червоного вина в асортименті, келихи для шампанського, фужери для води, чарки горілчані, чарки коньячні, склянки-тумblers та ін.; металевий посуд: порційні сковорідки, соусники, гастроємності з кришкою, відро охолоджувальне для шампанського та ін.; додаткові елементи сервірування: набір для спецій, серветниця, ваза для квітів, підсвічник, кільця для серветок, вази для квітів та ін; столові прибори: закусочний набір, столовий набір, рибний набір, десертний набір; додаткові прибори: розливна ложка, лопатка для страв з м'яса й риби, ложка для салатів, ніж для масла, щипці для розкладання страв, щипці кондитерські, виделки для равликів, виделки для устриць, ложки для оливков, ніж для торта, чайні та кавові ложки, лопатка для торта, виделки сервірувальні виделки та ніж для рибних страв, ложка для соусів з носиком, ложка для подачі гарнірів, ножі для сирів та ін. Столова білизна та серветки. Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим, холодильним та механічним обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві.

Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) s3-1115G4/ 3.00 GHz.)

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS. Доступ до Інтернету.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	<p>Тема 1. Технології приготування слов'янської кухні. Особливості технологій приготування страв молдавської кухні</p> <p>Реферат Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар. Історія розвитку культури та традицій харчування молдаван. Історія розвитку культури та традицій харчування кримчаків. Історія розвитку культури та традицій харчування караїмів. Історія розвитку культури та традицій харчування гагаузів.</p>	6	10
2	<p>Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь Особливості технологій приготування страв словацької кухні</p> <p>Реферат Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінювання типових страв польської кухні. Встановлення смакової основи чеської та словацької кухні.</p>	6	10
3	<p>Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь. Особливості технологій приготування страв румунської кухні</p> <p>Реферат Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні: Албанії, Болгарії, Боснії, Герцеговини, Македонії, Чорногорії, Сербії, Хорватії, Словенії, Румунії.</p>	6	10

4	<p>Тема 4. Технології приготування страв англійської, французької та німецької кухонь. Особливості технологій приготування страв німецької кухні</p> <p>Реферат Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.</p>	6	10
5	<p>Тема 5. Технології приготування страв грецької, італійської й іспанської кухонь. Особливості технологій приготування страв іспанської кухні</p> <p>Реферат Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості. Особливості кухні Греції</p>	6	10
6	<p>Тема 6. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії. Особливості технологій приготування страв країн Балтії</p> <p>Реферат Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства. Особливості кухні Скандинавських країн (Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції, Ісландії).</p>	6	10
7	<p>Тема 7. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь. Особливості технологій приготування страв новозеландської кухні</p> <p>Реферат Національна кухня Австралії. Нова Зеландія: традиції та культура національної кухні.</p>	6	10
8	<p>Тема 8. Технології приготування страв китайської, корейської й японської кухонь. Особливості технологій приготування страв японської кухні</p> <p>Реферат Національна кухня Китаю. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.</p>	6	10
9	<p>Тема 9. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь. Особливості технологій приготування страв індонезійської кухні</p> <p>Реферат Національна кухня Таїланду. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії</p>	6	10
10	<p>Тема 10. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні. Особливості технологій приготування страв грузинської кухні.</p> <p>Реферат Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу</p>	6	10

11	Тема 11. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю Особливості технологій приготування страв сирійської та ізраїльської кухонь. Реферат Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків. Ізраїль – невід’ємна частина середземноморської кухні.	6	12
12	Тема 12. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь. Особливості технологій приготування страв туркменської кухні Реферат Національна кухня Туркменістану, Узбекистану, Киргизстану, Таджикистану, Казахстану.	6	12
13	Тема 13. Технології приготування страв країн Африки. Особливості технологій приготування страв марроканської кухні. Реферат Магрибська кухня. Кулінарні традиції Алжиру і народів, які його населяють (арабів, берберів і європейців). Південно Африканська кухня: екстраординарність і екзотичність	6	12
14	Тема 14. Технології приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь. Особливості технологій приготування страв мексиканської кухні. Реферат Національна кухня США – від Аляски до Юти. Національні гастрономічні традиції Канади.	6	12
15	Тема 15. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах. Характеристика кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. Обмеження в харчуванні у туристів.	6	12
Всього		90	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи		50%
підсумковий контроль – залік/екзамен		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах, лабораторні заняття, захист лабораторних робіт, залік/екзамен	

**8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЗАЛІКУ/ЕКЗАМЕНУ**

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль залік/екзамен			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	25

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	10
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль залік/екзамен			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для заліку/екзамену)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E	незадовільно	не зараховано
35-59 (3)	FX		
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Гастрономічний туризм: Підручник / О.В. Дишкантюк, К.В.Власюк. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
2. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком : Київ. Книголав, 2020. 176 с.
3. Клопотенко Є. Святкові страви: Київ: Книголав, 2021. 168 с.
4. Кулінарна етнологія: підручник / Доценко В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
5. Пожар С. Кухня Карпат: від простої їжі до делікатесів: Львів: Старого Лева, 2022. 336 с.
6. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.
7. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навчальний посібник Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.

Додаткова

8. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль: ТНТУ, 2018. 162 с.
9. Традиції українського харчування Г. І. Віват. Одеса : ВМВ, 288 с. : іл., худож. Г. І. Віват. Бібліогр.: 2016 с. 282-287.
10. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навчальний посібник. Львів: Магнолія. (Вища освіта України). Бібліогр.: 2016 с. 243-244

11. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге видання Київ : ЦУЛ, 2016. 620 с.

12. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2016. 502 с.

Нормативно-правові акти:

13. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 2003.

14. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Київ : Держспоживстандарт України, 2003.

15. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.

Інформаційні ресурси

16. Кулінарна етнологія : зародження і генезис української кухні [Електронний ресурс]: URL: [http:// diploms.com.ua](http://diploms.com.ua) (дата звернення 14.08.2023)