

	<h2 style="margin: 0;">СИЛАБУС</h2> <h3 style="margin: 0;">НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕТНІЧНА КУХНЯ»</h3> <p style="margin: 0;">Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u></p> <p style="margin: 0;">Спеціальність: <u>181 «Харчові технології»</u></p> <p style="margin: 0;">ОПП: <u>Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції</u></p> <p style="margin: 0;">Рік навчання: <u>2 -й, семестр 3-й</u></p> <p style="margin: 0;">Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></p> <p style="margin: 0;">Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u></p> <p style="margin: 0;">Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p style="margin: 0;">Лектор курсу</p>	<p style="margin: 0;">к.т.н., доцент Коляновська Людмила Миколаївна</p>
<p style="margin: 0;">Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p style="margin: 0;">kolianovska73@gmail.com</p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Етнічна кухня» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Етнічна кухня» спрямована на формування у висококваліфікованих фахівців знань з про кулінарні традиції народів світу, їх культурні особливості та чинники, що впливають на формування національних страв. Дисципліна спрямована на розвиток уміння відтворювати автентичні технології приготування, раціонально добирати сировину та адаптувати етнічні страви до сучасних умов харчування й ресторанного сервісу.

Освітня компонента «Етнічна кухня» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з харчових технологій.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни – формування у студентів

цілісного уявлення про гастрономічні традиції різних народів світу, набуття знань про етнокулінарну спадщину, технологічні особливості приготування національних страв, а також розвиток професійних компетентностей, необхідних для впровадження елементів етнічної кухні у практику сучасного ресторанного господарства з урахуванням культурних, релігійних та регіональних особливостей.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Етнічна кухня» є формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо традиційних страв народів світу, їхньої кулінарної специфіки, технологій приготування, сировинної бази, культурно-історичного контексту споживання, а також розвитку професійної компетентності у створенні й адаптації етнічних страв до сучасних вимог харчової індустрії.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральна компетентність (ІК):

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 компетенції (ЗК):

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

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

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і

технологічних завдань.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Історичні передумови виникнення кухонь народів світу.	2	-	7
2	Особливості та традиції страв кухонь країн Прибалтики. Болгарська кухня.	2	2	10
3	Особливості та традиційні страви угорської та німецької кухонь.	2	2	10
4	Особливості та традиційні страви англійської кухні.	2	2	7
5	Особливості та традиційні страви французької кухні.	2	2	7
6	Італійська кухня.	2	2	7
7	Кухня арабських країн.	2	2	7
8	Кухня країн Африки.	2	2	7
9	Особливості та традиційні страви скандинавської кухні.	2	2	7
10	Особливості та традиційні страви північно-американської кухні.	2	2	7
11	Кухні Китаю, Кореї, Японії.	2	2	10
12	Національні кухні слов'янських народів. Молдавська кухня.	2	2	7
13	Українська кухня. Передумови виникнення та сучасний стан використання.	2	2	7
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого

завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Безусенко Л. А. Етнічна кухня : навч. посіб. / Л. А. Безусенко. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 248 с.

2. Григор'єва І. І. Основи кулінарного мистецтва : навч. посіб. / І. І. Григор'єва, Н. В. Дмитренко. Київ : Кондор, 2020. 274 с.
3. Ковальова І. В. Технологія приготування їжі народів світу : підручник / І. В. Ковальова. Харків : ФОП Панов А. М., 2021. 312 с.
4. Мельниченко С. С. Українська традиційна кухня: історія, рецепти, технології / С. С. Мельниченко. – Львів : Апріорі, 2018. – 176 с.
5. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навч. посібн. Харків: Світ книги, 2012. 537 с.
6. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво «Магнолія 2006». 248 с.
7. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. К.: Кондор, 2016. 502 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 504 с.

Додаткова література

1. Волощук Р.А., Нечипоренко А.В. Особливості кухні народів світу. К.: Реклама, 1991. 358 с.
2. Георгіївський Н.І., Менешак М.Т. Українська кухня. К.: Техніка, 1976. 230 с.
3. Головка Л.І. Навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу». Бердянськ, 2011. 350 с.
4. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта Я.М Сало. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
5. Челембієнко В.А., Зигуля С.В. Кухня народів світу. Харків: Прапор, 1993. 230 с.
6. Фесенко Т.А., Куценко Л.І. Страви національної кухні. К.: Вища школа, 1972. 620 с.
7. International Cuisine / L. M. Casas. – 2nd ed. Boston : Cengage Learning, 2015. 1024 p.
8. Albala K. Food Cultures of the World Encyclopedia. Santa Barbara : ABC-CLIO, 2011. Vol. 1–4.
9. The Oxford Companion to Food / A. Davidson. 3rd ed. Oxford : Oxford University Press, 2014. 921 p.

Інформаційні ресурси

1. Бурдейна Т. Л. Трансляція етнокультурних сенсів через національну кухню [Електронний ресурс]. Грані : наук.-теорет. і громад.політ. альм. Дніпропетр. нац. ун-т ім. Олеся Гончара, Дніпропетр. регіон. ін-т держ. упр. Нац. акад. держ. упр. при Президентові України, Центр соц.політ. дослідж. Дніпро, 2014. № 6. С. 40-48. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Grani_2014_6_9.
2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві татуризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ.госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf>

3. Слащева, А. В. С 47 Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL:

http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.p

4. Головка Л. І. Кухня народів світу: навч.посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. URL: https://golovkoekonom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf

5. Журна «Ресторатор» URL: <https://www.restorator.ua/magazine>

6. Кухня та етикет народів світу URL: <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/20100705-moroccan-cuisine/>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ за/п	Вид навчальної діяльності	Кількість заходів	Кількість балів за захід	Бали
Атестація 1				
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7	1	7
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6	1	6
3	Виконання самостійної роботи	7	1	7
4	Виконання контрольної роботи	1	4	4
5	Індивідуальне завдання	1	6	6
	Всього за атестацію 1			30
Атестація 2				
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	6	1	6
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6	1	6
8	Виконання самостійної роботи (індивідуального творчого завдання тощо)	6	2	12
9	Виконання контрольної роботи	1	6	6
	Всього за атестацію 2			30
10	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності			10
11	Підсумкове тестування (залік)			30
	Разом			100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи

мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни