

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕТНІЧНА КУХНЯ»</p> <p>Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) Спеціальність: 181 «Харчові технології» Рік навчання: 2 курс 3-й семестр Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>кафедра харчових технологій та мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.т.н., доцент Коляновська Людмила Миколаївна</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p>kolianovska73@gmail.com</p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«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.
При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Українська мова та етнокультурологія», «Харчові добавк».
Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Технології ресторанної продукції».

Призначення навчальної дисципліни

Призначення полягає у вивченні узагальненої характеристики етнічних кухонь країн світу, визначення набору традиційної і сучасної продовольчої сировини, аналізу способів кулінарної обробки продуктів, особливостей режиму харчування мешканців різних країн світу.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни – аналіз та вивчення етнічного різноманіття кухонь світу.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Етнічна кухня» є аналіз впливу географічного положення різних держав на формування

гастрономічних уподобань; висвітлення впливу історичного та економічногорозвитку держав на розвиток харчування; вивчення особливості правил етикету та впливу національних традицій держав різних регіонів світу; аналіз територіальних відмінностей в розвитку кулінарії.

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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетенції (ЗК):

ЗК 06.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 07.Здатність працювати в команді.

Фахові компетентності (ФК)

СК1.Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН4. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

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

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Самостійна робота здобувача вищої освіти

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

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

вноситься 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.

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.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за заданою проблемною тематикою)	30	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у паперовому вигляді та у системі Сократ
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Слащева А.В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
2. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с.
3. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с.
4. Архипов В. В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира: учеб. пособ. К.: ЦУЛ, 2016. 234 с.
5. Гурова К. Д. та ін. Етнічна кулінарія: навч. посіб. Х.: Харків, 2018. 264 с.
6. Хмеловська С.О., Применко В.Г., Новік Г.В. Етнічні кухні та організація харчування на підприємствах туристичної індустрії: навч. посіб. Дніпро, ДНУ ім. О. Гончара, 2017. 236 с.
7. Гаврилко П. П. Збірник рецептур етнічної кухні країн Європи. К.: Центр учбової літератури, 2016. 620 с.

Додаткова література

1. Радченко Л.О. та ін.. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.
2. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Магнолія, 2015. 248 с.
3. Саніна І. Л. Смак країни. Східні солодощі. Х.: Аргумент Принт, 2014. 72 с.
4. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Х.: Аргумент Принт, 2013. 71 с.
5. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. К.: Кондор, 2016. 502 с.

Інформаційні ресурси:

Slashcheva A., Popova S. The national cuisine of the Mariupol Greeks as part of the trend of ethnocultural tourism in the Azov region. Organization of scientific research in modern conditions '2020: Proceeding of the Int. scientific conf. KindleDP. Seattle, Washington, USA. DOI: <http://dx.doi.org/10.30888/979-865-165>

6-02-8.0. URL: <https://www.sworld.com.ua/konferus02/sbor-us2.pdf> (дата звернення: 09.06.2020).

Вплив етнічної кухні країн Східної Європи на світову кулінарію. URL: <http://studeasy.in.ua/> (дата звернення: 20.04.2020).

Традиції та культура харчування народів світу. URL: <http://bibliofond.ru/view.aspx?id=480038> (дата звернення: 12.05.2020).

Кулінарний атлас світу. Австралійська кухня. М'ясо кенгуру. URL: <http://megasite.in.ua/20427-kulinarnijj-atlas-svitu-avstralijjska-kuhnya-nacionalnikuhni-m-yaso-kenguru.html> (дата звернення: 15.05.2020).

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 роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
Всього за атестацію 2		30
6	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
Підсумкове тестування		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).

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 всівиди 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 зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни