

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни
«ЕТНІЧНІ КУХНІ»

<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1652>

Викладач (і) к.т.н., доц. Григоренко Олена Віталіївна
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/hryhorenko-olena-vitalijivna/>

Кількість кредитів 6
Загальна кількість годин 180

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Дисципліна «Етнічні кухні» є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти і спрямована на формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти загальних та фахових компетентностей щодо розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності, а також здатності організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Метою дисципліни «Етнічні кухні» є надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з технології етнічних кухонь, рекомендації щодо вибору сировини та технологічних режимів приготування національних страв, розробки меню для підприємств ресторанного харчування, які спеціалізуються на різних етнічних кухнях світу.

Завданням вивчення цієї дисципліни є забезпечення підготовки спеціалістів високої кваліфікації, які зможуть працювати на підприємствах ресторанного господарства, що спеціалізуються на приготуванні страв етнічних кухонь світу.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, яких студент набуде в результаті вивчення дисципліни

| Спеціальність | Загальні компетентності (ЗК) | Спеціальні (фахові) компетентності (ФК) | Результати навчання (РН) |
|----------------------------------|---|---|--|
| 241 «Готельно-ресторанна справа» | ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. | ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. | РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. |

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні).
2. Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи.
3. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи.
4. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні).
5. Особливості етнічних кухонь країн Північної Америки (США, Канада).
6. Особливості етнічних кухонь країн Південної і Центральної Америки.
7. Особливості єврейської та східної кухонь.
8. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу (магрибська кухня).
9. Особливості індійської кухні та етнічних кухонь країн Південно Східної Азії.
10. Особливості етнічних кухонь Китаю, Кореї та Японії.
11. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії.
12. Основи мистецтва вживання прянощів та приправ в етнічних кухнях народів світу.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Технологія приготування страв української кухні.
2. Технології приготування страв грецької кухні.
3. Технології приготування страв французької кухні.
4. Технології приготування страв болгарської кухні.
5. Технології приготування страв угорської кухні.
6. Технології приготування страв англійської та німецької кухні.
7. Технології приготування страв кухонь країн близького сходу.
8. Технологія приготування страв кухонь країн близького зарубіжжя.
9. Технології приготування страв кухонь країн Північної і Південної Америки.
10. Технології приготування страв країн Південно-Східної Азії.
11. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи.
12. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії та Америки.

Політика курсу

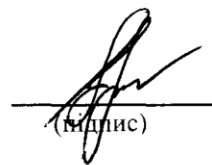
- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Неїленко С. Кулінарна етнологія [Текст]: навч. посібник / С. Неїленко, В. Русавська; КНУКіМ. - К. : Ліра-К, 2020. - 612 с.
2. Ощипок, І. М. Кухні народів світу [Текст] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. - Львів : Магнолія 2006, 2020. - 246 с. - (Вища освіта в Україні).
3. Ростовський, В.С. Кухні народів світу [Текст]: підручник / В.С. Ростовський. - К. : Кондор, 2018. - 502 с.
6. Слащева А. В. Етнічні кухні [Електронний ресурс] : навч. посібник / А.В. Слащева,. - Електрон. текстові дані. - Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. - 1 файл; 159 с.
7. Островська, Г. Кухні народів світу [Електронний ресурс]: курс лекцій / Г. Островська ; ТНТУ ім. І. Пулюя. - Електрон. текстові дані. - Тернопіль : [б. и.], 2018. - 162 с.

Гарант освітньої програми



(Підпис)

Олеся ПРИСС