

МИКОЛАІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

««ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший директор

Дмитро БАБЕНКО

«21 06 2023 р.

Гарант освітньої програми

Олена ПЕТРОВА

«21 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Етнічні кухні»

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Освітній ступінь «Бакалавр»

Семестр 7,8

Форма здобуття освіти денна

Викладачі Шевчук Наталя Петрівна, ст. викладач кафедри, shv4uk.n@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 13 від «16» червня 2023 року

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 11 від «26» червня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 11 від «27» червня 2023 року.

Голова вченої ради

Михайло ГІЛЬ

Миколаїв
2023

| | |
|---|---|
| 1. Призначення навчальної дисципліни | <p>Отримання знань щодо основних принципів, процесів, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь. Дисципліна «Етнічні кухні» розкриває вплив географічного положення, історичного, економічного розвитку країни, національних традицій на особливості приготування їжі і харчування народів різних країн світу; вивчає особливості правил етикету; розглядає питання впливу національних традицій та правила сервірування столів, режим харчування, способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах. Набуття теоретичних знань і формування на цій платформі практичних навичок щодо: орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг; особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу; енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу; вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції; складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн; вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв; використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.</p> |
| 2. Мета навчальної дисципліни | надання здобувачам вищої освіти теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності. |
| 3. Компетентності | ФК28.2 Здатність професійно використовувати кухні країн Світу. |
| 4. Заплановані результати навчальної дисципліни | У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: |

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---------|----------|--------|-----------------------|--------|---------------------|--------|---------------------|--------|
| | <p>світу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу; - фактори, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу; - основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу в закладах ресторанного господарства; - сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах; - класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості; - особливості технологій ф'южи, креатин та техмекс; - особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах світу; - сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах | | | | | | | | | | |
| вміти: | ПРН 28.2. Знати основи та використовувати особливості технологій етнічних кухонь | | | | | | | | | | |
| 5. Опис навчальної дисципліни | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">180/6,0</td> </tr> <tr> <td>- лекцій</td> <td style="text-align: right;">32/1,1</td> </tr> <tr> <td>- лабораторні заняття</td> <td style="text-align: right;">46/1,5</td> </tr> <tr> <td>- практичні заняття</td> <td style="text-align: right;">60/2,0</td> </tr> <tr> <td>- самостійна робота</td> <td style="text-align: right;">42/1,4</td> </tr> </table> | Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: | 180/6,0 | - лекцій | 32/1,1 | - лабораторні заняття | 46/1,5 | - практичні заняття | 60/2,0 | - самостійна робота | 42/1,4 |
| Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: | 180/6,0 | | | | | | | | | | |
| - лекцій | 32/1,1 | | | | | | | | | | |
| - лабораторні заняття | 46/1,5 | | | | | | | | | | |
| - практичні заняття | 60/2,0 | | | | | | | | | | |
| - самостійна робота | 42/1,4 | | | | | | | | | | |

Календарний план*

| № з/п | Найменування тем | Розподіл навчального часу, годин | | | |
|-------|---|----------------------------------|----|----|----|
| | | ЛК | ЛЗ | ПЗ | СР |
| 1. | Системи і типи харчування народів світу. | 4 | 4 | 6 | 4 |
| 2. | Особливості етнічних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя. | 4 | 6 | 6 | 4 |

| | | | | | |
|----|---|---|---|----|---|
| 3 | Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи | 4 | 6 | 8 | 6 |
| 4. | Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я | 4 | 6 | 6 | 6 |
| 5. | Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи | 4 | 6 | 10 | 4 |
| 6. | Кулінарні традиції, характеристика національних страт народів Азії | 4 | 6 | 10 | 4 |
| 7. | Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки | 4 | 6 | 6 | 6 |
| 8. | Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії. | 4 | 6 | 8 | 8 |

Всього 32 46 60 42

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

| | |
|--|---|
| 6. Порядок та критерії оцінювання | <i>Викладач наводить таку інформацію:</i> |
| | <ul style="list-style-type: none"> - усне опитування за темами лекційних, лабораторних і практичних занять; - залік у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні та практичні — після представлення виконаного індивідуального завдання. |

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

| Форма контролю | Кількість заходів | Оцінка | | Сума | |
|---|-------------------|--------|-----|------|-----|
| | | min | max | min | max |
| 1. Аудиторна робота в т.ч.: - опитування на лабораторному практичному занятті | 4 | 3 | 5 | 12 | 20 |
| - тестовий контроль | 2 | 3 | 5 | 6 | 10 |
| - контрольна робота | 2 | 3 | 5 | 6 | 10 |
| 2. Самостійна робота в т.ч.: - опитування за програмою самостійної роботи - виконання індивідуальної, наукової роботи | 2 | 3 | 5 | 6 | 10 |
| | 2 | 3 | 5 | 6 | 10 |

Якщо формою підсумкового контролю є залік, то

| | | |
|---------------------|----|-----|
| Разом | 36 | 60 |
| Екзамен | 24 | 40 |
| Разом по дисципліні | 60 | 100 |

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою | |
|--|-------------|---|--|
| | | для екзамену | для заліку |
| 90-100 | A | «5» - відмінно | |
| 82-89 | B | «4» - добре | |
| 75-81 | C | «3» - задовільно | зараховано |
| 64-74 | D | | |
| 60-63 | E | | |
| 35-59 | FX | «2» - незадовільно з можливістю повторного складання | не зараховано з можливістю повторного складання |
| 0-34 | F | «2» - незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни |

7. Політика курсу

Грунтуються на засадах академічної добробачності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занятт:

- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;
- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;
- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайшире розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;
- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;
- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи

| | |
|--------------------------------|--|
| 8. Інформаційні джерела | <p>Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с. 2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учебової літератури, 2015. 280 с. 3. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. 4. П'ятницької Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2015. 430 с. 5. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2015. 465 с. 6. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво ІІра-К», 2016. 280 с. <p>Додаткова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу : Енциклопедичний словник. Київ : МАЛА, 2011. 602 с. 2. Ошипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу : навч. посібн. Львів : Видавництво Магнолія, 2006. 248 с. 3. Михайлов В. М., Ралченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Харків : Світ книги, 2012. 537 с. 4. Челимбієнко В. А., Зигуля І. В. Кухні країн світу. Х.: 2011. 461 с. 5. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : «Кондор», 2012. 504 с. 6. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа : підруч. К. : Центр учб. л-ри, 2011. 395 с. 7. Малюк Л. П., Варалаєв О. М., Щолковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2014. 211 с. 8. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учебової літератури, 2013. 304 с. |
|--------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| | 9. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. 2- ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011.584 с. |
| 9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з освітніми потребами | Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості здобувачів вищої освіти за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=376). |
| 10. Доступ до матеріалів навчання | Сyllabus (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvppisb/kaf-trpspt/) та на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/) |

Сyllabus навчальної дисципліни розроблено:

Ст. викладачем кафедри технології продукції тваринництва та харчових технологій

Наталя ШЕВЧУК