

**СИЛАБУС КУРСУ**  
**«Етнічні кухні»**  
**2019/2020 н.р.**



Ступінь вищої освіти - бакалавр  
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки - 2рік, семестр – 3  
Кількість кредитів: 6 Мова викладання: українська

**Керівник курсу** - Горішна Оксана Іванівна, викладач кафедри готельно-ресторанної справи  
**Контактна інформація** – [Oksanagorish@gmail.com](mailto:Oksanagorish@gmail.com)

### АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Програма дисципліни „Етнічні кухні” призначена для студентів напряду підготовки „Готельно-ресторанна справа” і виходить із завдань, які ставить перед фахівцями сьогодення.

При вивченні дисципліни студенти ознайомляться зі складовими компонентами їжі, з поняттям про корисну їжу і її позитивний вплив на збереження і зміцнення здоров'я дорослих і дітей, з основами культури харчування, з традиціями харчування різних країн; викликати інтерес до традиційного харчування українців та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров'я; розвивати гнучке самостійне мислення, спонукати бачити незвичайне у звичайному; виховувати естетичний смак, дбайливе ставлення до здоров'я.

Серед завдань курсу: сформувати у студентів уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу; набути спеціальних знань щодо задоволення потреб у харчуванні.

### СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
<b>26/32</b>	<b>Змістовий модуль I. Особливості національної кухні і режиму харчування народів Європи</b>		
2/6	Тема 1. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах	Знати типи організації харчування туристів, види обслуговування. сервісу, характеристика кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. Обмеження в харчуванні у туристів.	Усне опитування, тести.
6/6	Тема 2. Особливості технології приготування їжі в країнах Великої Британії, Бельгії, Нідерландів	Знати Основні характеристики харчування ірландців. Рекомендації з харчування для туристів з Ірландії. Особливості технології приготування їжі в Бельгії та Нідерландах.	Питання, практичні завдання, захист лабораторних робіт.

Кількість годин (аудит./самоств.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
6/6	Тема 3. Кухні Чехії та Словаччини	Знати продукти і сировину, що використовується для приготування національних чеських та словацьких страв. Види і асортимент холодних страв і закусок. Особливості приготування перших, других та солодких страв. Рекомендації по харчуванню для туристів Чехії і Словаччини..	Питання, практичні завдання, захист лабораторних робіт.
2/4	Тема 4. Французька кухня	Знати основні особливості французької кухні. Характерні особливості приготування страв. Французький етикет та ресторанне обслуговування.	Питання, практичні завдання, захист лабораторної роб
6/6	Тема 5. Характерні особливості технології приготування їжі в Німеччині, Австрії, Угорщині	Знати продукти і сировину, що використовується для приготування страв у Німеччині. Рекомендації з харчування туристів з Німеччини. Види продуктів, які використовують для приготування страв німецької і угорської кухонь. Рекомендації з харчування туристам з Австрії і Угорщини.	Питання, тести, лабораторних робіт.
4/6	Тема 6. Італійська кухня	Знати види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні італійських страв. Найпопулярніші страви Італії.. Рекомендації з харчування туристам з Італії	Питання, тести, лабораторних робіт. <b>модульний контроль</b>
<b>38/32</b>	<b>Змістовий модуль 2. Національні кухні скандинавських, балканських країн та Східної Європи</b>		
4/2	Тема 7. Скандинавська кухня	Знати спільні характеристики харчування скандинавських країн. Особливості та найпопулярніші страви шведської кухні. Рекомендації з харчування туристам зі Швеції. Рекомендації з харчування туристам зі Скандинавських країн.	Питання, захист лабораторних робіт.
6/6	тема 8. Особливості приготування їжі в Балканських країнах	Знати особливості болгарської національної кухні. Види сировини, що використовується в кухні Болгарії. Характерні особливості румунської національної кухні., грецької національної кухні.. Найпопулярніші страви та особливості харчування в цих країнах. Рекомендації з харчування туристам з Балканських країн.	Питання, практичні завдання, тести.

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
6/6	Тема 9. Національні кухні Іспанії і Португалії	Знати гастрономічні зони Іспанії, їх характеристика. Характерні риси іспанської національної кухні. Типові іспанські страви. Рекомендації з харчування туристам з Іспанії. Характерні особливості португальської національної кухні. Рекомендації з харчування туристам з Португалії.	Питання, практичні завдання, захист лабораторних робіт.
8/6	Теми 10. Особливості приготування їжі в країнах Східної Європи – Україні, Росії, Білорусі, Польщі	Знати характерні особливості країн Сх. Європи національної кухні. Характерні особливості білоруської національної кухні. Відмінні риси польської національної кухні. Основні продукти і сировина, що використовується для приготування страв польської кухні.	Захист міні-проектів, питання, лабораторна робота захист.
6/6	Тема 11. Особливості приготування їжі в Прибалтійських країнах – Естонії, Латвії, Литві.	Знати найпоширеніші продукти, що використовуються в естонській кухні. Характеристика холодних закусок, гарячих страв. Види молочних супів. Характерні риси литовської кухні. Типові страви латиської кухні. Рекомендації з харчування туристам з прибалтійських країн.	Реферати-повідомлення, питання, тести, задачі,
8/6	Тема 12. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю	Традиції харчування. Характеристика турецької національної кухні. Національні страви турецької кухні. Рекомендації з харчування туристам з Ірану. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні сирійських страв. Рекомендації з харчування туристам з Сирії. Єврейська кухня, історичні витоки. Закони кашруту. Рекомендації з харчування туристам з Ізраїлю.	Презентації захист, питання, <b>модульний контроль</b>
<b>22/30</b>	<b>Змістовий модуль 3. Особливості національних кухонь країн Азії та Америки</b>		
2/6	Тема 13. Національні кухні країн Південно-східної Азії	Знати загальну характеристику харчування у Філіпінах і Індонезії. Рекомендації з харчування туристам з Філіпін і Індонезії. Сировина і продукти, які застосовуються у харчуванні народів Бірми і В'єтнаму. Рекомендації для харчування туристів з Бірми і В'єтнаму. Характеристика тайської національної кухні. Найбільш популярні страви тайської кухні та їх компоненти.	Питання, практичні завдання, лабораторних робіт.

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
2/4	Тема 14. Китайська кухня.	Знати особливості китайської національної кухні. Асортимент продуктів, що використовуються в китайській кухні. Способи теплового оброблення. Спеції та приправи, що застосовуються в китайській національній кухні. Характеристики регіональних кухонь Китаю. Китайський столовий етикет. Святковий стіл китайської кухні. Китайська чайна церемонія. Рекомендації з харчування для туристів з Китаю.	Реферати-повідомлення, питання, практичні завдання/задачі
6/4	Тема 15. Японська кухня	Знати формування національної японської кухні. Особливості сучасної японської кухні. Характеристика продуктів моря, що застосовуються в їжу в японській кухні. Найвідоміші кулінарні страви японської кухні. Меню урочистого японського обіду. Японські столові прибори. Принципи і стилі оформлення японських страв. Характеристика японської чайної церемонії. Рекомендації з харчування туристам з Японії.	Питання, практичні завдання, лабораторних робіт.
2/6	Тема 16. Особливості харчування народів Кореї і Монголії	Знати особливості корейської національної кухні. Характеристика харчування народу Кореї. Типові страви монгольської національної кухні. Рекомендації з харчування для гостей з Кореї і Монголії. Характерні особливості приготування страв національної кухні Індії. Використання прянощів і приправ в індійській кухні. Особливості харчування народу Індії. Використання рису в індійській кухні. Рекомендації з харчування для туристів з Індії, Пакистану, Непалу, Бангладеш.	Питання, практичні завдання, лабораторних робіт.

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
4/4	Тема 17. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту	Знати загальну характеристику приготування їжі в країнах Америки. Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Америки – США, Канади. Способи приготування страв американської кухні. Характеристика режиму харчування у США. Особливості швидкого харчування. Асортимент страв з круп та бобових. Характеристика національного американського алкогольного напою – віскі. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.	Захист презентацій, питання, тести, захист індз.
6/6	Тема 18. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки – Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі.	Знати асортимент холодних страв і закусок, які користуються попитом в країнах Південної Америки. Вид теплового оброблення для приготування страв з риби і м'яса в країнах Південної Америки. Особливості національних кухонь Аргентини, Парагваю і Уругваю. Загальна характеристика Болівійської кухні. Особливості технології приготування страв колумбійської кухні. Асортимент страв, характерних для перуанської національної кухні. Рекомендації з харчування для туристів з Південної Америки.	Захист презентацій, лабораторних робіт, питання, модульний контроль

### ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології комплексного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, вирішення практичних задач, проведення лабораторних робіт.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів,

заслуховування та аналізу тематичних доповідей, розв'язування практичних задач, а також шляхом проведення лабораторних робіт.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках.

### **ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

### **ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання.*

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

**Модульний контроль** проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

**Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ)** студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична

робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

**ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами**

	<b>Модуль 1 (поточне опитування)</b>	<b>Модуль 2 (підс. мод. контроль)</b>	<b>Модуль 3 (ІНДЗ)</b>	<b>Підсумковий контроль</b>
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:**

$$O = 80 * 0,4 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

#### **ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ**

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

#### **ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ**

1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с
2. Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с.
3. **Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібник / Н. П. Машир, А. П. Пасюк. Київ : Кондор, 2014. 392 с .**
4. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, А. М. Ніколаєнко-Ломакіна. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.
5. **Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів: Видавництво "Магнолія 2006". 248 с.**

6. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник: Київ, 2014. 556с.
7. Михальська Страви світової кухні. Х.: Веста, 2010 .223 с.
8. Тумко І.М. Смак країни. Кавказька кухня. Х.:Аргумент Принт,2013. 71с.
9. Серета І.І . Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії: К.: 2014. 71с.
10. Саніна І.Л. Смак країни .Східні солодоші: Х.:Аргумент Принт, 2014. 72 с.
11. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня: Х.:Аргумент Принт, 2013. 71 с.
12. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с
13. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2016. 502 с

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

### СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень	17 тиждень
Лекції	Л1	Л2	Л3		Л5		Л7		Л9	Л10	Л1 1	Л1 2	Л 1 3		Л1 5	Л1 7	Л1 8
Лаб. роб		Л2	Л3	Л4	Л5	Л6	Л7	Л8, 8	Л9, 9	Л10	Л1 1	Л1 2		Л1 4	Л1 5	Л1 6,1 7	Л1 8
Семіна рсько- практи чні занятт я		С1, 2	С3		С4, 5	С6		С7, 8		С9, 10	С1 1	С1 2			С1 3,1 4, 15		С1 7 1 8
Контро ль знань		ПО	ПО		ПО	ПО МК 1		ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК 2			ПО	ІН ДЗ	ПО МК 3

Л1 – лекційне заняття по темі 1

ЛР2 – Лабораторна робота 2

С1 – семінарсько-практичне заняття по темі 1

ПО – поточне опитування

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

МК 1 – модульний контроль 1