

# СИЛАБУС КУРСУ «Кулінарна етнологія»

2019/2020 н.р.



ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ  
ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

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

Дисципліни «Кулінарна етнологія» надасть студентам 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.

«Кулінарна етнологія» вивчає основні принципи, процеси, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь. При вивченні дисципліни ознайомлення 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; викликає інтерес до традиційного харчування українців та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров'я; розвине гнучке самостійне мислення, спонукає бачити незвичайне у звичайному; виховує естетичний смак, дбайливе ставлення до здоров'я.

## СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
26/32	<b>Змістовий модуль I. Особливості технології приготування страв Середземноморської кухні та Скандинавських країн</b>		
6/8	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, лабораторна робота.

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
8/12	Тема 2. Характерні особливості Середземноморської кухні	Гастрономічні зони Іспанії, їх характеристика. Типові іспанські страви. Рекомендації з харчування туристам з Іспанії. Характерні особливості національної кухні Італії. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні італійських страв. Асортимент перших і других страв італійської національної кухні. Рекомендації з харчування туристам з Італії. Основні особливості французької кухні. Види і асортимент холодних і гарячих закусок. Французький етикет та ресторанне обслуговування. Характерні особливості португальської національної кухні. Способи кулінарного оброблення продуктів у португальській кухні. Рекомендації з харчування туристам з Португалії. Види продуктів і сировини у грецькій національній кухні. Асортимент закусок і салатів. Рекомендації з харчування туристам з Греції	Питання, практичні завдання, захист лабораторних робіт.
12/12	Тема 3. Етнічні кухні Скандинавських країн	Спільні характеристики харчування скандинавських країн. Поняття «шведський стіл». Особливості та найпопулярніші страви шведської кухні. Рекомендації з харчування туристам з Швеції. Характеристика національної кухні Данії. Види бутербродів – шмеребред. Характеристика холодних страв та закусок данської кухні. Види продуктів моря у національній кухні Норвегії. Особливості приготування страв з м'яса. Національні страви фінської кухні. Кулінарна культура Лапландії. Найпопулярніші страви у Фінляндії. Рекомендації з харчування туристам зі Скандинавських країн.	Питання, практичні завдання, захист лабораторних робіт, <b>модульний контроль</b>
<b>36/32</b>	<b>Змістовий модуль 2. Особливості технології приготування їжі народів Європи та Азії</b>		
14/12	Тема 4. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Північної Європи (Великобританія, Нідерланди, Бельгія).	Характеристика англійської кухні. Англійська чайна церемонія. Основні сорти англійського пива. Особливості шотландської національної кухні. Різновиди шотландського віскі. Основні характеристики харчування ірландців. Рекомендації з харчування для туристів з Ірландії. Особливості технології приготування їжі в Бельгії та Нідерландах.	Питання, захист лабораторних робіт.
12/12	Тема 5. Етнічні кухні Центральної Європи та Балканських країн (Австрія, Німеччина, Угорщина, Чехія, Словаччина, Румунія, Болгарія).	Характеристика продуктів і сировини, що використовується у Німеччині. Рекомендації з харчування туристів з Німеччини. Види продуктів, які використовують для приготування страв австрійської і угорської кухонь. Особливості приготування фаршированих страв, страв з мяса, борошна та солодких страв. Рекомендації страв і напоїв туристам з Австрії і Угорщини. Основні особливості кухні Чехії та Словаччини. Продукти і сировина, що використовується для приготування національних чеських та словацьких страв. Види і асортимент холодних страв і закусок. Рекомендації по харчуванню для туристів Чехії і Словаччини. Особливості болгарської національної кухні. Види сировини, що використовується в кухні Болгарії. Характерні особливості румунської національної кухні.	Питання, практичні завдання, захист лабораторних робіт.

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
10/8	Тема 6. Національні кухні Японії та Китаю.	Асортимент продуктів, що використовуються в китайській кухні. Способи теплового оброблення рису. Характеристики регіональних кухонь Китаю. Китайський столовий етикет. Китайська чайна церемонія. Рекомендації з харчування для туристів з Китаю. 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, захист лабораторних робіт. <b>модульний контроль</b>
<b>24/30</b>	<b>Змістовий модуль 3. Особливості технології приготування їжі народів Азії та Америки</b>		
10/12	Тема 7. Особливості харчування народів Кореї і Монголії. Індійська кухня (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш).	Особливості корейської національної кухні. Характеристика харчування народу Кореї. Типові страви монгольської національної кухні. Особливості використання бобових, молока та м'яса в національних кухнях Кореї та Монголії. 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.
6/10	Тема 8. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту.	Загальна характеристика 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 лабораторних робіт, питання, практичні завдання, захист індз.
10/8	Тема 9. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки – Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі.	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**

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумковий контроль
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. Ресторанный 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 солодощі: 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
<b>Лекції</b>	Л1		Л3		Л5	Л6	Л7	Л8	Л9	Л10		Л12	Л13		Л15	Л17	Л18
<b>Лаб. роб</b>		Л2	Л3	Л4	Л5	Л6	Л7	Л8,8	Л9,9	Л10	Л11, 11	Л12	Л13	Л14	Л15	Л16, 17	Л18
<b>Семінарсько-практичні заняття</b>		С1,2		С3,4	С5	С6	С7	С8		С9, 10		С11, 12		С13, 14			С17 18
<b>Контроль знань</b>		ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК1	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК2	ПО	ПО	ПО	ІНДЗ	ПО МКЗ ПК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

Лаб. Роб2 – Лабораторна робота 2

С1 – семінарсько-практичне заняття по темі 1

ПО – поточне опитування

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

МК 1 – модульний контроль 1