

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра інноваційних харчових і ресторанных технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Етнічна кулінарія

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів
освітнього ступеня

бакалавр

молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

року набору

2016

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Ресторанні технології

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

вибіркова

обов'язкова чи вибіркова

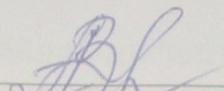
Харків, 2019 рік

Розробник:

Запаренко Ганна Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових
і ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.


підпис

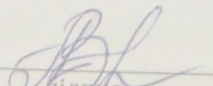
Г. В. Запаренко
ініціали та прізвище

Керівник (гарант)
освітньої програми

Запаренко Ганна Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових
і ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.


підпис

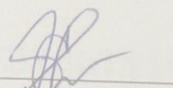
Г. В. Запаренко
ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

протокол від 02.09.2019 р. № 1.

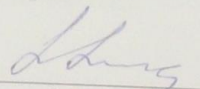
Зав. кафедри


підпис

К. В. Свідло
ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії
інституту, протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Голова методичної комісії


підпис

Л. І. Літвін
ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Етнічна кулінарія» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття студентами комплексу теоретичних знань і практичних навичок із етнічної кулінарії, що дозволять успішно здійснювати професійну діяльність за спеціальністю 181 Харчові технології.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є етнічні особливості технологічних прийомів приготування харчової продукції, її реалізації, режиму харчування тощо у різних країнах світу.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на знаннях навчальних дисциплін «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Гігієна та санітарія» та разом із такими дисциплінами, як «Кейтеринг», «Кондитерське та пекарське мистецтво», «Охорона праці» та ін. завершує формування фахових компетентностей, передбачених освітньою програмою «Ресторанні технології».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

фахових компетентностей:

ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, зберігання та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі ресторанних технологій.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Етнічні кухні країн Європи

Етнічні кухні Великобританії, Ірландії, Франції. Етнічні кухні Португалії, Іспанії, Італії. Етнічні кухні Греції та країн Балканського півострова. Етнічні кухні країн Центральної Європи. Етнічні кухні країн Північної Європи. Етнічні кухні країн Східної Європи.

Тема 2. Етнічні кухні країн Азії й Африки

Етнічні кухні країн Кавказу, Центральної Азії і Монголії. Етнічні кухні Туреччини, країн Близького Сходу й Африки. Етнічні кухні Індії, країн Південно-Східної Азії і Океанії. Етнічні кухні країн Східної Азії.

Тема 3. Етнічні кухні Австралії, Нової Зеландії, країн Північної та Південної Америки

Інтернаціональні кухні Австралії, Нової Зеландії, США та Канади. Етнічні кухні Мексики та країн Карибського моря. Етнічні кухні країн Південної Америки.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 1. Етнічні кухні країн Європи	76	12			14	50							68	2	1			65						
Тема 2. Етнічні кухні країн Азії й Африки	58	10			8	40							67	2	1			64						
Тема 3. Етнічні кухні Австралії, Нової Зеландії, країн Північної та Південної Америки	46	8			8	30							135	2			4	129						
Курсова робота (проект)																								
Усього годин / кредитів ECTS	180 / 6	30			30	120							270/8	6	2		4	258						

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття				30				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття				30				
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів				120				
	Усього годин				180				
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття				4	2			
	Семінарські заняття				2				
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття					4			
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів				129	129			
	Усього годин				135	135			
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Етнічні кухні країн Європи	Етнічні кухні Великобританії, Ірландії, Франції	2		2	
	Етнічні кухні Португалії, Іспанії, Італії	2			
	Етнічні кухні Греції та країн Балканського півострова	2			
	Етнічні кухні країн Центральної Європи	2			
	Етнічні кухні країн Північної Європи	2			
	Етнічні кухні країн Східної Європи	2			
Тема 2. Етнічні кухні країн Азії й Африки	Етнічні кухні країн Кавказу, Центральної Азії і Монголії	2		2	
	Етнічні кухні Туреччини, країн Близького Сходу й Африки	2			
	Етнічні кухні Індії, країн Південно-Східної Азії і Океанії	4			
	Етнічні кухні країн Східної Азії	2			
Тема 3. Етнічні кухні Австралії, Нової Зеландії, країн Північної та Південної Америки	Інтернаціональні кухні Австралії, Нової Зеландії, США та Канади	2		2	
	Етнічні кухні Мексики та країн Карибського моря	2			
	Етнічні кухні країн Південної Америки	4			
Усього		30		6	

Лекційний матеріал наведено у [1], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=1230>.

5.2. Теми семінарських занять

Тема дисципліни	Тема семінарського заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Етнічні кухні країн Європи	Етнічні кухні країн Європи			1	
Тема 2. Етнічні кухні країн Азії й Африки	Етнічні кухні країн Азії й Африки			1	
Усього				2	

Матеріали для підготовки до семінарських занять наведено у [1], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=1230>.

5.3. Теми практичних занять

Практичні заняття не передбачено.

5.4. Теми лабораторних занять

Тема дисципліни	Тема лабораторного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Етнічні кухні країн Європи	Етнічні кухні Великобританії, Ірландії, Франції	4			
	Етнічні кухні Португалії, Іспанії, Італії	4			
	Етнічні кухні країн Східної Європи	6			
Тема 2. Етнічні кухні країн Азії й Африки	Етнічні кухні країн Кавказу, Центральної Азії і Монголії	4			
	Етнічні кухні Індії, країн Південно-Східної та Східної Азії	4			
Тема 3. Етнічні кухні Австралії, Нової Зеландії, країн Північної та Південної Америки	Етнічні кухні Мексики та країн Карибського моря	4		4	
	Етнічні кухні країн Південної Америки	4			
Усього		30		4	

Завдання до лабораторних занять наведено у [2], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=1230>.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Завдання до самостійної роботи наведено у [1 і 2], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=1230>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуальних завдань.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)			Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за видами активності			
		результати оцінювання навчальної активності на лекційних заняттях	результати виконання та захисту ЛЗ		
2019/2020	60	30	30	40	100

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)				Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за видами активності				
		результати оцінювання навчальної активності на Порталі навчальних ресурсів	результати оцінювання навчальної активності на семінарі	результати виконання та захисту ЛЗ		
2019/2020	60	20	10	–	–	100
2020/2021		15	–	15	40	

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання відвідування аудиторних занять, оцінювання виконання завдань на Порталі навчальних ресурсів;

- для студентів заочної форми навчання: оцінювання виконання завдань на Порталі навчальних ресурсів, оцінювання відвідування аудиторних занять.

Умовою допуску до підсумкового контролю є:

- 1) виконання студентами усіх видів навчальної активності, передбаченої цією робочою програмою;

- 2) отримання студентами за результатами поточного контролю не менше, ніж 36 балів.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;

- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

10.1. Основні джерела інформації

1. Етнічна кулінарія : підручник для студентів спеціальностей 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа» і 242 «Туризм» / К. Д. Гурова, Г. В. Запаренко, Д. В. Липовий, О. В. Жулінська, А. А. Шевченко ; за ред. Г. В. Запаренко. – Харків : Факт, 2018. – 264 с.

2. Етнічна кулінарія : методичні вказівки до проведення лабораторних занять для студентів спеціальностей 181 «Харчові технології» та 241 «Готельно-ресторанна справа» (усі форми навчання) / Л. М. Мостова, О. В. Жулінська, Г. В. Запаренко, А. А. Шевченко. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 245 с.

10.2. Додаткові джерела інформації

3. Ресторанный сервис: основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих : [пособие] / С. Зигель, Л. Зигель, Х. Ленгер, Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – Москва : Колос, 2007. – 287 с.

4. Ресторатор [Електронний ресурс] : [сайт журналу]. – Режим доступу: www.rcstorator.com.ua. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.

11.3. Кухні народів світу. Бондюель Україна [Електронний ресурс] : [сайт компанії]. – Режим досупу: <http://bonduelle.ua/eating/kuhni-svitu/>. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.