

**Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Міжнародні етнічні кухні

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору

2019

курсу

2

номер курсу, на якому викладається дисципліна

форма навчання

денна, заочна

форма навчання

статус дисципліни

вибіркова

Харків, 2020 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

03.09.2020 р.

Програму розроблено на підставі силабусу навчальної дисципліни, затвердженого на засіданні методичної ради інституту, протокол від 08.05.2020 р. № 4.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту, протокол від 11.09.2020 р. № 1.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття студентами комплексу теоретичних знань і практичних навичок із міжнародних етнічних кухонь, що дозволять успішно здійснювати професійну діяльність за напрямками підготовки 18 Виробництво та технології та 24 Сфера обслуговування.

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

Навчальна дисципліна передбачає знання основ географії та планується до вивчення здобувачами ступеня вищої освіти бакалавр на 2 курсі.

Мова викладання – українська.

У результаті вивчення дисципліни студент має

знати:

- типові страви етнічних кухонь, види сировини та продуктів, що використовуються для їх приготування;
- характерні способи кулінарної обробки сировини та напівфабрикатів;
- назви та визначення найбільш популярних страв і напоїв етнічних кухонь та особливості технології їх виготовлення;
- режим харчування населення країн, що розглядаються, особливості обслуговування туристів із цих країн.

вміти:

- аналізувати та систематизувати вивчений теоретичний матеріал, а також творчо його інтерпретувати;
- складати й аналізувати меню для туристів із країн, що розглядаються; прогнозувати кулінарні вподобання туристів із різних країн світу та виникнення світових кулінарних етнотрендів;
- прогнозувати вплив географічного положення, кліматичних умов, особливостей історичного поступу на формування кулінарних традицій кожної з країн.

2. 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.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Теми 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			12	52							76	2		2		72	76	2		2		72
Тема 2. Етнічні кухні країн Азії й Африки	58	10			10	38							58	2		2		54	58	2		2		54
Тема 3. Етнічні кухні Австралії, Нової Зеландії, країн Північної та Південної Америки	46	8			8	30							46	2		2		42	46	2		2		42
Усього годин / кредитів ECTS	180 / 6	30			30	120							180 / 6	6		6		168	180 / 6	6		6		168

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту:

<http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4632> ; <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4772>.

4. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Етнічні кухні країн Європи

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу за темою до лабораторно-практичних занять №1–3. Складання звітів. Тестування за темою.

Тема 2. Етнічні кухні країн Азії й Африки

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу за темою до лабораторно-практичних занять №4–5. Складання звітів. Тестування за темою.

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

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу за темою до лабораторно-практичних занять №6–7. Складання звітів. Тестування за темою.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту:
<http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4632>;
<http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4772>

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.

5. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1 Етнічні кухні країн Європи</i>		
	Лабораторно-практичне заняття №1	3	5
	Лабораторно-практичне заняття №2	3	
	Лабораторно-практичне заняття №3	3	
	Тестування на Порталі	0	0
1.2	<i>Тема 2 Етнічні кухні країн Азії й Африки</i>		
	Лабораторно-практичне заняття №4	3	
	Лабораторно-практичне заняття №5	3	5
	Тестування на Порталі	0	0

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1.3	<i>Тема 3 Етнічні кухні Австралії, Нової Зеландії, країн Північної та Південної Америки</i>		
	Лабораторно-практичне заняття №6	3	5
	Лабораторно-практичне заняття №7	3	
	Тестування на Порталі	0	0
1.4	Тренувальне тестування за матеріалом курсу на Порталі	39	45
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	20
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	10	10
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	10	10
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

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.

6. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

6.1. 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.

6.2. 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 28.08.2020. – Назва з екрану.