

КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
КНТЕУ

МІЖНАРОДНІ ЕТНІЧНІ КУХНІ

International Ethnical Cuisines

Ступінь вищої освіти	Магістр
Навчальний рік	2020/2021
З якого курсу викладається	1
В якому семестрі (-ах) викладається	1–3
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	180/6
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Запаренко Ганна Володимирівна
Науковий ступінь, вчене звання	Кандидат технічних наук
Кафедра	Інноваційних харчових і ресторанних технологій
Посада	Доцент
Профіль викладача	GoogleScholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	a.zaparenko@knute.edu.ua

Анотація

Курс «Міжнародні етнічні кухні» спрямований на вивчення кулінарних традицій різних народів світу та може бути корисний для студентів вищих навчальних закладів усіх спеціальностей, фахівців готельно-ресторанного та туристичного бізнесу та широкого кола стейкхолдерів.

Мета дисципліни

Метою дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти комплексу теоретичних знань і практичних навичок із міжнародних етнічних кухонь світу.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- типові страви етнічних кухонь світу, 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 світу та особливості технології їх виготовлення;
- режими харчування населення країн світу, 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 трендів;
- прогнозувати вплив географічного положення, кліматичних умов, особливостей історичного поступу на формування кулінарних традицій країн світу.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ географії, технології ресторанної продукції.

Програма дисципліни

Розділ 1. Етнічні кухні країн Європи

Тема 1.1. Етнічні кухні Великобританії, Ірландії, Франції.

Тема 1.2. Етнічні кухні Португалії, Іспанії, Італії.

Тема 1.3. Етнічні кухні Греції та країн Балканського півострова.

Тема 1.4. Етнічні кухні країн Центральної Європи.

Тема 1.5. Етнічні кухні країн Північної Європи.

Тема 1.6. Етнічні кухні країн Східної Європи.

Розділ 2. Етнічні кухні країн Азії й Африки

Тема 2.1. Етнічні кухні країн Кавказу, Центральної Азії і Монголії.

Тема 2.2. Етнічні кухні Туреччини, країн Близького Сходу й Африки.

Тема 2.3. Етнічні кухні Індії, країн Південно-Східної Азії і Океанії.

Тема 2.4. Етнічні кухні країн Східної Азії.

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

Тема 3.1. Інтернаціональні кухні Австралії, Нової Зеландії, США та Канади.

Тема 3.2. Етнічні кухні Мексики та країн Карибського моря.

Тема 3.3. Етнічні кухні країн Південної Америки.

Особливості та політики дисципліни

Організація освітнього процесу за дисципліною передбачає проведення аудиторних занять на базі ХТЕІ КНТЕУ з використанням лекційних аудиторій та спеціалізованої лабораторії кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, а також системи дистанційного навчання.

Пропущені аудиторні заняття мають бути відпрацьовані шляхом виконання завдань на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки ХТЕІ КНТЕУ. Вивчення дисципліни може бути як повністю аудиторним, повністю дистанційним (крім складання іспиту), так і комбінованим.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЕКТС відповідно до діючого [Положення про оцінювання результатів навчання студентів](#).

Поточний контроль (60 балів): 1) опанування лекційного матеріалу; 2) опанування навичок розроблення комплексних раціонів етнічних кухонь світу, виготовлення, оформлення (подачі) та оцінювання якості (дегустації) страв, кулінарних виробів і напоїв етнічних кухонь світу; 3) поточне тестування на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту (<https://edu.htei.kh.ua>).

Підсумковий семестровий контроль (40 балів): письмовий екзамен. Структура екзаменаційного білету: завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування); завдання на оцінювання практичних навичок (творче завдання); завдання на оцінювання професійних вмінь (творче завдання).

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.

Рекомендовані 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 редакцією 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.
3. Ресторанный сервис: основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих : [пособие] / С. Зигель, Л. Зигель, Х. Ленгер, Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер ; [переклад з німецької мови]. – Москва : Центрполиграф, 2007. – 287 с.