

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«КИЇВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

Циклова комісія / катедра туризму та готельно-ресторанної справи

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ
Culinary ethnology
СИЛАБУС (SYLLABUS)

1. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА



СКРИПНИК АНАСТАСІЯ ІГОРІВНА

викладач, спеціаліст другої категорії

Контактні дані:

E-mail: nastusin2017@gmail.com

Тел. +380634665491

ауд. 201а

Консультації: Згідно графіка індивідуальних консультацій викладача.



2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| | |
|--------------------------------|---|
| Назва дисципліни | Кулінарна етнологія/Culinary ethnology |
| Мета вивчення дисципліни | Ознайомлення майбутніх фахівців з етнічними технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за етнічними традиціями та технологіями. |
| Результати вивчення дисципліни | Дисципліна забезпечує оволодіння здобувачами освіти загальними та спеціальними компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання. ЗК 7. Здатність працювати в команді. СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 13. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з культурології для забезпечення високого рівня обслуговування іноземних гостей. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу |

| | |
|--|---|
| | відповідно до його посадових інструкцій. |
| Статус дисципліни | Навчальна дисципліна вибіркової компоненти |
| Спеціальність | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Освітньо-професійна програма | Готельно-ресторанна справа |
| Курс | Третій |
| Обсяг курсу / кількість кредитів ЄКТС | 90 / 3 кр. ЄКТС |
| Мова викладання | Українська |
| Пререквізити | Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях, отриманих здобувачами освіти, при вивченні таких дисциплін як: «Гігієна і санітарія», «Технологія приготування їжі». |
| Структура дисципліни та розподіл годин за темами | Навчальний матеріал дисципліни розподілений за чотирма темами, розподіл годин за якими представлено в програмі дисципліни |
| Форми поточного контролю | Групова дискусія, реферативне повідомлення, перевірка вирішення, усне опитування, тестування, індивідуальні домашні завдання. |
| Підсумковий контроль | Диференційований залік |
| Політика курсу | |
| Політика академічної доброчесності | Дотримання Етичного кодексу здобувача освіти ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Доступний за посиланням: http://surl.li/kuxvb |
| Організація освітнього процесу | Організація освітнього процесу та відвідування занять здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: http://surl.li/lbxhm |
| Можливості інклюзивної освіти | Прописано відповідно до політики ВСП «КТЕФК ДТЕУ» |
| Оцінювання результатів навчання | Здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою, відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: http://surl.li/kuyll |
| Відпрацювання пропущених занять | <p>Пропущені практичні заняття - здобувач освіти самостійно опрацьовує матеріали за рекомендованими в Розділі 4 силабусу джерелами.</p> <p>Пропущені самостійна \ контрольна роботи чи тестування - виконуються під час індивідуально-консультативної роботи з викладачем відповідно до графіка консультацій викладача.</p> <p>Здобувач освіти може виконати всі види робіт та отримати відповідні бали</p> |
| Доступ до курсу в системі дистанційного навчання | Навчальні матеріали дисципліни розміщені на інтерактивній платформі Google Classroom |
| Диференційований залік | Оцінюється за 100-бальною шкалою. Під час підсумкового контролю оголошується загальна кількість балів, накопичених здобувачем. Якщо здобувач набрав 60 і більше балів, то диференційований залік може бути виставлений за результатами підсумкового контролю на момент проведення заліку. Диференційований залік |

| | |
|---|---|
| | проводиться на останньому занятті відповідно до розкладу. У разі, якщо здобувач бажає поліпшити свою оцінку, він складає диференційований залік з усієї програми навчальної дисципліни. Підсумковою оцінкою є оцінка за диференційований залік, накопичені бали за семестр не враховуються. Незадовільна оцінка заліку підлягає перескладанню у встановлений термін |
| Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни | Заноситься на останньому занятті до е-журналу академічної групи |

3. ПЕРЕЛІК НАВЧАЛЬНИХ РОБІТ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

| Назва теми** | Види робіт*** | Максимальна кількість балів за 100-бальною шкалою* |
|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Етнічні кухні європейських країн та країн кавказу | - | 31 |
| Лекція 1. Етнічні кухні країн Західної Європи Практичне заняття (семінарське) 1. Технології страв, кулінарних та кондитерських виробів, напоїв країн Західної Європи. | Тестування, індивідуальні домашні завдання | 1 5 |
| Лекція 2. Етнічні кухні країн Південної Європи. Практичне (семінарське) 2. Тема. Технології страв, кулінарних та кондитерських виробів, напоїв країн Південної Європи | Тестування, індивідуальні домашні завдання, групова дискусія | 5 |
| Лекція 3. Етнічні кухні країн Північної Європи Практичне (семінарське) 3. Тема. Технології страв, кулінарних та кондитерських виробів, напоїв країн Північної Європи | | 5 |
| Лекція 4. Етнічні кухні країн Центральної Європи Практичне (семінарське) 4. Тема. Технології страв, кулінарних та кондитерських виробів, напоїв країн Центральної Європи | | 5 |
| Лекція 5. Етнічні кухні країн Східної Європи | | |

| | | |
|---|--|------------|
| Лекція 13. Етнічні кухні країн Північної Америки | | 1 |
| Практичне (семінарське) 11. Тема. Технології страв, кулінарних та кондитерських виробів, напоїв країн Північної Америки | | 5 |
| Лекція 14. Етнічні кухні країн Центральної Америки | | 1 |
| Лекція 15. Етнічні кухні країн Південної Америки | | |
| Практичне (семінарське) 12. Тема. Технології страв, кулінарних та кондитерських виробів, напоїв країн Північної Америки | | 5 |
| Тема 4. Етнічні кухні країн Океанії та Африки | - | 16 |
| Лекція 16. Етнічні кухні країн Північної та Західної Африки. | | 1 |
| Практичне (семінарське) 13. Тема. Технології страв, кулінарних та кондитерських виробів, напоїв країн Африки. | | 5 |
| Лекція 17. Етнічні кухні Австралії. | | |
| Практичне (семінарське) 14. Тема. Технології десертів та напоїв Австралії. | | 5 |
| Лекція 18. Етнічні кухні Нової Зеландії | | |
| Практичне (семінарське) 15. Тема. Технології десертів та напоїв Нової Зеландії. | | 5 |
| Науково-дослідницька робота | Участь у науково-дослідній роботі, конкурсах, у роботі наукових конференцій, підготовці публікацій, у Всеукраїнських олімпіадах, міських конкурсах, фестивалях | 10 |
| Разом: | - | 100 |

Примітка*: Відповідно до «Типового положення про критерії оцінювання знань та вмінь здобувачів освіти з навчальних дисциплін»

** Кількість тем є рівнозначною кількості змістових модулів

*** Відповідно до форм контролю, зазначених у робочій програмі (Розділ 1)

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правова база

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
2. Закон України «Про туризм» (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. № 31. С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О. В. Шалимінов. – Київ : Арій, 2011. – 992 с.

*Основний****

1. Технологія етнічних кухонь світу. Навчальний посібник / І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко // . – Одеса: Освіта України, 2017. – 296 с.
2. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

Додатковий

1. HoReCa : навчальний посібник : у 3-х томах – Том 2 : Ресторани / [А. А. Мазаракі та інші] за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : Київський національно торговельно-економічний університет, 2017. – 312 с.
2. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін.; за заг. ред. Н. В. Дуденко. – Харків : Світ книг, 2013. – 560 с.
3. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.

Інтернет-ресурси

1. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: www.rada.gov.ua
2. YouTube. Food safari <http://surl.li/emnsv>
3. Chefs academy(WCC): сайт. URL <https://chefs-academy.com/>

***Джерела, що є в наявності в електронній бібліотеці ВСП «Київський торговельно-економічний фаховий коледж КНТЕУ» (<http://culonline.com.ua>)

До syllabusу включено основні обов'язкові компоненти, форми подання додаткової інформації на розсуд викладача дисципліни



**ВСП "КИЇВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ"**

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

вибіркова дисципліна

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

це дисципліна, яка вивчає національний характер харчування, формування національної самобутності і виявляє еволюцію рис характеру харчування різних народів.





КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

обсяг дисципліни: 90 год., в т.ч.
лекції - 36 год.;

практичні, семінарські заняття - 30 год.;

самостійна робота - 24 год.

Підсумковий контроль – залік

Система оцінювання - 100 балова

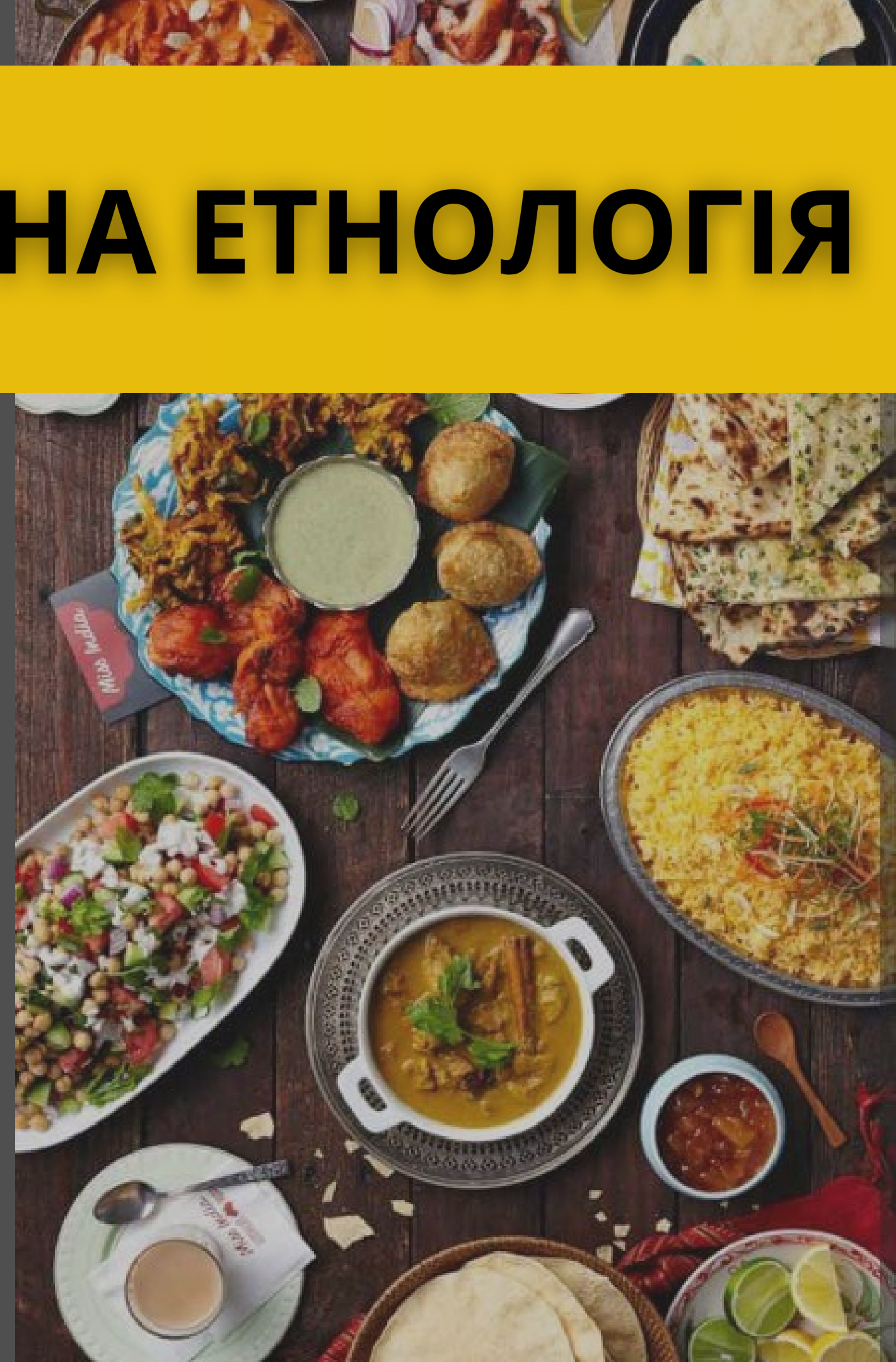
КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Метою вивчення дисципліни:

є ознайомлення із загальною характеристикою кухонь народів світу, представлених традиції та гастрономічних звичок народів різних релігійних віросповідань, особливості кулінарного оброблення сировини, асортимент і технологія традиційних страв та режим харчування.

Завдання навчальної дисципліни:

вивчити традиції та особливості етнічних технологій в різних країнах світу; ознайомитись з факторами, які впливають на кулінарні традиції різних країн світу.



КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Тематичний план дисципліни:

Тема 1.

Етнічні кухні європейських країн та країн кавказу

Тема 2.

Етнічні кухні країн Азії

Тема 3.

Етнічні кухні країн Америки

Тема 4.

Етнічні кухні країн Океанії та Африки



КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Пізнавай світ
через кулінарні традиції!