

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ

Відділення Харчові технології
Циклова комісія Харчові технології і готельно-ресторанне обслуговування

СИЛАБУС (SYLLABUS) Етнічні Кухні

1. Інформація про викладача

Викладач	Бондар Марина Миколаївна
Науковий ступінь	
Вчене звання	
Посада	Викладач-спеціаліст вищої категорії
Веб сайт для розміщення курсу	
E-mail	bondar.m.47@gmail.com
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій розміщений на офіційному сайті коледжу ВТЕК КНТЕУ. Інформація доступна за посиланням:

2. Опис навчальної дисципліни

Освітньо-кваліфікаційний рівень	молодший спеціаліст
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Загальна характеристика	Кількість годин – 90 Кількість кредитів – 3 Співвідношення аудиторних годин і годин самостійної роботи: 60/30 Мова навчання: українська Форма підсумкового контролю: залік Семестр: 7. Форма навчання: очна
Пререквізити	Вивчення дисципліни базується на знаннях з таких дисциплін, як: Технологія виробництва кулінарної продукції, Географія, Організація обслуговування, Культурологія.
Анотація	Навчальна дисципліна «Етнічні кухні» одна із основних дисциплін підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «фаховий молодший бакалавр». Навчальний курс спрямований на висвітлення етноса країн Європи, Азії, Америки.
Технічне та програмне забезпечення/обладнання	Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft Power Point, додатки Google

<p>Методи навчання</p>	<p><i>Основними методами навчання є:</i> Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, робочі зошити – опорні конспекти, випереджувальні завдання студентів тощо. Семінарські заняття проводяться з використанням результатів теоретичної та практичної підготовки студентів(практичні і лабораторні роботи); поширеними є дискусії про зародження та розвиток культури та традицій харчування народів світу , підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів. Самостійна робота студентів - у відповідності до Положення про його організацію та контроль у ВТЕК КНТЕУ.</p>
<p>Завдання</p>	<p>Основними завданнями курсу є: - формування знань, термінів та визначень щодо культури в традицій харчування народів світу; - надати студентам знання щодо: ✓ вміння вільно визначати асортимент і склад меню для харчування туристів з різних країн світу з урахуванням національних традицій щодо використання сировини та способів її обробки; ✓ формуванні вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання; ✓ формуванні вмінь використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у галузі сфери обслуговування;</p>
<p>Результати навчання (компетентності)</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має здобути компетентності: загальні: ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК6. Здатність працювати як у команді, так і самостійно. ЗК7. Здатність до адаптації та дії в виробничій ситуації. ЗК8. Здатність до креативного та критичного мислення. ЗК9. Здатність використання сучасних форм і методів обслуговування іноземних туристів в ЗРГ. фахові: ФК4. Визначати історично сформований, традиційний характер харчування народів світу. ФК6. Підбирати необхідний спектр харчових продуктів з урахуванням етнічних особливостей та традицій. ФК7. Вміння зосереджуватись на релігійних впливах на відповідних впливах і особливостях харчування різних народів. ФК8. Здатність самостійно організовувати технологічний процес приготування національних страв для іноземних туристів . Програмними результатами навчання здобувача освіти з дисципліни «Етнічні кухні» є: ПРН8. Здатність застосовувати теоретичні і практичні знання вивченої дисципліни згідно навчальної програми. ПРН12. Здатність застосовувати практичні вміння розробки меню для обслуговування іноземних туристів з урахуванням національних особливостей харчування. ПРН14. Здатність творчо мислити, вміння застосовувати в професійній роботі отримані знання.</p>

Критерії оцінювання навчальних досягнень	<p>Оцінка «відмінно» ставиться студентові тоді, коли він дає обґрунтовані, логічні, послідовні, теоретичні та правильні відповіді на поставлені запитання. Теоретичні знання та практичні навички вміло застосовує при вирішенні виробничих ситуацій. Студент показує необхідний рівень знань і вмінь з даної дисципліни, використовувати отримані знання в роботі.</p> <p>Оцінка «добре» ставиться студентові тоді, коли відповідь логічна та послідовна, тобто відповідає вимогам, наведеним вище, але з деякими неточностями несуттєвого характеру. Студент допускає незначні помилки при вирішенні ситуаційного завдання.</p> <p>Оцінка «задовільно» ставиться студентові тоді, коли студент невірно відповідає на одне із поставлених питань або дає відповіді не в повному обсязі. Студент допускає незначні помилки при вирішенні ситуаційного завдання. При чому порушена логічність і послідовність відповідей.</p> <p>Оцінка «не задовільно» ставиться студентові тоді, коли відповіді на теоретичні питання незмістовні або відповідь відсутня. Ситуаційне завдання не вирішене або містить значні помилки.</p>
--	--

Тематичний план

№	Назва тем	Кількість годин					
		Всього	Лек.	Практ.	Лабор.	Семін.	СРС
1	Розділ 1. Вступ. Зміст та завдання дисципліни «етнічні кухні»	4	2	-	-	-	2
2	Розділ 2. Етнічні кухні європейських країн	26	2	4	16	-	4
3	Розділ 3. Етнічні кухні країн Азії	18	2	2	8	-	6
4	Розділ 4. Етнічні кухні країн Америки	18	2	2	8	-	6
5	Етнічні кухні Африки, Австралії та Нової Зеландії	24	2	-	8	2	12
	Всього:	90	10	8	40	2	30

4. Перелік навчальних робіт	
Теми дисциплін та види робіт	
Лекції	Семінарські/Практичні заняття
Тема 1 Вступ. Зміст та завдання дисципліни «Етнічні кухні»	
<p>Лекція №1</p> <p>1. Мета та завдання дисципліни «Етнічні кухні».</p> <p>1. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Асортимент страв, особливості їх приготування.</p> <p>2. Види кулінарної обробки сировини.</p>	Фронтальне опитування
Тема 2 Етнічні кухні європейських країн	
<p>Лекція №2</p> <p>1. Характерні риси і особливості притаманні національній кухні країн (Німеччини, Франції, Австрії, Швейцарії, Нідерланди, Бельгії, Люксембурга, Ліхтенштейна, Монако; Португалія, Іспанія, Андорра, Італія, Мальта, Греція, Албанія).</p> <p>2. Характерні риси і особливості притаманні національній кухні країн (Росії, України, Білорусії, Молдови)</p> <p>3. Спектр харчових продуктів та характерні способи їх обробки.</p>	<p>Практичне заняття 1 Складання меню з урахування режимів харчування іноземних туристів з Німеччини, Австрії, Італії, Іспанії</p> <p>Лабораторна робота 1 Приготування страв для іноземних туристів з країн Західної Європи</p> <p>Лабораторна робота 2 Приготування страв для іноземних туристів з країн Південної Європи</p> <p>Практичне заняття 2 Складання меню з урахування режимів харчування іноземних туристів з країн Центрально-Східної Європи</p> <p>Лабораторна робота 3 Приготування страв для іноземних туристів з Чехії, Польщі, Угорщини</p> <p>Лабораторна робота 4 Приготування страв для іноземних туристів з Білорусі, Молдова</p>
Тема 3. Етнічні кухні країн Південно-Східної та Східної Азії	
<p>Лекція №3</p> <p>1. Характерні риси і особливості притаманні національній кухні країн (Таїланду, Сінгапуру, Філіппін, Малайзії, Індонезії, Гонконгу; Японії, Північної Кореї, Південної Кореї, Китаю, Монголії, Тайваню).</p> <p>2. Спектр харчових продуктів та характерні способи їх обробки</p>	<p>Практичне заняття 3 Складання меню з урахування режимів харчування іноземних туристів з країн Азії.</p> <p>Лабораторна робота 5 Приготування страв для іноземних туристів з Китаю, Японії, Південної Кореї, Монголії</p> <p>Лабораторна робота 6 Приготування страв для іноземних туристів з Таїланду, Філіппін, Малайзії, Сінгапуру, Тайваню</p>

Тема 4. Етнічні кухні країн Америки

Лекція № 4

1. Характерні риси і особливості притаманні національній кухні країн (Канади, США, Мексики; Бразилії, Аргентини, Болівії, Венесуелли, Колумбії, Перу, Чилі).
2. Спектр харчових продуктів та характерні способи їх обробки.

Практичне заняття 4

Складання меню з урахування режимів харчування іноземних туристів з країн Америки.

Лабораторна робота 7

Приготування страв для іноземних туристів з Північної Америки.

Лабораторна робота 8

Приготування страв для іноземних туристів з Південної і Центральної Америки.

Тема 5. Етнічні кухні Африки, Австралії та Нової Зеландії

Лекція № 6

1. Характерні риси і особливості притаманні національній кухні країн: Єгипту, Алжиру, Марокко, Тунісу, ПАР, Танзанії, Кенії, Мадагаскара, Сейшельських островів.
2. Спектр харчових продуктів та характерні способи їх обробки.

Лабораторна робота 9

Приготування національних страв країн Північної Африки

Лабораторна робота 10

Приготування національних страв Австралії і Нової Зеландії

Семинар

Організація харчування і обслуговування іноземних туристів з країн Європи і Америки

Політика ВСП «ВТЕФК КНТЕУ» та очікування

Дотримання умов доброчесності

Дотримання Положення про академічну доброчесність ВТЕК КНТЕУ
Доступні за посиланням: <http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya>

Очікування

Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів ВТЕК КНТЕУ» Доступне за посиланням:
<http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya>
Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів ВТЕК КНТЕУ»
Доступне за посиланням: <http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya>

6. Залікові тести з курсу дисципліни

Заліковий тестовий контроль по курсу дисципліни на порталі коледжу.

7. Рекомендована література

Основна література

1. Аннет Вольтер, Христиан Тойнер Мировая кухня. Золотая энциклопедия. - М.: АСТ Астрель, 2008. - 320 с.
2. Шалімов О. В. Збірник рецептур страв національних кухонь. Кондор-Видавництво 2016. 992с.
3. Архипов В.В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира [текст] учебное пособие. / В.В. Архипов, - К.: «Центр учебной литературы», 2016. – 234с.
4. Шалімов О.В. Збірник рецептур страв та виробів національних кухонь. Вид-во «Арій», 2016. – 992 с.
5. Келлерман Моника. Восточная классическая кухня. Изысканные блюда - соответствующие вина. - М.: Изд. Дом «Кристина - новый век», 2009. - 130с.

6. Новое о кулинарии / Le Cordon Bleu / Сост. Лоран Дюшен и Бриджит Джонс. - М.: «Ниола 21-й век», 2010. - 224с.
7. Ощипок І.М. Кухні народів світу : навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів: Видавництво «Магнолія 2006», 2016. – 248с.
8. Ростовський В.С. Кухні народів світу: підручник / Ростовський В.С. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 497 с.

Додаткова

9. Головки Л.Е. Лучшие блюда народов мира. - Донецк: Сталкер, 2007.-319 с.
10. Набережная М.В. Кухни народов мира. - Екатеринбург: Фактория, 2005. - 672с.
11. Періодичні видання: «Афиша», «Бизнес», «Белое\$Красное», «Люблю готовить», «Гурме», «Гурмань», «Кушать подано», «КаБаРе», «Приятного аппетита», «Отель», «ПИР. Украина», «Ресторанные ведомости», «Ресторанная жизнь», «Ресторатор», «Питание и общество», «Стиль життя», «Шеф» тощо.

Интернет-джерела

<http://www.bri.ru>; <http://www.cooking.ru>; <http://www.chiken.kiev.ua>