Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЕТНІЧНІ КУХНІ

1. Загальна характеристика про навчальну дисципліну	
Спеціальність	*241 Готельно-ресторанна справа*
Освітньо-професійна програма	*Сфера обслуговування*
Освітньо-професійний ступінь	*Фаховий молодший бакалавр*
Статус дисципліни	*Вибіркова*
Мова викладання	*Українська*
Курс / семестр	*3-й/6-й*
Кількість кредитів ЄКТС	*3,75*
Розподіл за видами занять та годинами навчання	*Лекції - 24 години*
	Лабораторні - 45 годин
	Семінарські - —
	Самостійна робота – 42,5 годин
	Індивідуальні завдання - 1 година
Форма підсумкового контролю	*Залік*
Циклова комісія	*Технології та організації ресторанного господарства*
Викладач	*Коваленко І.О., спеціаліст*
Контактна інформація викладача	*+380994655283, Innesa9996@pkt-poltava.ukr.education*
Дні занять	*За розкладом*
Консультації	*Згідно графіку*

2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення курсу є формування у здобувачів освіти професійних знань, умінь та навичок в області кулінарного мистецтва етнічних кухонь народів різних країн світу у зв'язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

3. Анотація

Курс дисципліни передбачає поглиблену підготовку з даного предмету, розвиває індивідуальну освітню траєкторію здобувача освіти.

Дисципліна спрямована на формування у здобувачів освіти системи теоретичних знань щодо культури та етнічних кулінарних традицій та гастрономічних уподобань різних народів, формуванні практичних навичок щодо технологій приготування поширених страв, виробів та напоїв кухонь народів світу з врахуванням етнічних традицій, формуванні вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв, формуванні вмінь використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у галузі сфери обслуговування.

Занурення в культуру країни та розвиток креативності мислення, розвиток

уявлень про кухню та традиції народів світу, вироблення здатності аналізувати національні етнічні кухні, кулінарні традиції, тренди України та країн світу, набуття здатності аналізу ресторанних об'єктів з точки зору етнічних кухонь, брендів країн, регіонів, населених пунктів і перспектив їх розвитку

Дисципліна спрямована на отримання здобувачами освіти наступних загальних та спеціальних компетентностей:

ЗК8. Здатність працювати в команді; толерантність, адаптивність і комунікабельність, здатність до ефективної роботи в команді, сприйняття критики, порад і вказівок.

ЗК9. Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці.

СК5. Здатність використовувати знання про кулінарну характеристику страв.

СК14. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК15. Здатність використовувати знання про традиції харчування народів різних країн світу, особливості обслуговування іноземних громадян у закладах ресторанного господарства.

4. Пререквізити та постреквізити

Пререквізити: „ Організація в закладах ресторанного господарства ", Особливості ресторанного сервісу „", „ Естетика в закладах ресторанного господарства ".

Постреквізити: „ Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства ".

5. Очікувані результати навчання

РН21. Готувати кулінарну та кондитерську продукцію, добирати гарніри, соуси до страв, добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв; контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

6. Зміст навчальної дисципліни

Модуль 1. Особливості етнічних кухонь країн Європи

Тема 1.1. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції.

Тема 1.2 Кухні Польщі, Молдови, Чехії та Словаччини.

Тема 1.3. Кухні Греції, Італії, Болгарії.

Тема 1.4. Кухні Франції, Швейцарії,Австрії.

Тема 1.5. Кухні Англії, Німеччини, Бельгії, Португалії, Іспанії.

Модуль 2. Особливості етнічних кухонь країн Азії

Тема 2.1. Кухні Грузії, Вірменії, Азербайджану

Тема 2.2. Кухні Китаю, В'єтнаму, Японії.

Тема 2.3. Кухні Індії, Ізраїлю, Туреччини.

Модуль 3. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки

Тема 3.1. Кухні США,Канади, Мексики.

Тема 3.2. Кухні Бразилії, Аргентини, та інших країн Латинської Америки.

Модуль 4. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії

Тема 4.1. Кухні народів Африки

Тема 5.1. Кухні Австралії Нової Зеландії.

Сторінка курсу на платформі Google Classroom

https://classroom.google.com/c/NjYxNTc2NjA2NjA1?hl=ru&cjc=vtpj3mq

Рекомендовані джерела

Базова

1. *Альхабаш О. А. Італійська кухня / О. А. Альхабаш. – Харків : Віват, 2016. – 72 с.*
2. *Альхабаш О. А. Французька кухня / О. А. Альхабаш. – Харків : Віват, 2016. – 72 с.*
3. *Доцяк В. С. Українська кухня / В. С. Доцяк. – 5-те вид., перероб. та доп. – Київ : Ігнатекс-Україна, 2014. – 632 с. : рис., табл., фото*
4. *Жадан Л.О., Кривко А.І. Кухні світу. Х., 2011.*
5. *Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.*
6. *Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни "Кухні народів світу" для студентів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельноресторанна справа" освітнього рівня "бакалавр". – 2018. – 162 с.*
7. *Ощипок І.М., Пономарьов П.Х., Філь М.І. Кухні народів світу: навч. посіб. Львів: Видавництво "Магнолія 2006". – 2015. – 248 с.*
8. *14. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.*
9. *Смак Азії: кухні Китаю та Японії / І. Середа. – Харків : Аргумент Принт, 2014. – 72 с.*
10. *Тумко І. Н. Єврейська кухня / І. Н. Тумко. – Харків : Аргумент Принт, 2014. – 72 с.*
11. *Федорович К.К. Кухня народів світу: навч. посіб. К.: "Технодрук", 2005. 192с.*

Допоміжна

1. *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів.- К.: "А.С.К.", 2000.*
2. *Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. К.: "Кондор", 2012. 504 с.*
3. *Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. Х. : Світ книги, 2012. 537 с.*

Інформаційні ресурси

1. *http://www.restoran.ua/*
2. *http://www.prorestoran.com/*
3. *http://dic.academic.ru/*
4. *http://www.twirpx.com/*

Політика навчальної дисципліни

Курс передбачає індивідуальну та групову роботу.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

Відвідування занять є обов'язковим. У разі відсутності за об'єктивних

причин (хвороба, перебування за кордоном) навчання може відбуватися в он-лайн формі за погодженням з адміністрацією.

Якщо здобувач відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності.

У випадку виявлення факту академічної не доброчесності робота не зараховується.

Види контролю та система оцінювання результатів навчання

Методи та форми поточного контролю: усний контроль (в ході опитування, бесіди, доповіді, повідомлення на задану тему та ін.); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовому вигляді та ін.); комбінований контроль; презентація; тестовий контроль; підсумковий контроль - залік.

Критерії оцінювання

Знання та вміння здобувачів освіти перевірятимуться по комплексу відповідних завдань, що охоплюють всі теми начальної програми дисципліни „Етнічні кухні ”.

Оцінка	*Знання*	*Вміння*
5 (відмінно)	*Студент має грунтовні комплексні знання з дисципліни у відповідності до вимог навчальної програми. Відповіді аргументовані, чіткі, логічні, містять аналіз та узагальнення. Студент знає особливості оформлення страв і напоїв у відповідності до типу закладу з застосуванням сучасних тенденцій. Під час відповіді та виконання завдань припускається несуттєвих помилок, які постійно виявляє і виправляє.*	*Теоретичні знання ефективно використовує для виконання всіх передбачених навчальною програмою завдань, пов'язує їх з умовами подальшої практичної діяльності, виявляє самостійність, завдання виконує в повному об'ємі, правильно.*
4 (добре)	*Студент добре розуміє зміст теоретичного матеріалу з дисципліни, аргументує відповіді, послідовно викладає думку. Відповіді в цілому правильні, достатньо обгрунтовані. Під час відповіді припускається помилок, які виправляє з допомогою викладача. Проявляє вміння використовувати основну та додаткову літературу, елементи самостійного і*	*Студент може правильно застосувати теоретичні знання при виконанні практичних завдань, не допускає грубих помилок.*

	творчого мислення.	
3 (задовільно)	*Студент відтворює основний навчальний матеріал, припускається суттєвих помилок, які не може виправити без допомоги викладача. Відповіді не містять висновків, узагальнень і аналізу, посилань на нормативну і довідникову літературу. Самостійно не вміє логічно пов'язати теоретичні знання з окремих розділів і тем дисципліни.*	*Студент застосовує теоретичні знання при виконанні значної кількості практичних завдань, припускається суттєвих помилок, завдання виконує в основному самостійно без елементів творчості. Труднощі при виконанні завдань помітні, потребує консультативної допомоги викладача.*
2 (незадовільно)	*Студент на рівні відтворення викладає окремі поняття і положення теоретичного матеріалу, припускається грубих помилок. Не вміє логічно побудувати відповідь і дати пояснення, не розкриває зміст питань.*	*Студент припускається грубих помилок при виконанні практичних завдань, уміння працювати самостійно не сформовані.*

Розглянуто та затверджено на
засіданні циклової комісії
Технології та організації ресторанного господарства
Протокол № 7 від „31” січня 2024 р.
Голова циклової комісії
_____ Олена Паршина