

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ



ЧТЕІ ДТЕУ

Система управління якістю

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ/ETHNIC CULINARY

Спеціальність	073 Менеджмент/ Management
Освітня програма	Готельний і ресторанный менеджмент/Hotel and restaurant management
Освітній ступінь	молодший бакалавр / junior bachelor
Вид дисципліни	вибіркова
Семестр	3
Кількість кредитів (годин)	5 (150)
Мова викладання	Українська
Форма заключного контролю	Екзамен

Лектор курсу: (e-mail):	Паламарек Каріна Вікторівна, к.т.н., доцент karinkap55@gmail.com
Вимоги лектора:	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішані формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні/індивідуальні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.
Відповідальність лектора:	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусій. Ми вчимося разом, тому зворотній зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати участь в опитуванні в кінці семестру, розраховувати на швидкий та якісний зворотній зв'язок від лектора, покликаний підтримати ваше зростання як фахівців впродовж вивчення дисципліни.
Види занять:	Лекції, практичні, самостійна робота.
Методи навчання:	Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи ситуаційні завдання, кейси, вебінари, майстер-класи, індивідуальні завдання, ділові ігри, тести та інші інтерактивні методи навчання.
Форми навчання:	Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години*); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність). Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації (графік консультацій за посиланням: http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/) В рамках неформальної/інформальної освіти здобувачі можуть

	<p>самостійно, або за рекомендацією викладача опанувати (поглиблювати) знання в розрізі навчальної дисципліни (окремих її тем/змістових частин) із наступним їх зарахуванням, використовуючи загальноновизнані освітні платформи. Назви курсів, навчальні платформи, умови оцінювання узгоджуються з викладачем індивідуально, відповідно до Положення про визнання в ЧТЕІ ДТЕУ результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті: (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/).</p> <p>Перелік рекомендованих платформ масових відкритих онлайн-курсів доступний на сайті ЧТЕІ ДТЕУ.</p>
<p><i>Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:</i></p>	<p>Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет).</p> <p>Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber, Telegram, WhatsApp; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom); Microsoft Power Point, Microsoft Office Excel.</p>
<p><i>Доступ до дисципліни:</i></p>	<p>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ).</p> <p>Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням: https://meet.google.com/dkc-ftmp-sri, або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</p>

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Фахівці готельно-ресторанного бізнесу, підготовка яких спрямована на опанування всіх аспектів діяльності закладів індустрії гостинності повинні володіти знаннями етнічної кулінарії, оскільки виробництво та впровадження в меню закладів ресторанного господарства етнічних страв є однією з найважливіших ланок підвищення конкурентоспроможності закладу, розширення кола споживачів та привабливості для туристів. Використовуючи наукові методи та принципи, студенти будуть вміти знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій під час виробництва страв у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Майбутні фахівці будуть володіти професійними навичками щодо організації технологічних процесів виробництва продукції етнічної кулінарії, особливостей правил етикету та впливу національних традицій на режим харчування, способи подавання страв і

напоїв з використанням предметів народного побуту різних народів світу.

<p><i>Яка мета вивчення дисципліни?</i></p>	<p><i>Метою вивчення дисципліни є ознайомлення з технологічними концепціями виробництва продукції етнічної кулінарії, особливостями правил етикету та впливу національних традицій на режим харчування, способи подавання страв і напоїв з використанням предметів народного побуту різних народів світу.</i></p>
<p><i>Які цілі вивчення дисципліни?</i></p>	<p><i>Завданням вивчення дисципліни є вивчення традицій і особливостей етнічної кулінарії в різних країнах світу та факторів, які впливають на кулінарні традиції; вивчення основних напрямів розвитку та впровадження етнічних страв у меню закладів готельно-ресторанного бізнесу; вивчення сучасної термінології та класифікації, що використовується в технологічних процесах виробництва; застосування правил енології та креативного поєднання напоїв і страв в єдиний інноваційний продукт ресторанних технологій.</i></p>
<p><i>Які компетентності формує дисципліна?</i></p>	<p><i>Дисципліна орієнтована на формування таких загальних компетентностей як: здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя; здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), на засадах поваги до різноманітності та мультикультурності, а також фахових компетентностей: здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо, використовувати принципи психології у професійній діяльності; здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань, нести відповідальність за результати діяльності; здатність розуміти особливості діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, теоретичне підґрунтя управління готелями та ресторанами, демонструвати базові навички організації обслуговування споживачів.</i></p>
<p><i>Які результати навчання за дисципліною?</i></p>	<p><i>Вивчення дисципліни дозволить володіти знаннями та навичками щодо збереження моральних, культурних, наукових цінностей та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя; демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності.</i></p>
<p><i>Попередні вимоги</i></p>	<p><i>Для вивчення дисципліни особливі навички не потрібні</i></p>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами

(в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів.

Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60. Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ЧТЕІ ДТЕУ.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	Відмінно /Excellent
75-89	Добре /Good
60-74	Задовільно /Sufficient
0-59	Незадовільно / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: <http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/>. Детальна інформація щодо шкали оцінювання та розподілу балів за кожен вид виконаних робіт наведена у робочій програмі навчальної дисципліни, яку можна знайти на сервері дистанційного навчання Moodle ЧТЕІ ДТЕУ.

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися правил «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/>) та «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2020. 612 с.
2. Гурова К., Запаренко Г., Липовий Д., Жулінська О., Шевченко А. Етнічна кулінарія: підручник. Харків: Факт, 2018. 264 с.
3. Мостова Л., Свідло К., Жулінська О. Кулінарна етнологія: навчальний посібник. Харків: ХТЕК КНТЕУ, 2016. 391 с.
4. Калугіна І., Тележко Л. Технологія етнічних кухонь світу: навчальний посібник. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с.
5. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х., Філь М.І. Кухні народів світу: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2015. 246 с. 502 с.
6. Ростовський В.С. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016.
7. Педротті В. Кухні народів світу. Понад 500 найкращих рецептів / пер. з італ. Київ: Махаон-Україна, 2001, 636 с.
8. Українська кухня: кращі страви / укл. Ю. М. Карпенко. Д.: «Глорія Трейд», 2013. 224 с.
9. Як добре і здорово варити: авторська кухня українська / укл. О. Кисілевська. К.: «Богуславкнига», 2019. 216 с.

СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Детальна інформація щодо тематики лекційних, практичних, занять, самостійної роботи, наведена у робочій програмі навчальної дисципліни, яку можна знайти на сервері дистанційного навчання Moodle ЧТЕІ ДТЕУ.

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
Лекції (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Практичні (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання письмова робота.
Самостійна робота (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий семестровий контроль – екзамен		

*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти:
<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletspreads-2.pdf>

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин				Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Усього годин	з них				
		лекції	практичні заняття	самостійна робота студентів		
<p>Тема 1. Етнічні кухні країн Західної Європи Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Західної Європи (Франція, Велика Британія). Технологія приготування найбільш характерних холодних страв та закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв; правила їх подавання.</p>	9	2	2	5	3-6	Тести, опитування, індивідуальне завдання
<p>Тема 2. Етнічні кухні країн Південної Європи Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Південної Європи. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Південної Європи (Греція, Італія, Іспанія, Португалія, Болгарія). Вплив кулінарних етнологій країн Південної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Південної Європи.</p>	11	2	2	7	4-6	Тести, індивідуальне завдання
<p>Тема 3. Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Північної та Центральної Європи. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Північної та Центральної Європи (Австрія, Німеччина, Бельгія, Польща, Угорщина; країни Прибалтики, країни Скандинавії). Енотехнології в кулінарних етнологіях країн Північної та Центральної Європи, еногастрономічні поєднання в меню.</p>	9	2	2	7	3-6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання

<p>Тема 4. Етнічні кухні країн Східної Європи Вплив релігійних та світських традицій на кулінарно-етнологічні особливості харчування населення країн Східної Європи. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Східної Європи (Росія, Україна, Білорусія). Технологія приготування найбільш характерної кулінарної продукції; правила їх подавання. Особливості регіональних (місцевих) кухонь країн Східної Європи. Енотехнології в кулінарних етнологіях країн Східної Європи, еногастрономічні поєднання в меню.</p>	10	2	2	6	3-6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p>Тема 5. Етнічні кухні кавказького регіону Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення кавказьких країн. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують в кавказьких країнах (Грузія, Вірменія, Азербайджан). Технологія приготування найбільш характерних холодних страв та закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв; правила їх подавання.</p>	12	2	2	8	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p>Тема 6. Етнічні кухні країн Східної Азії Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Східної Азії. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Східної Азії (Китай, Японія). Вплив кулінарних етнологій країн Східної Азії на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Східної Азії.</p>	10	2	2	6	3-6	
<p>Тема 7. Етнічні кухні країн Південної та Південно-Східної Азії Вплив релігійних і світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Південної та Південно-Східної Азії. Основні види сировини та харчових продуктів особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Південної та Південно-Східної Азії (Індія, країни Індокитаю). Вплив кулінарних етнологій країн Південної та Південно-Східної Азії на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Південної та Південно-Східної Азії.</p>	9	2	2	5	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання

<p>Тема 8. Етнічні кухні країн Центральної Азії Вплив релігійних та світських традицій кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Центральної Азії. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Центральної Азії (Узбекистан, Казахстан, Таджикистан, Туркменістан). Енотехнології в кулінарних етнологіях країн Центральної Азії, еногастрономічні поєднання в меню.</p>	11	2	2	7	4-6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p>Тема 9. Єврейська та арабська етнічні кухні Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення Ізраїлю та арабських країн. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують в арабських країнах (Туреччина, Сирія, Арабські Емірати, Іран, Ірак, Ізраїль та Північна Америка). Вплив кулінарних етнологій арабських країн та Ізраїлю на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з арабських країн та Ізраїлю.</p>	13	2	2	9	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p>Тема 10. Етнічні кухні Північної Америки Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Північної Америки. Технологія приготування найбільш характерних холодних страв та закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання. Особливості регіональних (місцевих) кухонь країн Північної Америки. Енотехнології в кулінарних етнологіях країн Північної Америки, еногастрономічні поєднання.</p>	10	2	2	6	3-6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p>Тема 11. Етнічні кухні країн Центральної Америки Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Центральної Америки. Вплив кулінарних етнологій країн Центральної Америки на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Центральної Америки. Особливості регіональних (місцевих) кухонь країн Центральної Америки. Енотехнології в кулінарних етнологіях країн Центральної Америки, еногастрономічні поєднання в меню.</p>	12	2	2	8	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання

<p>Тема 12. Етнічні кухні Південної Америки Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Південної Америки. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Південної Америки (Бразилія, Аргентина, Чилі). Технологія приготування найбільш характерних холодних страв та закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв; правила їх подавання.</p>	12	2	2	2	4-7	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p>Тема 13. Етнічні кухні країн Африки Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення африканських країн. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Африки. Технологія приготування найбільш характерних холодних страв та закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів та напоїв; правила їх подавання.</p>	10	2	2	6	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p>Тема 14. Етнічні кухні Австралії та Нової Зеландії Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення Австралії та Нової Зеландії. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують в Австралії та Нової Зеландії. Вплив кулінарних етнологій кухні Австралії та Нової Зеландії на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з Австралії та Нової Зеландії.</p>	10	2	2	6	3-6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Підсумковий модульний контроль			1		15-20	Письмове завдання, тести
Разом	150	28	28	94	60-100	