

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	241 Готельно-ресторанна справа ОПП Готельно-ресторанна справа
Статус навчальної дисципліни	Фахова вибіркова
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120 год, кількість кредитів – 4,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>викладач:</i> Шелудько Вікторія Миколаївна, к.т.н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> yviktoriaa.sheludko@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriya-mykolayivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти знань з технології виробництва страв, виробів та напоїв народів різних країн, особливостей подання страв та споживання напоїв, набуття практичних навичок і умінь керування технологічними процесами виробництва кулінарної продукції високої якості
Компетентності	СК Здатність користуватись нормативно-технічною документацією, розраховувати кількість сировини необхідної для приготування страв по меню для туристів різних національностей, складати технологічні карки і схеми приготування страв національних кухонь.
Результати навчання	РН Складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режиму харчування та видів теплової обробки продуктів; добирати асортимент страв для комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь, банкетів.
Методи навчання	- словесні методи: лекція; розповідь-пояснення; - наочні методи: демонстрування, ілюстрування; - практичні методи: вправи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування, анотування; - інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії; - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1 Кухні країн Західної Європи Тема 2 Кухні країн Східної Європи Тема 3 Кухні країн Південно-східної Азії Тема 4 Кухні країн Північно-західної Азії Тема 5 Кухні країн Північної Америки Тема 6 Кухні країн Південної Америки Тема 7 Кухні країн Африки Тема 8 Кухні країн Австралії та Океанії

Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> – 18 балів; <i>виконання практичних завдань</i> – 56 балів; <i>виконання завдань самостійної роботи</i> – 26 балів. Форма семестрового контролю: <i>Залік</i> .
Політика навчальної дисципліни	<p>1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p> <p>2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету.</p> <p>3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>4. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за <u>програмами академічної мобільності</u> (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</p> <p>5. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Передумови відсутні
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи Київ: «Центр учбової літератури», 2016. 620 с. 2. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. 3. Коршунова Г. Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні: підручник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 286 с 4. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с. 5. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с. 6. Етнічна кулінарія: навч. посіб. / Гурова К. Д. та ін. Харків, 2018. 264 с 7. Хмеловська С. О., Применко В. Г., Новік Г. В. Етнічні кухні та організація харчування на підприємствах туристичної індустрії: навч. посіб. Дніпро, ДНУ ім. О. Гончара, 2017. 236 с <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль: ТНТУ, 2018. 162 с. 9. Preetam S., Lohith K., Chanda D. Traditional and ayurvedic foods of Indian origin. <i>Journal of Ethnic Foods</i>. 2015. Vol. 2, № 3. P. 97-109. https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.08.003. 10. Mohd N., Shahrin A., Farah A. Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. <i>Journal of Ethnic Foods</i>. 2017. Vol. 4, № 4. P. 221-

231. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.001>.

11. Soon H., Myung S. Korean diet: Characteristics and historical background. *Journal of Ethnic Foods*. 2016. Vol. 3, № 1. P. 26-31. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.03.002>.

12. Jiyan A., Ayse O. Cuisine culture of the pearl of Mesopotamia: Mardin, Turkey. *Journal of Ethnic Foods*. 2018. Vol. 5, № 4. P. 239-245. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.10.001>.

13. Sudhanshu S., Sandeep K. Ethnic and industrial probiotic foods and beverages: efficacy and acceptance. *Current Opinion in Food Science*. 2020. Vol. 32, P. 29-36. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.01.006>.

Інформаційні ресурси

1. Українська кухня. *Вікіпедія*: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення: 08.03.2024).
2. 10 найкращих японських страв, які варто скуштувати. *Roll-club*: веб-сайт. URL: <https://roll-club.kh.ua/uk/10-najkrashhih-japonskih-strav-jaki-varto-skushtuvati> (дата звернення: 08.03.2024).
3. Королівська їжа. Рецепти страв, які їсть Єлизавета II. *Фокус*: веб-сайт. URL: <https://focus.ua/uk/lifestyle/517556-korolevskaya-eda-recepty-blyud-kotorye-est-elizaveta> (дата звернення: 08.03.2024).

Рік введення

2024