

СИЛАБУС навчальної дисципліни « Кухні народів світу »

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120,0 із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: yuliia.levchenko@pdau.edu.ua, Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Не передбачено
Компетентності	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
Програмні результати навчання	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.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівці: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички

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.

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	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (спостереження, демонстрування); практичні методи (дослідні роботи, лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- 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). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.
- щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist .
- щодо відвідування занять	Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
- щодо оскарження результатів оцінювання	Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. Документи стосовно ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproocinyuvannya2023.pdf

Основні

1. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи Київ: «Центр учбової літератури», 2016. 620 с.
2. Етнічна кулінарія: навч. посіб. / Гурова К. Д. та ін. Харків, 2018. 264 с
3. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с.
4. Коршунова Г. Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні: підручник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 286 с
5. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с.
6. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 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

Допоміжні

1. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль: ТНТУ, 2018. 162 с.
2. 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>
3. Mohd N., Shahrim A., Farah A. Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. Journal of Ethnic Foods. 2017. Vol. 4, № 4. P. 221-231. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.001>.
4. Preetam S., Lohith K., Chanda D. Traditional and ayurvedic foods of Indian origin. Journal of Ethnic Foods. 2015. Vol. 2, № 3. P. 97-109. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.08.003>.
5. 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>.
6. 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 мережі Інтернет

1. 10 найкращих японських страв, які варто скуштувати. Roll-club: URL : <https://roll-club.kh.ua/uk/10-najkrashhih-japonskih-strav-jaki-vartoskushtuvati> (дата звернення: 20.01.2025).
2. Королівська їжа. Рецепти страв, які їсть Єлизавета II. Фокус: URL : <https://focus.ua/uk/lifestyle/517556-korolevskaya-eda-recepty-blyud-kotoryeest-elizaveta> (дата звернення: 20.01.2025).
3. Українська кухня. Вікіпедія: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення: 20.01.2025).

**Реквізити
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 15.01.2021 р. № 5

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**
Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	опитування	виконання практичних завдань	виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1 Кухні країн Західної Європи	3	5	3	11
Тема 2 Кухні країн Східної Європи	3×2	5	3	14
Тема 3 Кухні країн Південно-східної Азії	3	5	3	11
Тема 4 Кухні країн Північно-західної Азії	3×2	5	3	14
Тема 5 Кухні країн Північної Америки	3	5	3	11
Тема 6 Кухні країн Південної Америки	3×2	5	3	14
Тема 7 Кухні країн Африки	3	5	3	11
Тема 8 Кухні країн Австралії та Океанії	3×2	5	3	14
Разом	36	40	24	100

Шкала та критерії оцінювання
Опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, робить відповідні висновки; аргументує свої думки.
2	ЗВО показує знання, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, робить відповідні висновки; робить незначні помилки під час відповідей.
1	ЗВО частково показує знання, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, робить відповідні висновки проте орієнтується на підказки викладача
0	ЗВО не знає, не розуміє і не вміє використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки

Виконання практичних завдань

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	ЗВО у повному обсязі виконав презентацію за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
4	ЗВО правильно виконав презентацію за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки
3	ЗВО виконав презентацію за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки
2	ЗВО не у повному обсязі виконав презентацію за обраним питанням з незначними недоліками, відповідає на поставлені додаткові питання, робить висновки, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки
1	ЗВО не у повному обсязі виконав презентацію за обраним питанням, не відповідає на поставлені додаткові питання, не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки
0	ЗВО не виконав презентацію

Виконання завдань самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
2	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи