



ЕТНІЧНІ КУХНІ

Ступінь вищої освіти:	бакалавр
Спеціальність:	241 «Готельно-ресторанна справа»
Рік підготовки:	2
Семестр викладання:	осінній
Кількість кредитів ЄКТС:	3.0
Мова(-и) викладання:	українська
Вид семестрового контролю	екзамен

Автор курсу та лектор:

д.геогр.н., доцент Заваріка Галина Михайлівна

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

професор кафедри міжнародної економіки і туризму

посада

Dgalina_10@ukr.net	+380952081277	Viber за номером телефону	Viber за номером телефону
електронна адреса	телефон	месенджер	консультації

Анотація навчального курсу

Цілі вивчення курсу:

Мета лекційних занять є аналіз та вивчення етнічного різноманіття кухонь світу. Для цього необхідно виконати завдання:

- 1) проаналізувати вплив географічного положення різних держав на формування гастрономічних уподобань;
- 2) висвітлити вплив історичного та економічного розвитку держав на розвиток харчування;
- 3) вивчити особливості правил етикету та впливу національних традицій держав різних регіонів світу;
- 4) аналіз територіальних відмінностей в розвитку кулінарії.

Метою самостійної роботи за дисципліною є закріплення теоретичних знань і набуття практичних умінь і навичок із відповідних розділів предмета, розширення навичок самостійної роботи з літературними джерелами, глибоке вивчення дисципліни. Формою виконання самостійної роботи є конспект, реферат або доповідь.

Результати навчання:

- Знання:** знати:
- основу кухонь народів світу;
 - правила етикету та способу подачі страв різних етносів та націй;
 - природні та культурно-історичні передумови виникнення та розвитку кухонь народів світу;
 - національну особливості української кухні.

Вміння: вміти:

- вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу;
- вільно визначати сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни.

Передумови до початку вивчення:

Вивчення дисципліни тісно пов'язано з усіма дисциплінами географічного блоку, а також буде сприяти більш якісному освоєнню студентами комплексу фахових дисциплін з організації галузі в ГРС.

Мета курсу (набуті компетентності)

Мета викладання дисципліни — дисципліна формує у здобувачів вищої освіти базові уявлення, що кулінарія стає однією із сфер, яка має достатній соціокультурний потенціал для розширення глобальних міжкультурних зв'язків, формування умов для природної, зрозумілої і невимушеної взаємодії представників різних етно-етнічних спільнот і культур, для обміну кулінарним досвідом незалежно від інтересів, соціального статусу і потреб учасників спілкування.

Вивчення даного навчального курсу призначене для формування, удосконалення та розвитку у здобувача вищої освіти наступних компетентностей:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і 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, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Що забезпечується досягненням наступних програмних результатів навчання:

Продемонстровані здобувачами вищої освіти знання, уміння, комунікативні здібності, самостійність і відповідальність в прийнятті рішень складаються в інтегрований програмний результат навчання ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя, що зв'язаний з дисципліною «Етнічні кухні» в освітній програмі за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і позначений в програмі міткою «ПРН 22».

Структура курсу

	Тема	Години (Л/ПЗ)	Стислий зміст	Інструменти і завдання
1	Особливості та традиції страв кухонь країн Прибалтики. Болгарська кухня.	Денне 2/2 Заочне 0,5/0,5	Зміст та завдання курсу дисципліни «Кулінарна етнологія». Історичні передумови виникнення кухонь народів світу. Історичні періоди виникнення та розвитку світової кухні. Фактори, що визначають та формують кулінарні особливості населення. Кухня країн Прибалтики. Особливість, традиційні страви та рекомендації до меню для туристів з Болгарії, Литви, Латвії та Естонії.	Презентації в PowerPoint. Ділові ігри. Практичні вправи. Аналіз ситуацій. Тести. Індивідуальні завдання.
2	Особливості та традиційні страви угорської та німецької кухонь.	Денне 2/2	Особливість харчування народів Угорщини та Німеччини. Традиційна та сучасна польська кухня Асортимент страв та особливості приготування в угорській та німецькій кухнях. Кухня Словаччини, Чехії та Румунії.	Презентації в PowerPoint. Ділові ігри. Практичні вправи.

	Тема	Години (Л/ПЗ)	Стислий зміст	Інструменти і завдання
				Аналіз ситуацій. Тести. Індивідуальні завдання.
3	Особливості та традиційні страви англійської та французької кухонь. Італійська кухня.	Денне 2/2 Заочне 0,5/0,5	Традиційні та сучасні страви Англії, Франції та Італії.	Презентації в PowerPoint. Ділові ігри. Практичні вправи. Аналіз ситуацій. Тести. Індивідуальні завдання.
4	Кухня арабських країн та країн Африки.	Денне 2/2	Асортимент страв та особливості їхнього приготування в арабських країнах та країнах Африки	Презентації в PowerPoint. Ділові ігри. Практичні вправи. Аналіз ситуацій. Тести. Індивідуальні завдання.
5	Особливості та традиційні страви скандинавської та північно-американської кухонь. Кухні Китаю, Кореї, Японії.	Денне 2/2 Заочне 0,5/0,5	Скандинавська та північноамериканська кухня. Схожість та відмінність. Національні кухні Китаю, Кореї та Японії. Кухня народів Азії. Територіальні відмінності.	Презентації в PowerPoint. Ділові ігри. Практичні вправи. Аналіз ситуацій. Тести. Індивідуальні завдання.
6	Національні кухні слов'янських народів. Молдавська кухня.	Денне 2/2	Спільні та відмінні риси в кулінарії країн Східної Європи.	Презентації в PowerPoint. Ділові ігри. Практичні вправи. Аналіз ситуацій. Тести. Індивідуальні завдання.
7	Українська кухня. Передумови виникнення та сучасний стан використання.	Денне 2/2 Заочне 0,5/0,5	Національна українська кухня. Сучасний стан та особливості використання. Українська сучасна кухня з ознаками національної – як туристичний продукт.	Презентації в PowerPoint. Ділові ігри. Практичні вправи. Аналіз ситуацій. Тести. Індивідуальні завдання.

Рекомендована література

Основна література:

1. Архипов В. В., Иванникова Е. И. Особенности культуры и традиции питания народов мира. – К.: Атика, 2005.
2. Волощук Р.А., Нечипоренко А.В. Особливості кухні народів світу. – К.: Реклама, 1991.
3. Георгіївський Н.І., Менешак М.Т. Українська кухня. – К.: Техніка, 1976.
4. Головка Л.І. Навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу». – Бердянськ, 2011.
5. Челембієнко В.А., Зигуля С.В. Кухня народів світу. – Харків: Прапор, 1993.
6. Фесенко Т.А., Куценко Л.І. Страви національної кухні. - К.: Вища школа, 1972.
7. Кулінарна етнологія країн Центральної Азії [Електронний ресурс]: Режим доступу – <http://www.Studfiles.ru>.
8. Кулінарна етнологія [Електронний ресурс]: Режим доступу – <http://knowledge.allbest.ru>.
9. Кулінарна етнологія країн Східної Азії [Електронний ресурс]: Режим доступу – <http://www.Studfiles.ru>.
10. Кулінарна етнологія : зародження і генезис української кухні [Електронний ресурс]: Режим доступу – <http://diploms.com.ua>

Інформаційні ресурси.

1. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua>.
2. Законодавство України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.rada.kiev.ua>.
3. Національна бібліотека ім. В. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://nbuv.gov.ua/>.
4. Система дистанційного навчання СНУ ім. В. Даля – <http://moodle.snu.edu.ua/>
5. Сайт №2 системи дистанційного навчання СНУ ім. В. Даля – <http://moodlesti.snu.edu.ua/>
6. Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 29 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04.03.2020. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>

Оцінювання курсу

За повністю виконані завдання студент може отримати визначену кількість балів:

Інструменти і завдання	Кількість балів	
	Денна форма	Заочна форма
Присутність на заняттях та засвоєння лекційного матеріалу за темами	60	20
Присутність на заняттях (у період настановної сесії) та своєчасне виконання самостійних практичних завдань у межах тем	-	30
Індивідуальна робота	20	30
Залік (тест)	20	20
Разом	100	100

Шкала оцінювання студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Політика курсу

Плагіат та академічна доброчесність:

Дотримання академічної доброчесності за курсом ґрунтується на внутрішньо-університетській системі запобігання та виявлення академічного плагіату. До основних вимог за курсом віднесено - посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Перевірка текстів на унікальність здійснюється однаковими для всіх здобувачів засобами: – за допомогою програмного забезпечення Unichек і засобів системи MOODLE; за Internet-джерелами – за допомогою програми Antiplagiarism.net.

Завдання і заняття:

Очікується, що всі здобувачі вищої освіти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Здобувачі мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час консультації викладача. Здобувач вищої освіти має право на оскарження результатів оцінювання.

Поведінка в аудиторії:

Курс передбачає індивідуальну та групову роботу. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.

На аудиторні заняття слухачі мають з'являтися вчасно відповідно до діючого розкладу занять, яке міститься на сайті університету. Під час занять усі його учасники мають дотримуватися вимог техніки безпеки.

