

**Силабус навчальної дисципліни
«ЕТНІЧНІ КУХНІ»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
Курс: 4
Семестр: 8

Інститут	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	ПІБ: Джога Ольга Валентигівна Посада: старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: o.djoga@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=10688
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма: лекції (18 год.), практичні (18 год.), самостійна робота (54 год.)
	Заочна форма: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Основні принципи та процеси, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь; організація та технологія діяльності підприємств індустрії гостинності.
Чому це треба вивчати?	Для засвоєння у студентів знань про технологію виробництва, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, формування вмінь організації обслуговування іноземних гостей нашої країни, особливостей подавання та споживання страв та напоїв народів різних країн та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.
Яких результатів можна досягнути?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення. Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища Здатність аналізувати історичні події та процеси. Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливостей функціонування закладів готельного та ресторанного господарства; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі. Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства. Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів, забезпечувати високий рівень сервісу на підприємствах індустрії гостинності Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>
Зміст дисципліни	<p>Системи і типи харчування народів світу. Особливості національних кухонь народів східної Європи та Закавказзя. Етнічні кухні та особливості харчування населення західної Європи. Національна кухня народів північної Європи та нордичних країн. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я. Особливості національної кухні в країнах центральної Європи. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки. Етнічні особливості розвитку національної кухні народів Африки, Австралії та Нової Зеландії. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України.</p>
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни.
Міждисциплінарні зв'язки	Основи туризмознавства, Харчова хімія, Іноземна мова, Технологія продукції ресторанного господарства, Міжнародна готельна індустрія, Гігієна і санітарія в галузі, Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неїленко, С. Кулінарна етнологія: навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2020. 610. 2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовщина Л.Д. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Х. : Світ книг, 2020. 288 с. 3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. 4. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с. 5. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / уклад. І. М. Поворознюк. Умань : Візаві, 2020. 191. 6. Організація туризму : навч. посіб. / уклад. О. М. Перепелюк. Умань : Візаві, 2022. 128 с. 7. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с. 8. Технологічний практикум (технологія обробки харчових продуктів) : навч. посіб. / уклад. Тетяна Миколаївна Бербец. Умань : Візаві, 2020. 165. 9. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі : навч. посіб.- практикум / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сеногонова. Харків : Світ Книги, 2021. 241 с.
Поточний контроль	Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини – <i>види та критерії оцінювання відображені в робочій програмі з дисципліни</i>
Підсумковий контроль	Екзамен.

