

Силабус навчальної дисципліни «Кухні народів світу»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 3
 Семестр: 8

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-и)	ПІБ: Джога Ольга Валентинівна Посада: доцент 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/index.php?categoryid=162
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вільного вибору
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) Заочна форма: лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. За списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, студент позбавляється подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності. Відвідування занять. Студенту не дозволяється пропускати заняття без поважних причин. Якщо є довідка про хворобу чи іншу поважну причину то студенту не потрібно відпрацьовувати пропущене заняття. При об'єктивних причинах пропуску занять, студенти можуть самостійно вивчити пропущений матеріал на платформі MOODLE. Здобувачі без обмежень можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Під час виконання індивідуальних завдань творчого характеру здобувачі вищої освіти досліджують та аналізують інноваційні процеси в галузі освіти, креативно підходять до пошуку джерел та формують схеми вирішення проблем у сфері індустрії гостинності.
Що будемо вивчати?	Основні принципи та процеси, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь; організація та технологія діяльності підприємств індустрії гостинності з приготування страв етнічних кухонь
Чому це треба вивчати?	Засвоєння 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?	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
Як можна використати	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

набуті знання та уміння?	<p>Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми. Здатність планувати та управляти часом Здатність працювати в команді Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях Цінунання та повага різноманітності та мультикультурності. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів 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	Технологія продукції ресторанного господарства, Основи гостинності, Організація ресторанного господарства, Готельно-ресторанний бізнес регіону.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня [та ін.]. Київ: Кондор, 2019. 290 с. 2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. 3. Технологічний практикум (технологія обробки харчових продуктів) : навч. посіб. / уклад. Тетяна Миколаївна Бербец. Умань : Візаві, 2020. 165 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 с. 6. Організація туризму : навч. посіб. / уклад. О. М. Перепелюк. Умань : Візаві, 2022. 128 с. 7. Неїленко, С. Кулінарна етнологія: навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2020. 610 с.
Поточний контроль	Виконання практичних завдань і модульних контрольних робіт, ІНДЗ
Підсумковий контроль	Залік

Розробник



Ольга ДЖОГА