



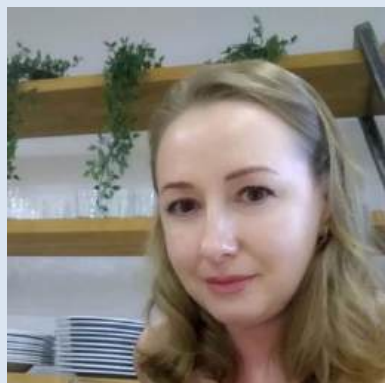
СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

АНДРЕЄВА СВІТЛАНА СЕРГІЇВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – немає

Досвід роботи – 12 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 2 навчальних посібників, 2 монографій ;
- співавторка 23 наукових статей та навчально-методичних розробок;
- учасник понад 49 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок.

телефон	+38098-740-11-83	електронна пошта	svetana783@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------------	------------------	--------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучено: асистента кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Семененко В.С.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення майбутніх фахівців з особливостями технологій страв, кондитерських виробів і напоїв національних кухонь, етнічними традиціями їх споживання у закладах ресторанного господарства
Формат	лекції, практичні роботи, лабораторні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• вивчення історично-культурних традицій національних кухонь, народів світу; дослідження особливостей технології національних кухонь народів світу (етнічні звички, смаки в харчуванні, режим харчування, класифікація страв, напоїв, кулінарної та кондитерської продукції) (ЗК 01, ЗК 02, ЗК 04, ЗК 05, ПРН 04) / оцінювання на практичному занятті; • складання меню з урахуванням етнічних особливостей, релігійних традицій, гастрономічних вподобань; приготування страв, напоїв, кулінарної та кондитерської продукції національної кухні. Вміння використання традицій харчування та навичок приготування, оформлення та подачі страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів, що характерні для даної національної кухні (ЗК 04, ЗК 05, СК 15, СК 16, СК 17, СК 18, СК 19, ПРН 04, ПРН 05, ПРН 06, ПРН 08, ПРН 11) / оцінювання за результати лабораторної роботи, окремий елемент ІНДЗ; • відтворювання технологічних процесів із застосування методів системного дослідження, розробка технологічної документації на кулінарну та кондитерську продукцію відповідної національної кухні (ЗК 05, СК 15, СК 16, СК 17, СК 20, СК 21, ПРН 05, ПРН 06) / оцінювання за результати лабораторної роботи, окремий елемент ІНДЗ.
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (180 годин): 24 годин лекції, 36 години практичні заняття; 120 годин самостійна робота; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	Програмні результати навчання	РН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення РН 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини РН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)
-----------------------	--	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1.	Вступ. Система харчування, кулінарна етнологія	Практичні (ПЗ) заняття ПЗ-1	Особливості національної кухні України	Самостійна робота	Для поглибленого вивчення історії кулінарної культури та етнічних принципів виробництва кулінарної продукції, борошняних та кондитерських виробів країн світу, студентам пропонується розробка етнографічного проекту «Кулінарний гід» (для країни світу за самостійним вибором) з підготовкою презентації.
Лекція 2.	Українська національна кухня: історія формування, етапи розвитку, фактори, що впливають на розвиток	ПЗ-2	Особливості національної кухні країн Східної Європи		
		ПЗ-3	Особливості національних кухонь народів Євросоюзу		
Лекція 3.	Національні кухні країн східної Європи (Слов'янські кухні) та південного Кавказу (Азербайджан, Грузія, Вірменія)	ПЗ-4	Особливості національних кухонь народів Балкан, Туреччини, Кавказу		
Лекція 4.	Національні кухні країн Євросоюзу	ПЗ-5	Особливості національних кухонь народів Азії		
Лекція 5.	Національні кухні Середземномор'я	ПЗ-6	Особливості національних кухонь народів Америки та Африки		
Лекція 6.	Особливості національних кухонь народів країн Прибалтики				
Лекція 7	Особливості національних кухонь народів країн Великобританії, Скандинавії				
Лекція 8	Особливості національних кухонь народів країн східної Азії				
Лекція 9	Особливості національних кухонь народів країн центральної Азії				
Лекція 10	Особливості національних кухонь країн близькосхідної Азії				
Лекція 11	Особливості національних кухонь народів країн Австралії та Нової Зеландії				
Лекція 12	Особливості національних кухонь народів країн Америки та Африки				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Мальська, М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. "Гастрономічний туризм." Навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2021. – 155с.
2. Богатирьова, Г.А., Головань М.Г., Горіна Г.О., Литвинова-Головань О.П., Снігур К.В., Крижимінська Є.Г. Спеціалізований туризм [Текст]: навч. посіб. 2–е вид., переробл. Та доповн. Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 270 с.
3. Калугіна, І. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. / Калугіна Ірина Михайлівна, Тележенко Любов Миколаївна. - Одеса : Освіта України, 2017. - 296 с. - Бібліогр.: с. 295.
4. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
5. Ростовський В.С. Сучасна українська кухня. Навч. посібник. Київ: Видавництво «Кондор», 2024. – 134с.
6. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020.
7. Кулінарна етнологія. Підручник за заг.ред. д.т.н. Доценка В.Ф. Київ: Видавництво «Гельветіка», 2021 – 756с.
8. Ростовський В.С. Кухні народів світу. Навч. посібник. Київ: Видавництво «Кондор», 2016. – 497с.
9. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С. Неїленко, В. Русавська. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 612 с.
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. / Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов. К.: Арії, 2022. 1008 с.
11. Збірник рецептур національної кухні Європи. / Автор-розробник і укладач П.П. Гаврилко. 2-е видання К.: ТОВ Видавництво «Центр учбової літератури», 2019. 610с.
12. Український святковий стіл. Від Закарпаття до Слобожанщини / уклад. Л.В. Лапшина. – Х.: Віват, 2018. – 224с.
13. Тумко І.О. Кавказька кухня. Історія і традиції. Класичні домашні рецепти / уклад. Ірина Тумко. – Х.: Віват, 2016. – 72с.
14. Jurgen Krauss. German Baking. Octopus Publishing Group, 2023. p.208

Методичне забезпечення

1. Робоча програма навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого рівня вищої освіти (бакалаврський) денної та заочної форми навчання / укладач Андрєєва С.С., Семененко В.С. Харків : РВВ ДБТУ, 2024. 17 с.
2. Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: С. С. Андрєєва, В.С. Семененко; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2024. – 19 с.
2. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Хаустова Т.М. Харків : РВВ ХДУХТ, 2021. 99 с.
3. Пакет візуального супроводження (електронний ресурс) дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Хаустова Т.М. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2021. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.