

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Етнічна кухня» Рівень вищої освіти: перший <u>(бакалаврський)</u> Спеціальність: 181 «Харчові технології» Рік навчання: 2 курс 3-й семестр Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>кафедра харчових технологій та мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к.т.н., ст. викладач Коляновська Людмила Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	kolianovska73@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Етнічна кухня» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.
Підсумковий контроль – залік.

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Призначення дисципліни полягає у вивченні узагальненої характеристики етнічних кухонь країн світу, визначенні набору традиційної і сучасної продовольчої сировини, аналізу способів кулінарної обробки продуктів, особливостей режиму харчування мешканців різних країн світу.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни – аналіз та вивчення етнічного різноманіття кухонь світу.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Етнічна кухня» є аналіз впливу географічного положення різних держав на формування гастрономічних уподобань; висвітлення впливу історичного та економічного

розвитку держав на розвиток харчування; вивчення особливості правил етикету та впливу національних традицій держав різних регіонів світу; аналіз територіальних відмінностей в розвитку кулінарії.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

Інтегральна компетентність (ІК) – Здатність розв’язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв’язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.

Загальні компетенції (ЗК):

ЗК06.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07.Здатність працювати в команді.

ЗК09.Навички здійснення безпечної діяльності.

Фахові компетентності (ФК)

СК1.Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2.Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК3.Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Програмні результати навчання:

ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН4. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Історичні передумови виникнення кухонь народів світу.	2		7
2	Тема 2. Особливості та традиції страв кухонь країн Прибалтики. Болгарська кухня.	2	2	10
3	Тема 3. Особливості та традиційні страви угорської та німецької кухонь.	2	2	10
4	Тема 4. Особливості та традиційні страви англійської кухні.	2	2	7
5	Тема 5. Особливості та традиційні страви французької кухні.	2	2	7
6	Тема 6. Італійська кухня.	2	2	7
7	Тема 7. Кухня арабських країн.	2	2	7
8	Тема 8. Кухня країн Африки.	2	2	7
9	Тема 9. Особливості та традиційні страви скандинавської кухні.	2	2	7
10	Тема 10. Особливості та традиційні страви північно-американської кухні.	2	2	7
11	Тема 11. Кухні Китаю, Кореї, Японії.	2	2	10
12	Тема 12. Національні кухні слов'янських народів. Молдавська кухня.	2	2	7
13	Тема 13. Українська кухня. Передумови виникнення та сучасний стан використання.	2	2	7
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, вноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за заданою проблемною тематикою)	30	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у паперовому вигляді та системі Moodle
Разом		100		

Список основної та додаткової літератури

Основна

1. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.
2. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. К.: ЦУЛ, 2010. 336 с.
3. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво «Магнолія 2006». 248 с.
4. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. К.: Кондор, 2016. 502 с.
5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта Я.М Сало. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
6. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навч. посібн. Харків: Світ книги, 2012. 537 с.
7. Челімбієнко В.А. Кухні народів світу. Харків, 2011. 461 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 504 с.

Додаткова

1. Волощук Р.А., Нечипоренко А.В. Особливості кухні народів світу. К.: Реклама, 1991.
2. Георгіївський Н.І., Менешак М.Т. Українська кухня. К.: Техніка, 1976.
3. 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.

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
	Всього за атестацію 2	30
6	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку чи екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100%	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самотійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89%	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
55-72%	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
35-54%	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
15-34%	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-15%	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.