



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕТНІЧНІ КУХНІ

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології ресторанного бізнесу

Викладач: Калугіна Ірина Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Кафедра: технології ресторанного і оздоровчого харчування

Профайл викладача

Контакт: +380677711700

e-mail: ik101273@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на третьому та четвертому курсі у шостому і сьомому семестрі та для студентів денної форми навчання та на четвертому й п'ятому курсі у восьмому та дев'ятому семестрі студентів заочної форми навчання

Кількість кредитів – 9, годин – 270 – денна

Кількість кредитів – 7, годин – 210 – заочна

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	124	46	78
заочна	50	16	34
Самостійна робота, годин	Денна - 146		Заочна - 160

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Останнім часом в Україні як і в усьому світі визначається тенденція розвитку підприємств ресторанного господарства, які спеціалізуються на приготуванні страв етнічної кухні світу. Цьому сприяє бурхливий розвиток туризму, який викликав необхідність поглибленого вивчення кулінарних уподобань іноземних туристів. Специфікою готельних ресторанів є те, що вони повинні обслуговувати іноземців, що зупинилися в готелі. Для цього ресторан повинен мати стандартний набір блюд європейської (французької) кухні. Не слід намагатися нагодувати іноземців тільки стравами своєї національної кухні: кожна національність має свої кулінарні пристрасті, досить далекі друг від друга й від національної кухні тієї країни, у готелі якої вони зупинилися. Так, японці не будуть їсти щі й борщ, індус може виявитися й мусульманином (не їсти свинину) і вегетаріанцем, а французи взагалі не люблять ніякої іншої кухні, крім своєї. Звичайно, туристам цікаво познайомитися з кулінарією України, з іншого боку, ритуал гостинності передбачає уміння господарів нагодувати гостя тим, що він зазвичай їсть удома. Запропонувати гостю знайому страву – знак високої пошани і кваліфікації спеціалістів ресторанного господарства. Обслуговування іноземних гостей і туристів у ресторанах, кафе й барах має свої особливості, які пов'язані не стільки з якоюсь особливою культурою обслуговування – культура обслуговування повинна бути завжди висока, скільки з урахуванням традицій харчування різних народів. Це, до речі, і визначає рівень культури й клас підприємства.

В той же час, розвиток кулінарії, туристичної індустрії, зростання чисельності ресторанів етнічної кухні, викликає необхідність підготовки фахівців технологів високої кваліфікації. Тому спеціалісти ресторанного господарства повинні вивчити особливості, традиції етнічної кухні світу, навчитися готувати національні страви. В цьому майбутнім фахівцям технологам допоможе вивчення курсу «Етнічні кухні».

3. Мета навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Етнічні кухні» є ознайомлення з кулінарними традиціями народів світу, вивчення різних способів, технологій приготування страв етнічної кухні для здобуття

фахівцями технологами міжнародної кваліфікації. Надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з технології етнічних етнічної кухні, рекомендації щодо вибору сировини та технологічних режимів приготування національних страв, підбору технологічного обладнання, розробки меню для підприємств ресторанного харчування, які спеціалізуються на етнічній кухні.

В результаті вивчення курсу студенти повинні

знати: технології приготування страв етнічної кухні; особливості кухні світу; сучасні та традиційні технології приготування національних страв.

вміти: використовувати отримані знання на виробництві; організувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва страв етнічної кухні; раціонально підібрати технологічні схеми виробництва окремих страв етнічної кухні світу; організувати процес обслуговування відвідувачів у ресторанах національної кухні, розробляти меню етнічної кухні.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

ПІДПИСАНО Ірина КАЛУГІНА
підпис

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО Любов ТЕЛЕЖЕНКО
підпис