

<b>Базова інформація про дисципліну</b>	
Назва дисципліни	<b>ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ / ETHNIC CULINARY</b>
Освітній ступінь	бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	<i>Міжнародний туризм</i>
Факультет	ФРГТБ
Курс	III-IV
Анотація курсу	<p><b>Головною метою</b> дисципліни «Етнічна кулінарія» є ознайомлення майбутніх фахівців із технологією страв і напоїв у різних країнах світу, особливостями їх подавання та споживання з врахуванням національних традицій.</p> <p><b>Завдання</b> дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вивчити традиції та особливості кулінарії різних країн світу;</li> <li>– ознайомитись з факторами, які впливають на кулінарні традиції народів різних країн світу;</li> <li>– вивчити сучасну термінологію, яка використовується в процесі приготування національних страв;</li> <li>– розглянути особливості регіональних (місцевих) кухонь різних країн;</li> <li>– ознайомитись з сучасними напрямками гастрономічного туризму.</li> </ul> <p>Професійні компетентності студентів сформовані після вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія» полягають</p> <p><i>в знанні</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– етнографії формування туристичного продукту;</li> <li>– особливостей національних кулінарних традицій та уподобань;</li> <li>– впливу традицій на кулінарію народів різних країн світу;</li> <li>– особливостей подавання страв, враховуючи національні традиції;</li> </ul> <p><i>і вмінні</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– складати меню з врахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів різних країн; <ul style="list-style-type: none"> <li>– складати меню з врахуванням впливу релігійних та світських традицій на особливості харчування населення країн;</li> <li>– вмінні подавати національні страви та напої у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні традиції;</li> <li>– використовувати знання культури харчування, етикету та спілкування в практичній діяльності;</li> <li>– розробляти гастрономічні тури з врахування традицій харчування.</li> </ul> </li> </ul> <p>Знання та навички набуті студентами при вивченні</p>

	дисципліни «Етнічна кулінарія» дозволять розробити гастрономічні тури, враховуючи різноманітність харчування народів світу, приймаючи до уваги кліматичну та ландшафтну зону, культурні, світські традиції та віросповідання, досвід передових кулінарних шкіл, а також сучасні тенденції кулінарного мистецтва.
Мова викладання	українська
Інформація про викладача дисципліни	М.П. Демічковська, канд. техн. наук, доц. Т.О. Марцин, канд. техн. наук, доц.

## РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

242 Туризм,  
спеціалізація «Міжнародний туризм» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>		
K19	Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів	1.1-2.3
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
ПР04	Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору.	1.1-2.3
ПР14	Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.	1.1-2.3
ПР18	Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.	1.1-2.3

Пререквізити дисципліни	вивчення дисципліни базується на знаннях з дисциплін «Ресторанна справа».
<b><i>Зміст дисципліни та результати навчання</i></b>	
Тематичний план	<b>РОЗДІЛ 1. Етнічна кулінарія європейських країн</b> <b>Тема 1.1.</b> Етнічна кулінарія країн Північної та Західної Європи <b>Тема 1.2.</b> Етнічна кулінарія країн Південної Європи <b>Тема 1.3.</b> Етнічна кулінарія країн Центральної та Східної Європи <b>Тема 1.4.</b> Етнічна кулінарія країн Закавказзя <b>РОЗДІЛ 2. Етнічна кулінарія країн Азії та Африки</b> <b>Тема 2.1.</b> Етнічна кулінарія країн Близького Сходу та Африки <b>Тема 2.2.</b> Етнічна кулінарія країн Азії <b>Тема 2.3.</b> Етнічна кулінарія країн Західної, Східної та Південної Африки <b>РОЗДІЛ 3. Етнічна кулінарія країн Америки</b> <b>Тема.</b> Етнічна кулінарія країн Америки <b>РОЗДІЛ 4. Етнічна кулінарія країн Австралії та Океанії</b>

	<b>Тема.</b> Етнічна кулінарія Австралії та Океанії
Структура навантаження студентів	6 кредитів, 24 години лекційних занять, 24 години практичних занять, 132 години самостійної роботи. Підсумковий контроль – письмовий екзамен.
Поточний контроль критерії оцінювання	усне опитування, тести, індивідуальні завдання (практичні роботи, кейси, презентації), контрольна письмова робота
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вольтер А., Тойнер Х. Мировая кухня. Золотая энциклопедия. – М.: АСТ Астрель, 2003. – 320 с.</li> <li>2. Келлерман М. Европейская классическая кухня. Изысканные блюда – соответствующие вина. – М.:Изд. Дом «Кристина – новый век», 2003. – 130 с.</li> <li>3. Келлерман М.. Восточная классическая кухня. Изысканные блюда – соответствующие вина. – М.:Изд. Дом «Кристина – новый век», 2003. – 130 с.</li> <li>4. Еда на любой вкус / Le Cordon Bleu / Пер. с англ. и О.Озеровой – М.: «Эксмо», 2004. – 256 с.</li> <li>5. Искусство кулинарии / Le Cordon Bleu / Пер. с англ. Е. Зайцевой и О.Озеровой – М.: «Эксмо», 2004. – 560 с.</li> <li>6. Книга гастронома: Домашняя кухня Средиземноморья. – М.:«Эксмо», 2011. – 256 с.</li> <li>7. Книга гастронома: Итальянская домашняя кухня. – М.: «Эксмо», 2009. – 256 с.</li> <li>8. Книга гастронома: Кавказская домашняя кухня. – М.: «Эксмо», 2011. – 256 с.</li> <li>9. Книга гастронома: Про грибы. – М.: «Эксмо», 2011. – 256 с.</li> <li>10. Книга гастронома: Про завтраки. – М.: «Эксмо», 2009. – 256 с.</li> <li>11. Книга гастронома: Про закуски. – М.: «Эксмо», 2010. – 256 с.</li> <li>12. Книга гастронома: Про макароны. – М.: «Эксмо», 2008. – 256 с.</li> <li>13. Книга гастронома: Про напитки. – М.: «Эксмо», 2010. – 256 с.</li> <li>14. Книга гастронома: Про овощи. – М.: «Эксмо», 2008. – 256 с.</li> <li>15. Книга гастронома: Про пироги. – М.: «Эксмо», 2010. – 256 с.</li> <li>16. Книга гастронома: Про праздники. – М.: «Эксмо», 2009. – 256 с.</li> <li>17. Книга гастронома: Про птицу. – М.: «Эксмо», 2010. – 256 с.</li> <li>18. Книга гастронома: Про рис и крупы. – М.: «Эксмо», 2008. – 256 с.</li> <li>19. Книга гастронома: Про салаты. – М.: «Эксмо», 2009. – 256 с.</li> <li>20. Книга гастронома: Про сладкое. – М.: «Эксмо», 2009. – 256 с.</li> <li>21. Книга гастронома: Про шоколад. – М.: «Эксмо», 2008. – 256 с.</li> <li>22. Книга гастронома: Про яйца и молоко. – М.: «Эксмо», 2008. – 256 с.</li> <li>23. Книга гастронома: Рецепты постной кухни. – М.: «Эксмо», 2010. – 256 с.</li> <li>24. Книга гастронома: Русская домашняя кухня. – М.: «Эксмо», 2011. – 256 с.</li> <li>25. Книга гастронома: Французская домашняя кухня. – М.: «Эксмо», 2010. – 256 с.</li> </ol>

	<p>26. Книга гастронома: Узбекская домашняя кухня. – М.: «Эксмо», 2011. – 256 с.</p> <p>27. Книга гастронома: Украинская домашняя кухня. – М.: «Эксмо», 2011. – 256 с.</p> <p>28. Книга гастронома: Халяльная домашняя кухня. – М.: «Эксмо», 2012 – 256 с.</p> <p>29. Кулинарные традиции мира. Современная энциклопедия. – М.: «Аванта+», 2003. – 430 с.</p> <p>30. Кухня народов мира. – М.: «Астрель», 2005. – 286 с.</p> <p>31. <i>Новое о кулинарии / Le Cordon Bleu / Сост. Лоран Дюшен и Бриджит Джонс – М.: «Ниола 21-й век», 2001. – 224 с.*</i></p> <p>32. <i>Новое о десерте / Le Cordon Bleu / Сост. Дженни Райт и Эрик Трой – М.: «Ниола 21-й век», 2001. – 350 с.*</i></p>
Відпрацювання пропусків занять	Відпрацювання пропущених занять з поважних причин буде здійснюватися шляхом виконання індивідуальних завдань (презентації) та усного опитування.
Допуск до підсумкового контролю	Необхідними умовами допуску до підсумкового контролю є виконання всіх обов'язкових індивідуальних завдань
Академічна доброчесність	<a href="https://knu.te.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf">https://knu.te.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf</a>