

Одеський національний університет імені І. І. Мечникова
Геолого-географічний факультет
Кафедра економічної та соціальної географії і туризму

Силабус курсу
"КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ"

Обсяг:	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр, рік	семестр 8; рік навчання – IV
Дні, час, місце:	згідно з розкладом
Викладач:	Гетьманенко Анастасія Олександрівна; викладач кафедри економічної та соціальної географії і туризму
Контактний тел.	+38 (048) 68-76-93
Е-mail:	geotourism@onu.edu.ua
Робоче місце	геолого-географічний факультет, кафедра економічної та соціальної географії і туризму
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком, затвердженим на засіданні кафедри Онлайн-консультації: телефон, ZOOM (запрошення надсилається в групу Telegram)

КОМУНІКАЦІЯ

Спілкування в аудиторії за розкладом.

Інші види комунікації: група в Telegram, консультації за розкладом

e-mail: geotourism@onu.edu.ua

телефон: (048) 68-76-93

соціальні мережі: Telegram, Viber

аудиторія: за розкладом

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Предмет вивчення дисципліни – сутність кулінарної етнології, історія та особливості національних кухонь народів світу, основні принципи й процеси, які застосовуються під час приготування кулінарних страв етнічних кухонь.

Пререквізити навчальної дисципліни.

Ефективність засвоєння змісту дисципліни "Кулінарна етнологія" значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: "Географія туризму", "Організація туризму", "Організація ресторанного господарства", "Організація готельного господарства", "Міжнародний туризм", "Етногеографія та етнічний туризм", "Світове готельне і ресторанне господарство".

Постреквізити навчальної дисципліни.

Дисципліни, для вивчення яких потрібні знання, уміння і навички, що здобуваються після закінчення вивчення даної дисципліни: "Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві", "Менеджмент в туризмі", "Маркетинг готельно-ресторанного господарства", "Організація банкетів і прийомів", "Організація екскурсійної діяльності".

Мета курсу – оволодіння теоретичними знаннями про історію, особливості національних кухонь; технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземців, які прибувають до нашої країни, й формування практичних навичок, які необхідні для майбутньої виробничої діяльності.

Завдання навчальної дисципліни:

- розглянути зміст і функції поняття "етнологія", "кулінарна етнологія", "кулінарне мистецтво";
- розглянути історичні аспекти розвитку кулінарії, історію становлення національних кухонь народів світу;

- визначити особливості харчування та охарактеризувати національні страви й способи їх приготування у народів світу;
- проаналізувати особливості організації обслуговування та харчування іноземних туристів у готельно-ресторанних, туристичних комплексах та на транспорті.

Очікувані результати. У результаті вивчення дисципліни студент повинен

знати: взаємозв'язок між культурою, історією та харчуванням у різних народів; складові компоненти їжі, основи культури харчування та кулінарні традиції різних країн; умови життя, режим і структуру харчування народів світу; типи організації харчування туристів; гастрономічні звички, пристрасті туристів та обмеження у їхньому харчуванні; особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу; відмінності у використанні харчових продуктів, приправ та традиційних методів готування; особливості приготування страв та кулінарних виробів у народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, арабських країн;

вміти: добирати асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь; складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування; використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв; виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування страв згідно меню для туристів різних національностей; ефективно подавати страви, враховуючи естетичні та традиційні аспекти, а також комунікувати про культурні аспекти приготування їжі.

ОПИС КУРСУ

Методи і форми навчання:

Курс буде викладений у формі лекцій (20 год.) та практичних занять (16 год.), організації самостійної роботи студентів (54 год.).

Основна підготовка студентів здійснюється на лекційних та практичних заняттях, але у значній мірі покладається на самостійне вивчення предмета студентами денної форми навчання під час семестру. Під час викладання дисципліни використовуються методи навчання: словесні (лекція, пояснення); наочні (демонстрація Power Point); практичні (практичні роботи); робота з підручником (під керівництвом викладача, самостійна робота студентів).

Зміст навчальної дисципліни.

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи кулінарної етнології. Особливості харчування, характеристика національних страв і способів їх приготування у народів світу.

Тема 1. Поняття та сутність кулінарної етнології. Історичні аспекти формування харчових традицій.

Тема 2. Характерні особливості кухні Північної Європи (Скандинавія та Балтія) та Південної Європи (Середземномор'я та Балкани).

Тема 3. Традиції та особливості кухні країн Західної Європи (Німеччини та Австрії, Франції, Великобританії, Бельгії) та Центрально-Східної Європи (Угорщини, Румунії, Польщі, Чехії та Словаччини). Вплив на українську кухню.

Тема 4. Традиції та особливості української кухні. Регіональні відмінності.

Тема 5. Кулінарні традиції країн Азії та Африки.

Тема 6. Особливості технологій приготування страв та харчування в країнах Північної, Центральної та Латинської Америки.

Тема 7. Особливості харчування в Австралії та Новій Зеландії.

Тема 8. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах. Організація харчування на транспорті.

Перелік основної рекомендованої літератури

1. Архіпов В. В. Етнічні кухні: особливості культури і традицій харчування народів світу: навчальний посібник : К.: «Центр учбової літератури», 2016. 234 с.
2. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / «Центр учбової літератури», 2016. 620 с.
3. Головка Л. І. Кухня народів світу: навчальний посібник : К., 2013. 65 с.
4. Доцяк В. С. Українська кухня : підручник: Київ, 2014. 556 с.
5. Звичаї нашого народу. Страви української кухні. К.: Генеза, 2019. 192 с.
6. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч.: К.: «Центр учбової літератури», 2013. 304 с.
7. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів. Львів, 2015.
8. Педротті В. Кухні народів світу: Понад 500 найкращих рецептів.: Пер. з італ. К.: Махаон-Україна, 2001. 636 с.
9. Ростовський В. Кухні народів світу : підруч.: Кондор, 2018. 502 с.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Львів, 2005.
11. Серeda І. І. Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії: К.: 2014. 71 с.

ОЦІНЮВАННЯ

Методи поточного контролю: усне опитування, оцінювання семінарських доповідей, практичних робіт та виконання індивідуальних завдань.

Форми і методи підсумкового контролю: підсумковий контроль – залік. В обов'язковому порядку здійснюється облік відвідування студентами усіх видів занять.

Розподіл балів, які отримують студенти:

Поточний контроль								Підсумковий контроль (залік)	Сума балів
Змістовий модуль №1									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	30	100
8	9	9	10	9	9	8	8		

T1, T2 ... T9 – теми змістових модулів

Для студентів, які набрали впродовж семестру сумарно меншу кількість балів, ніж мінімум для заліку (60) допускається написання реферату за темами лекційних, семінарських занять чи самостійної роботи, за які отримана незадовільна оцінка.

Самостійна робота студентів.

Робота студентів складається з самостійного вивчення з певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення. Самостійна робота (СР) контролюється у вигляді тестів, контрольних робіт, колоквиумів і звітів. Питання з тем, що відведені на самостійне вивчення включені до контрольних заходів. Увесь обсяг СР містить завдання, які вимагають від студента систематичну самостійну роботу.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Підсумковий контроль здійснюється в аудиторії, у разі відсутності або низького результату перескладається одноразово протягом двох тижнів в день планової консультації. У разі

недотримання політики щодо дедлайнів та перескладання контрольні заходи вважаються не зданими.

Політика щодо академічної доброчесності:

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; надання достовірної інформації про результати власної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Неприйнятним у навчальній діяльності для учасників освітнього процесу є використання під час контрольних заходів заборонених допоміжних матеріалів або технічних засобів (шпаргалок, конспектів, мікронавушників, телефонів, смартфонів, планшетів тощо).

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: зниження результатів оцінювання поточного та підсумкового контролю; повторне проходження оцінювання; призначення додаткових контрольних заходів (додаткові індивідуальні завдання, контрольні роботи, тести тощо).

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Мобільні пристрої: Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття з дозволу викладача.