

## СИЛАБУС

### навчальної дисципліни «ЕТНІЧНІ КУХНІ»

Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус навчальної дисципліни	вибіркова
Код навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми	ВК.9
Курс / семестр вивчення	3-й курс / 5 семестр
Кількість кредитів ЄКТС, годин	4 / 120
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції - 32 год.
	Практичні / лабораторні заняття - 16 год.
	Самостійна робота - 72 год.
Види індивідуального завдання	Реферат та електронна презентація
Форма підсумкового контролю	залік
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач /і:	Подольян Яна Віталіївна, к. пол. н., доцент
Контактна інформація викладача/ів:	E-mail: yana78p@ukr.net тел. 0973264689
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі
<b>Анотація навчальної дисципліни:</b>	
Дисципліна «Етнічні кухні» розкриває вплив географічного положення, історичного, економічного розвитку країни, національних традицій на особливості приготування їжі і харчування народів різних країн світу; аналізує особливості правил етикету; розглядає питання впливу національних традицій та правила сервірування столів, режим харчування, способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту; вивчає сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.	
<b>Мета навчальної дисципліни:</b>	
формування у студентів уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу, а також шляхів задоволення їхніх потреб у харчуванні.	
<b>Мета орієнтована на формування у здобувачів таких компетентностей:</b>	
ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку	

предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.  
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.  
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.  
ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.  
ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

#### **Програмні результати навчання:**

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.  
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

#### **Очікувані результати, досягнення яких забезпечує навчальна дисципліна:**

Вивчити теоретичні основи процесів формування етнічних кухонь.  
Засвоїти особливості складання меню для груп туристів різних національностей.  
Засвоїти характеристику наявної нормативно-технічної документації.  
Розуміти сучасні форми і методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.  
Проводити розрахунки необхідної сировини для приготування страв іноземних кухонь.  
Визначати сировину та страви не рекомендованих для туристів з тієї чи іншої країни світу.

#### **Зміст навчальної дисципліни:**

##### **Змістовий модуль 1**

#### **Тема 1. Чинники формування відмінностей та умови позиціонування етнічних кухонь світу**

Чинники впливу на формування відмінних рис національних кухонь: рельєф місцевості, близькість водойм, кліматичний пояс, вихідний набір продуктів, технологічні прийоми та способи кулінарної обробки, рівень культурного й технологічного розвитку, релігійна система, взаємопроникнення кулінарних традицій та етногенез.

#### **Тема 2. Харчування різних народів світу. Обмеження в харчуванні різних національностей, віросповідань та віку**

Піст, вегетаріанство, дитяче харчування, дієтичне, лікувальне харчування. Особливості складання меню для іноземних туристів.

#### **Тема 3. Особливості традицій та культури харчування народів СНД**

Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Особливості формування народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України, Росії, Білорусі.

#### **Тема 4. Особливості традицій та культури харчування народів Європи**

Особливості культури та традиції харчування у різних регіонах Франції. Особливості традицій, культури та режиму харчування у Англії. Особливості культури та традиції харчування в Німеччині. Особливості традицій та культури харчування у скандинавських країнах. Особливості традицій та культури харчування народів прибалтійських країн.

##### **Змістовий модуль 2**



**Тема 5. Особливості національних традицій та культури харчування народів Австралії та Нової Зеландії**

Особливості традицій та культури харчування народів країн Австралійського союзу. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії.

**Тема 6. Особливості культури, національних традицій та режиму харчування народів Азії**

Традиції та культура харчування у народів Китаю. Особливості формування народної та сучасної японської регіональної кухні. Специфічні особливості культури та традиції Індійської кухні. Формування культури та традицій харчування народів Монголії та Кореї. Особливості формування народної та сучасної арабської регіональної кухні.

**Тема 7. Особливості формування традицій та культури харчування країн Америки та Африки**

Особливості культури та традиції харчування в країнах Північної Америки. Особливості культури та традиції харчування в країнах Центральної Америки. Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки.

**Тема 8. Особливості формування традицій та культури харчування країн Середземноморського регіону**

Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Хорватії, Греції, Туреччини, Італії, Іспанії, Кіпру, Мальти, Ізраїлю.

**Рекомендована література:**

**Базова:**

1. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
2. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 22 – 2 -ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

**Основна:**

3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
4. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр”. 2018. 162 с.
5. Островська Г. Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”. Тернопіль, ТНТУ, 2018. 67 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ : Кондор, 2016. 502 с.

**Додаткова:**

7. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
8. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. 192 с.
9. Барагамян, А. Французская кухня. Київ : Директ-Медиа, 2011. 78 с.
10. Барна справа: підруч. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. Київ : Центр учб. л-ри, 2011. 395 с.
11. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. Київ : МАПА, 2011. 602 с.

12. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.
13. Малюк Л. П., Варапаєв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2014. 211 с.
14. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с.
15. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
16. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія. Київ : КНТЕУ, 2015. 465 с.
17. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : "Видавництво Ліра-К", 2016. 280 с.
18. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова. Харків : Світ книги, 2012. 537 с.
19. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ : "Кондор", 2012. 504 с.

**Електронні джерела:**

20. Про туризм: Закон України (324/95-ВР). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95%D0%B2%D1%80#Text>.
21. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://zumf.com/doc/449/>.
22. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги: <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>
23. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. URL: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
24. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
25. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/-getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
26. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>.

**Методи викладання, навчання:**

Проблемні лекції.  
Семінарські заняття: публічне обговорення питань тем курсу, навчальні дискусії.  
Виконання індивідуального навчально-дослідні завдання (ІНДЗ): інформативний реферат.

**Форми контролю успішності навчання:**

Контрольні заходи з перевірки успішності засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включають: поточний контроль, виконання індивідуальних навчально-дослідних занять (ІНДЗ), підсумковий контроль.

*Поточний контроль* має на меті перевірку виконання завдань як аудиторної, так і самостійної роботи студентів та може проводитися в таких формах:

- перевірка підготовлених виступів, доповідей з тематики семінарських занять;
- усне опитування або письмовий експрес-контроль на аудиторних заняттях;
- перевірка виконання завдань СРС.

Контроль виконання *ІНДЗ* здійснюється у формі перевірки і захисту виконання



інформативного реферату.

Формою *підсумкового контролю* з навчальної дисципліни «Етнічні кухні» є *залік*.

Семестровий залік – вид підсумкового контролю засвоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Форма проведення семестрового заліку – електронне тестування. При проведенні *підсумкового контролю* у формі електронного тестування використовується набір тестових завдань, які містяться в бібліотеці електронних курсів системи дистанційного навчання СУРА для перевірки знань студентів.

#### **Система оцінювання результатів навчання:**

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумкова оцінка (залік) виставляється на підставі суми накопичених балів студентом, отриманих у ході поточного контролю, виконання індивідуального завдання.

#### **Схема розподілу балів:**

70 балів (поточний контроль)	30 балів (контроль виконання індивідуального завдання)
---------------------------------	---

#### **Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:**

45 балів (поточний контроль)	15 балів (контроль виконання індивідуального завдання)
---------------------------------	---

Накопичування балів з навчальної дисципліни під час *поточного* контролю відбувається під час оцінювання таких видів робіт:

- 1) *Доповіді, виступи, участь в дискусіях і обговоренні на семінарських заняттях;*
- 2) *Усне опитування;*
- 3) *Письмові роботи з засвоєння тем курсу;*
- 4) *Виконання завдань СРС.*

Оцінка за семестр з дисципліни, з якої передбачений залік, виставляється після закінчення її вивчення (до початку екзаменаційної сесії) за результатами поточного та контролю виконання ІНДЗ (ваговий коефіцієнт – 0,3).

Залік отримує студент, який виконав всі види роботи, визначені в робочій програмі навчальної дисципліни й має достатню кількість балів за поточний контроль (не менше 45 балів) та за контроль виконання ІНДЗ (не менше 15 балів).

Загальна семестрова оцінка за 100-бальною шкалою переводиться у національну шкалу відповідно до таблиці:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи)	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерії і порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів під час усіх видів контролю здійснюється відповідно до затверджено в університеті «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень з навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти» (URL : <https://www.suem.edu.ua/normatyvni-dokumeny>).

#### Політика курсу:

##### ***Політика дотримання академічної доброчесності***

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

##### ***Комунікаційна політика***

Студенти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком студента є перегляд новин на Телеграм-каналі.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Етнічні кухні».

##### ***Політика щодо пропусків занять***

Студенти мають відвідувати лекційні й семінарські заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

##### ***Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну***

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаяне, може звернутися по допомогу до викладача.

##### ***Політика щодо оскарження оцінювання***



Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

***Бонуси***

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.