

обґрунтуванням пропозицій.
ФК 15. Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.

Програмні результати навчання:

ПРН 10. Вміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Очікувані результати, досягнення яких забезпечує навчальна дисципліна:

Знати теоретичні основи процесів формування етнічних кухонь.
Володіти особливостями складання меню для груп туристів різних національностей.
Знати характеристику наявної нормативно-технічної документації.
Знати сучасні форми і методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.
Уміти проводити розрахунки необхідної сировини для приготування страв іноземних кухонь.
Уміти 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 України

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

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.

Методи викладання, навчання:

Проблемні лекції.

Семінарські заняття: публічне обговорення питань тем курсу, навчальні дискусії.

Виконання індивідуального навчально-дослідні завдання (ІНДЗ): інформативний реферат, електронна презентація на обрану тему наукової доповіді.

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, наукової доповіді на обрану тему з електронною презентацією.

Формою *підсумкового контролю* з навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія» є *екзамен*.

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

Форма проведення семестрового *екзамену* – 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.

Рекомендована література:

Базова література:

1. *Коршунова Г. Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні : підруч. для студ. вищ. навч. закл. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технології харчування. Донецьк : ДонНУЕТ], 2010. 286 с. : табл.

2. Коршунова Г., Варваріна Н. Етнічні кухні світу: чинники формування відмінностей та умови сучасного успішного позиціонування // Краєзнавство, етнографія,

туризм. № 24 (701), червень 2011. С. 3-5.

Основна література:

3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.

4. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

5. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком : Київ. Книголав, 2020. 176 с.

6. Клопотенко Є. Святкові страви: Київ: Книголав, 2021. 168 с.

7. Кулінарна етнологія: підручник / Доценко В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.

8. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

9. Малюк Л. П., Варапаєв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність. Харків : ХДУХТ, 2014. 211 с.

10. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня. Харків : Світ книги, 2012. 537 с.

11. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія. Київ : Видавництво Ліра-К. 2020. 612 с.

12. Польова Л. В., Загнибіда Р. П. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.

13. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація. Київ : КНТЕУ, 2015. 465 с.

Додаткова література:

14. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу : енциклопедичний словник. Київ : МАПА, 2011. 602 с.

15. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

16. Островська Г. Кухні народів світу. Тернопіль : ТНТУ, 2018. 162 с.

17. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу. Львів : Магнолія 2006, 2018. 248 с.

18. Пожар С. Кухня Карпат: від простої їжі до делікатесів: Львів: Старого Лева, 2022. 336 с.

19. П'ятницька Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2015. 430 с.

20. Ростовський В. Кухні народів світу. Київ : Кондор, 2016. 502 с.

21. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.

22. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

23. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. 304 с.

24. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Київ : Кондор, 2012. 504 с.

*Підручник в електронному вигляді на кафедрі менеджменту туризму, готельного і ресторанного господарства.

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.

Підсумковий бал з навчальної дисципліни є сумою балів, одержаних за поточний, підсумковий контроль (екзамен) та виконання індивідуального завдання.

Схема розподілу балів:

50 балів (поточний контроль)	10 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	40 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	--	---

Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:

30 балів (поточний контроль)	5 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	25 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	---	---

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.

Кожний вид поточної навчальної роботи студента оцінюється за 5-бальною шкалою.

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, курсового проекту (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 самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Кулінарна етнологія».

Політика щодо пропусків занять

Студенти мають відвідувати лекційні й практичні (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 програне, 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.