

Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
навчальної дисципліни «Етнічні кухні»

I. Опис навчальної дисципліни

Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова
		Рік навчання 2
Кількість годин / кредитів 120/4	242 «Туризм»	Семестр 3-ий
		Лекції 22 год.
ІНДЗ: є	Туризм	Практичні (семінарські) 24 год.
		Самостійна робота 66 год.
	Бакалавр	Консультації 8 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання українська		

Заочна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Заочна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова
		Рік навчання 2
Кількість годин / кредитів 120/4	242 «Туризм»	Семестр 3-ий
		Лекції 12 год.
ІНДЗ: є	Туризм	Практичні (семінарські) 12 год.
		Самостійна робота 82 год.
	Бакалавр	Консультації 14 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання українська		

II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович
 Посада: асистент кафедри туризму та готельного господарства
 Електронна пошта: m.p.pasichnyk@gmail.com
 Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.
 Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Дисципліна «Етнічні кухні» є вибірковою складовою навчального плану. Зміст курсу розкриває вплив географічного положення, історичного, економічного розвитку країни, національних традицій на особливості приготування їжі і харчування народів різних країн світу; аналізує особливості правил етикету різних народів; розглядає питання впливу національних традицій на правила сервірування столів, режиму харчування, способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту; вивчає сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

2. Мета і завдання навчальної дисципліни. *Метою* вивчення курсу є формування у студентів професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу і, зокрема, зумовлений необхідністю організації харчування іноземних туристів в Україні.

Завдання курсу полягають у вивченні особливостей традицій та культури харчування народів світу, технологій приготування основних страв, виробів та напоїв різних народів світу, формуванні у студентів наукового підходу до удосконалення сфери готельно-ресторанних послуг, вивчення способів кулінарно-технологічної обробки та асортименту продукції національних кухонь, асортименту традиційних національних страв народів світу.

3. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **242 «Туризм»** повинні здобути **загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетенції:**

- **ЗК 06.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- **ЗК 08.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;
- **ФК 16.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- **ФК 28.** Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці;

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні вміти:

- **РН 5.** Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території;
- **РН 14.** Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття;
- **РН 15.** Проявляти професійну толерантність до виявлення альтернативних принципів.

4. Структура навчальної дисципліни

Денна форма навчання

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації
Змістовий модуль 1. Особливості національної кухні і режиму харчування народів Європи					
Тема 1. Французька кухня	12	2	2	6	2
Тема 2. Характерні особливості технології приготування їжі в Німеччині, Великій Британії, Австрії та Угорщині	10	2	2	6	–
Тема 3. Італійська кухня	14	2	4	6	2
Тема 4. Скандинавська кухня та кухня країн Балтики і Польщі	10	2	2	6	–
Тема 5. Особливості приготування їжі Іспанії, Португалії та Балканських країнах	10	2	2	6	–
Разом за змістовим модулем 1	56	10	12	6	4
Змістовий модуль 2. Особливості національних кухонь країн Азії, Америки, Австралії та Океанії					
Тема 6. Кухні країн Близького Сходу – Туреччини, Ірану, Сирії та Ізраїлю	10	2	2	6	–
Тема 7. Національні кухні країн Південно-східної Азії	12	2	2	6	2
Тема 8. Китайська та японська кухні	10	2	2	6	–
Тема 9. Особливості харчування народів Кореї і Монголії. Індійська кухня	10	2	2	6	–
Тема 10. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту	12	2	2	6	2
Тема 11. Кухня Австралії та Океанії	10	2	2	6	–
Разом за змістовим модулем 2	64	12	12	6	4
Всього годин / Балів	120	22	24	66	8

Заочна форма навчання

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації
Змістовий модуль 1. Особливості національної кухні і режиму харчування народів Європи					
Тема 1. Французька кухня	12	2	2	8	2
Тема 2. Характерні особливості технології приготування їжі в Німеччині, Великій Британії, Австрії та Угорщині	12	1	1	8	2
Тема 3. Італійська кухня	12	1	1	8	2
Тема 4. Скандинавська кухня та кухня країн Балтики і Польщі	11	1	1	8	1
Тема 5. Особливості приготування їжі Іспанії, Португалії та Балканських країнах	11	1	1	8	1
Разом за змістовим модулем 1	58	6	6	40	6
Змістовий модуль 2. Особливості національних кухонь країн Азії, Америки, Австралії та Океанії					
Тема 6. Кухні країн Близького Сходу – Туреччини, Ірану, Сирії та Ізраїлю	9	1	1	6	1
Тема 7. Національні кухні країн Південно-східної Азії	12	1	1	8	2
Тема 8. Китайська та японська кухні	12	1	1	8	2
Тема 9. Особливості харчування народів Кореї і Монголії. Індійська кухня	11	1	1	8	1
Тема 10. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту	9	1	1	6	1
Тема 11. Кухня Австралії та Океанії	9	1	1	6	1
Разом за змістовим модулем 2	62	6	6	42	8
Всього годин / Балів	120	12	12	82	14

6. Завдання для самостійного опрацювання

Денна форма навчання

№	Теми	Кількість годин
1	Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку	6
2	Основні сорти англійського пива. Різновиди шотландського віскі	6
3	Асортимент і характеристика пасти	6
4	Французький етикет та ресторанне обслуговування	6
5	Кулінарна культура Лапландії	6
6	Рекомендації з харчування туристам з Балканських країн	6
7	Види українських борщів, особливості їх приготування	6
8	Закони кашруту	6
9	Характеристики регіональних кухонь Китаю	6
10	Характеристика японської чайної церемонії	6
11	Використання прянощів і приправ в індійській кухні	6
	Разом	66

Заочна форма навчання

№	Теми	Кількість годин
1	Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку	8
2	Основні сорти англійського пива. Різновиди шотландського віскі	6
3	Асортимент і характеристика пасти	6
4	Французький етикет та ресторанне обслуговування	8
5	Кулінарна культура Лапландії	6
6	Рекомендації з харчування туристам з Балканських країн	8
7	Види українських борщів, особливості їх приготування	8
8	Закони кашруту	8
9	Характеристики регіональних кухонь Китаю	8
10	Характеристика японської чайної церемонії	8
11	Використання прянощів і приправ в індійській кухні	8
	Разом	82

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного (аудиторні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота) та підсумкового (модульного) контролю. Оцінювання практичних робіт кожної змістової теми здійснюється за 3-ох бальною шкалою (максимальна кількість балів за 7 тем становить 33 бали). Оцінка за виконання ІНДЗ – 7 балів. Оцінка за модульний контроль встановлюється за виконання студентом 2 контрольних робіт (за кожний змістовий модуль), що передбачають перевірку теоретичних знань. Контрольні роботи оцінюються за 30-бальною шкалою.

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників СНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.eenu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Moodle (<http://194.44.187.60/moodle/>). Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) заняття та модульного підсумкового контролю. Під час модульного підсумкового контролю викладач оголошує загальну кількість накопичених студентом балів. Якщо студент набрав 60 і більше балів, то залік може бути виставлений за результатами підсумкового модульного контролю на момент проведення заліку. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою навчальної дисципліни. При цьому в підсумковій оцінці не враховуються накопичені бали. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо).

Присутність всіх студентів на заліку – обов'язкова. У разі нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90–100	Відмінно
82–89	Дуже добре
75–81	Добре
67–74	Задовільно
60–66	Достатньо
1–59	Незадовільно

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. 192 с.
2. Барагамян, А. Французская кухня. К. : Директ-Медиа, 2011. 78 с.
3. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.
4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/-getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
5. Жадан Л. О., Кривко А. І. Кухні світу. Х., 2011. 96 с.
6. Здобнов О. І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2001. 311 с.
7. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.
8. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр» / укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
9. 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.
10. Ощипок І. М. Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с.
11. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.
12. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.
13. Челімбиєнко В. А., Зигуля І. В. Кухні народів мира. Х. : 2011. 461 с.

Укладач

асист. Пасічник М. П.