

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра туризму та готельного господарства**

**СИЛАБУС**  
вибіркового освітнього компонента

**ЕТНІЧНІ КУХНІ**

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Луцьк – 2022

**Силабус освітнього компонента «ЕТНІЧНІ КУХНІ»** підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньою програмою Готельно-ресторанна справа.

**Розробник:** доктор філософії, старший викладач кафедри туризму та готельного господарства Пасічник М.П.

**Погоджено**

Гарант освітньо-професійної програми:



доц. Терещук О.С.

**Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.**

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

## I. Опис освітнього компонента «Етнічні кухні»

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 150/5	241 «Готельно-ресторанна справа»	Семестр 3-ій
		Лекції 10 год.
ІНДЗ: немає	Готельно-ресторанна справа	Практичні 20 год.
		Самостійна робота 110 год.
	Бакалавр	Консультації 10 год. Форма контролю: залік
Мова навчання українська		

## II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович  
 Посада: старший викладач кафедри туризму та готельного господарства  
 Електронна пошта: [m.p.pasichnyk@gmail.com](mailto: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.** Освітній компонент «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.

**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 закордонних 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 вивчення асортименту продукції національної кухні, 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 **241 «Готельно-ресторанна справа»** повинні здобути **загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетенції, а саме:**

- 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 організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

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

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Прак-тичні	Самос-тійна робота	Консуль-тації	Бали
<b>Змістовий модуль 1. Особливості національної кухні і режиму харчування народів Європи</b>						
Тема 1. Культура харчування як компонент загальнолюдської культури	13	1	2	10	–	10
Тема 2. Прийоми кулінарної обробки продуктів	13	1	2	10	–	10
Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи	15	1	2	10	2	10
Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи	15	1	2	10	2	10
Тема 5. Особливості етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи	15	1	2	10	2	10
Тема 6. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи	13	1	2	10	–	10
Разом за змістовим модулем 1	84	6	12	60	6	60
<b>Змістовий модуль 2. Особливості національних кухонь країн Азії, Америки, Австралії та Океанії</b>						
Тема 7. Особливості етнічних кухонь країн Кавказу та Близького Сходу	25	1	2	20	2	10
Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн Азії	15	1	2	10	2	10
Тема 9. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки	13	1	2	10	–	10
Тема 10. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії, Нової Зеландії та Океанії	13	1	2	10	–	10
Разом за змістовим модулем 2	66	4	8	40	4	40
Всього годин / Балів	150	10	20	110	10	100

## 6. Завдання для самостійного опрацювання

№	Теми	Кількість годин
1	Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку	10
2	Основні сорти англійського пива. Різновиди шотландського віскі	10
3	Асортимент і характеристика пасти	10
4	Французький етикет та ресторанне обслуговування	10
5	Кулінарна культура Лапландії	10
6	Рекомендації з харчування туристам з Балканських країн	10
7	Види українських борщів, особливості їх приготування	10
8	Закони кашруту	10
9	Характеристики регіональних кухонь Китаю	10
10	Характеристика японської чайної церемонії	10
11	Використання прянощів і приправ в індійській кухні	10
	Разом	110

## IV. Політика оцінювання

*Політика викладача щодо студента.* Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного контролю. Оцінювання практичних робіт кожної змістової теми здійснюється за 10-ти бальною шкалою (максимальна кількість балів за 10 тем становить 100 балів). ІНДЗ – немає.

*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 ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщене на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/Polozhennya-pro-zapobigannya-plagiatu.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 Zoom. 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 знань здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою:

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

## VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. 192 с.

Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.

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>.

Жадан Л. О., Кривко А. І. Кухні світу. Х., 2011. 96 с.

Здобнов О. І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2001. 311 с.

Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.

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.

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.

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

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

Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.