

**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  
спеціальності  
освітньо-професійної програми

Бакалавр  
242 Туризм  
Туризм

**Силабус освітнього компонента «ЕТНІЧНІ КУХНІ»** підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм, за освітньою програмою Туризм.

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

**Погоджено**

Гарант освітньо-професійної програми:



проф. Ільїн Л.В.

**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	242 «Туризм»	Семестр 3-ій
	Туризм	Лекції 10 год.
ІНДЗ: немає		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 **242 «Туризм»** повинні здобути **загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетенції, а саме:**

ЗК 02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя;

ЗК 07. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ФК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

ФК 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ФК 20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного);

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 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів;

РН 5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території;

РН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів;

РН 14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	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
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>84</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>60</b>
<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
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>66</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>40</b>
<b>Всього годин / Балів</b>	<b>150</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>110</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

### 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
	<b>Разом</b>	<b>110</b>

## 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 перекладання.* 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, відрадження, 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

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
2. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.
3. 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](http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/-_getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak).
4. Жадан Л. О., Кривко А. І. Кухні світу. Х., 2011. 96 с.
5. Здобнов О. І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2001. 311 с.
6. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.
7. 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.
8. 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.
9. Ощипок І. М. Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с.
10. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.
11. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.