



## Силабус курсу

### Кухні народів світу

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Спеціальність: «Туризм»

Освітньо-професійна програма «Туризм»

Рік навчання: IV, Семестр: II

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська/ англійська

### Керівник курсу

ППП

к.е.н., доцент Оксана ГУГУЛ

### Опис дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни “Кухні народів світу” є формування системи базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

### Структура курсу

| Години<br>(лек. /<br>сем.) | Тема                                                                                                   | Результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Завдання          |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 5 / 5                      | Системи і типи харчування народів світу Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу | Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.<br>Навики здійснення безпечної діяльності.<br>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.<br>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.<br>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно- | Тести,<br>питання |

|       |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|       |                                                                                                                                                                                           | <p>ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> |                    |
| 4 / 4 | 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя Творення стереотипу народної слов'янської кухні.                                                                   | <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p>                                                                                                                                                                                          | Кейси, ділові ігри |
| 4 / 4 | 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції                                                           | <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p>                                                                                                                                                                                          | Тести, задачі      |
| 5 / 5 | 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства | <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p>                                                                                                                                                                                          | Питання, кейси     |

|       |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 5 / 5 | 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я                          | Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.<br>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;<br>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства | Ділові ігри, питання |
| 4 / 4 | 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи                                                     | Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Тести, питання       |
| 4 / 4 | 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії                                              | Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Кейси, тести         |
| 4 / 4 | 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії | Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ділові ігри, питання |
| 5 / 5 | 9. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України                       | Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.<br>Навики здійснення безпечної діяльності.<br>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.<br>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.<br>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний                                                                                                                                                                           | Ділові ігри, питання |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Законодавча та нормативна

1. Конституція України [Текст] : офіц. текст : [прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. із змінами, внесеними Законом України від 8 грудня 2004 р. : станом на 1 січня 2006 р.]. К. : Мін-во Юстиції України, 2006. 124 с. ISBN 966-7630-14-5.
2. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002.
3. Закон України «Про туризм» (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. № 31. С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII ( 222-19 ) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
4. Ковальчук, І. В. (2021). *Кухні народів світу: традиції та сучасні тенденції*. Київ: Видавництво «Освіта». – Огляд національних кухонь світу, історія кулінарних традицій, сучасні гастрономічні технології.
5. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А.Т. Грицишин, С.В Білоус, М.Я Топорницька. Київ. Видавець ФОП Піча Ю.В. 2022. 232с.
6. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf> magazine (дата звернення 07.06.2022).
7. Слащева, А. В. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 [http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020\\_NP\\_GRS\\_Etnichni%20kuhni.p](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.p)
8. Петренко, О. М. (2020). *Гастрономічний туризм і національні кухні*. Львів: ЛНУ ім. І. Франка. – Взаємозв'язок кулінарії та туристичної індустрії.
9. Горобець, Л. С. (2022). *Міжнародні кухні та культура харчування*. Харків: ХНУТД. – Характеристика традицій харчування в різних регіонах світу
10. Бондаренко, Т. В. (2023). *Кулінарні традиції та гастрономічні бренди країн світу*. Київ: КНТ. – Розгляд кухонь як елементу культурної спадщини та туристичного бренду.

### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### Оцінювання

Оцінка за курс розраховується наступним чином:

| Модуль 1                                                               |                                                                 | Модуль 2                                                               |                                                                       | Модуль 3                   | Модуль 4                                                                                                 | Модуль 5                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10%                                                                    | 10%                                                             | 10%                                                                    | 10%                                                                   | 5%                         | 15%                                                                                                      | 40%                                                                                                          |
| Поточне оцінювання                                                     | Модульний контроль 1                                            | Поточне оцінювання                                                     | Теоретичні питання (2 пит.)- макс.60 балів<br>Реферат – макс.40 балів | Тренінг                    | Самостійна робота                                                                                        | Екзамен                                                                                                      |
| визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час занять | Теоретичні питання (2 пит.)- макс.50 балів<br>Есе макс.50 балів | визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час занять |                                                                       | Оцінка завдання з тренінгу | визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час вивчення дисципліни за самостійну роботу | Теоретичні питання (2 пит.)- макс.50 балів<br>Тестові завдання (10 тестів по 2 бали за тест) – макс 50 балів |

Шкала оцінювання студентів:

| ECTS | Бали   | Зміст                                          |
|------|--------|------------------------------------------------|
| A    | 90-100 | відмінно                                       |
| B    | 85-89  | добре                                          |
| C    | 75-84  | добре                                          |
| D    | 65-74  | задовільно                                     |
| E    | 60-64  | достатньо                                      |
| FX   | 35-59  | незадовільно з можливістю повторного складання |
| F    | 1-34   | незадовільно з обов'язковим повторним курсом   |