



## Силабус курсу

### Кулінарні традиції країн світу

ступінь вищої освіти – бакалавр

галузь знань – 24 Сфера обслуговування

спеціальність – 241 Готельно-ресторанна

справа

освітньо-професійна програма «Готельно-

ресторанна справа»

Рік навчання: 4, Семестр: 7

Кількість кредитів: 5

Мова навчання: українська

### Керівник курсу

ІІІ

**Уляна Володимирівна ТКАЧ**

к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу

**Контактна інформація**

[u.tkach@wunu.edu.ua](mailto:u.tkach@wunu.edu.ua), (0352) 47-50-75

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Кулінарні традиції країн світу» є набуття та розвиток професійних компетентностей фахівців з готельно-ресторанної справи для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Студенти отримають знання про основні послуги закладів ресторанного господарства, класифікацію продукції ресторанного господарства, вміння використовувати показники оцінки якості продукції, здійснювати організацію контролю якості. Отримають навички в оформленні та подачі страв у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції; складання меню з урахуванням режиму харчування та гастрономічних поєднань для туристів з різних країн.

Годин и (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
6/3	Тема 1. Феномен української кухні, її регіональні традиції.	Розуміння принципів, процесів і технологій в українській кухні, знати традиції регіонів України. Гастрономічна карта України.	Тести, питання
2/1	Тема 2. Особливості національних кухонь країн південної Європи (балканська та середземноморська кухня)	Розуміння принципів, процесів і технологій в балканській та середземноморській кухні, знати основні технологічні карти традиційних страв регіону.	Питання, кейси
2/1	Тема 3. Особливості національних кухонь країн північної, центральної та східної Європи	Розуміння принципів, процесів і технологій в країнах північної, центральної та східної Європи, знати основні технологічні карти традиційних страв регіону.	Ділові ігри, питання
2/1	Тема 4. Особливості національних кухонь Австралії та Нової Зеландії.	Розуміння принципів, процесів і технологій в країнах Австралії та Нової Зеландії, знати основні технологічні карти традиційних страв регіону.	Тести, питання
2/1	Тема 5. Особливості національних кухонь Північної та Південної Америки	Розуміння принципів, процесів і технологій в країнах Північної та Південної Америки, знати основні технологічні карти традиційних страв регіону	Питання, кейси

2/1	Тема 6. Особливості національних кухонь країн Африки	Розуміння принципів, процесів і технологій країн Африки, знати основні технологічні карти традиційних страв регіону	Ділові ігри, питання
2/1	Тема 7. Особливості національних кухонь країн Азії	Розуміння принципів, процесів і технологій країн Азії, знати основні технологічні карти традиційних страв регіону	Тести, питання
2/1	Тема 8. Особливості національної індійської кухні	Розуміння принципів, процесів і технологій індійської кухні, знати основні технологічні карти традиційних страв регіону	Питання, кейси
3/1	Тема 9. Особливості національної єврейської кухні	Розуміння принципів, процесів і технологій єврейської кухні, знати основні технологічні карти традиційних страв регіону	Тести, питання
6/3	Тема 10. Використання приправ та прянощів в національних кухнях	Знати перелік приправ та прянощів, їх поєднання з різними продуктами. Отримати основи застосування прянощів в національних кухнях народів світу	Майстер-класи, тести

### Літературні джерела

#### Основна:

1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.
2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво "Магнолія 2019". 248 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556с.
4. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
5. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010. 223 с.
6. Звичаї нашого народу. Страви української кухні. К.: Генеза, 2019. 192 с.
7. Кулінарна етнологія: підручник / Доценко В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін.; за заг. ред. Доценка В.Ф. М-во освіти і науки України, Нац.ун-т харч. технол. – Херсон : Олді-плюс, 2020. – 756 с.  
Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С Неїленко, В. Русавська. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 612 с.

### 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 відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
<b>30%</b>	<b>40%</b>	<b>30%</b>
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 7 тем по 5 балів – мах 35 балів. 2. Письмова робота – мах 65 балів.	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 8 тем по 5 балів – мах 40 балів. 2. Письмова робота – мах 60 балів.	1. Підготовка КПІЗ – мах 40 балів. 2. Захист КПІЗ – мах 40 балів. 3. Участь у тренінгах – мах 20 балів.

Шкала оцінювання студентів:

<b>ECTS</b>	<b>Бали</b>	<b>Зміст</b>
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