

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кулінарна етнологія

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 12
від 20.05. 2025 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Кулінарна етнологія
Викладач	Доц. Польова Леся Василівна
Контактний телефон викладача	+380509760145
E-mail викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=5868
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Предметом вивчення дисципліни "Кулінарна етнологія" є дослідження взаємозв'язків між культурою та їжею в різних етнічних групах. Дана дисципліна дозволяє студентам глибше розуміти культурні аспекти готування та споживання їжі в різних частинах світу.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: є ознайомлення майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства народів світу, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за етнічними особливостями та технологіями країн світу.

Цілі курсу: дати теоретичні знання з курсу «Кулінарна етнологія», вивчити традиції та особливості технологій кухні народів світу, ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції, вивчити основні напрями розвитку та впровадження технологій кухні народів світу у закладах ресторанного господарства, вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах, розглянути класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості, розглянути особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ФК 01. Розуміння предметної області діяльності.

ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

Програмні результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	24/10
Лабораторні заняття / практичні	36/10
самостійна робота	120/160

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
5	I2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	3	Нормативна

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	Лабораторні заняття	самостійна робота
Тема 1. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Європи	4	8	20
Тема 2. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Закавказзя та Азії	4	8	20
Тема 3. Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки	4	4	20
Тема 4. Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки	4	4	20
Тема 5. Особливості національних традицій та культури харчування народів Океанії	4	4	20
Тема 6. Обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства України	4	8	20
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	24	36	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Накопичування балів під час вивчення дисципліни Лабораторні заняття – 40 б. Самостійна робота (КСР) – 10 б. Індивідуальна робота – 20 б. Проміжний тестовий контроль – 10 б.
---	--

	Підсумковий тестовий контроль – 10 б. Екзамен – 10 б. Максимальна кількість балів – 100 б.
Вимоги до письмових робіт	Лабораторні заняття для студентів денної форми здобуття освіти передбачають різні форми завдань (розв’язання кейсів, виконання індивідуальних та групових проєктів, робота зі джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини лабораторних занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит. Письмові роботи передбачені для заочної форми здобуття освіти. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проєкту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.
Лабораторні заняття	За лабораторні заняття студент може отримати 40 балів до загального рейтингу кількості балів. Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов’язкового проходження тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР) у вигляді тестування, а також здачі індивідуальних робіт. Для заочної форми навчання КСР замінений здачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проєкту.
Підсумковий контроль	Форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку розуміння здобувачем освіти теоретичного та практичного програмного матеріалу з усієї дисципліни

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	40
Індивідуальна робота	20
Самостійна робота (КСР)	10
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	10
Екзамен	10
Максимальна кількість балів	100

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи: Письмові роботи передбачені в розрізі лабораторних занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проекти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після лабораторного заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.

Академічна доброчесність: Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.

Відвідування занять: Усі студенти, незалежно від форми здобуття освіти, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається згідно графіку консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження). Процедури регламентуються Порядком організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника.

Неформальна освіта: Можливість зарахування результатів неформальної освіти регламентується Положенням про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. Для визначеної освітньої компоненти процедури передбачають повне зарахування, часткове зарахування або відмову у зарахуванні за результатами неформальної освіти. Компетентності та програмні результати навчання з дисципліни та результатів неформальної освіти можуть бути підтверджені:
- програмою курсів, тренінгів, вебінарів тощо.

8. Рекомендована література

1. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком : Київ. Книголав, 2020. 176 с.
2. Клопотенко Є. Святкові страви: Київ: Книголав, 2021. 168 с.
3. Кулінарна етнологія: підручник / Доценко В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технолог. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
4. Пожар С. Кухня Карпат: від простої їжі до делікатесів: Львів: Старого Лева, 2022. 336 с.
5. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль: ТНТУ, 2018. 162 с.
6. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.
7. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612с.

Викладач

Л321-

Польова Л.В.