МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Етнічні кухні

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 7 від 15.01.2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Етнічні кухні
Викладач	Доц. Польова Леся Василівна
Контактний телефон викладача	+380509760145
E-mail викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 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 курсу "Етнічні кухні" є дослідження та розуміння кулінарних традицій, страв, інгредієнтів та кухонних методів різних етнічних груп та національних культур.

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, 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 «Етнічні кухні», вивчити традиції та особливості технологій етнічних страв в різних регіонах світу, ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції, вивчити основні напрями розвитку та впровадження технологій етнічних страв 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:

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 05.Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК 01. Розуміння предметної області діяльності. і специфіки професійної

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

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

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

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових

концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних, послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	8/6
Лабораторні заняття / практичні	22/4
самостійна робота	60/80

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
ВСІ	241 «Готельно-ресторанна справа»	ВСІ	Вибіркова

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	Лабораторні заняття	самостійна робота
Тема 1. Етнічні кухні Східної Європи та Закавказзя	2	6	7
Тема 2. Етнічні кухні Західної Європи	2	6	7
Тема 3. Етнічні кухні Північної Європи	2	6	7
Тема 4. Етнічні кухні Центральної Європи	2	4	8
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	8	22	60

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. Проміжний тестовий контроль – 20 б.

	Підсумковий тестовий контроль – 30 б. **Максимальна кількість балів** – 100 б.
Вимоги до письмових робіт	Лабораторні заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, виконання індивідуальних та групових проектів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та 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 навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.
Лабораторні заняття	За кожне лабораторне заняття студент може отримати по 5 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 двох проміжкових 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 проекту.
Підсумковий контроль	Підсумковою формою контролю являється залік, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни. Якщо студент претендує на вищу оцінку, аніж наявний рейтинговий бал, йому додатково пропонується скласти залік у вигляді тестування.

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	**Максимальна кількість балів**
Лекція	0
Лабораторні заняття	40
Самостійна робота (КСР)	10
Проміжний тестовий контроль	20
Підсумковий тестовий контроль	30
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: Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.

Неформальна освіта: Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).

8. Рекомендована література

1. Клопотенко Є. Звабленння 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. технол. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
4. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль: ТНТУ, 2018. 162 с.
5. Пожар С. Кухня Карпат: від простої їжі до делікатесів: Львів: Старого Лева, 2022. 336 с.
6. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.
7. Неіленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.

Викладач Польова Л.В.