

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**

**ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ / ETHNIC COOKING**

<b>Інформація про викладача</b>	
Викладач	Іваніщева Ольга
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	(0432) 55-04-04
Е-mail:	<a href="mailto:o.ivanishcheva@vtei.edu.ua">o.ivanishcheva@vtei.edu.ua</a>
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	<a href="http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=823">http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=823</a>
Консультації	Понеділок, четвер з 14 <sup>00</sup> до 16 <sup>00</sup>
<b>Інформація про освітній компонент</b>	
Освітній ступінь	Бакалавр
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	VII, III
Факультет	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	IV, II
Групи	ХТ-41д, ХТ-21дск
Анотація курсу	<p>На сьогодні в сфері обслуговування вивчення процесів формування і розвитку етнічних груп, їх світських та релігійних традицій в поєднанні з кулінарним мистецтвом є актуальним. У світі існує значна кількість кулінарних шкіл та академій, які мають і пропагують власні тенденції та концепції. Останні поширюються у всьому світі, в тому числі й в Україні, що приваблює потенційних відвідувачів підприємств сфери гостинності.</p> <p>Дисципліна «Етнічна кулінарія» включена до блоку обов'язкових дисциплін і спрямована на опанування етнічних особливостей харчування населення світу. Використовуючи знання з історії культури, релігії та традицій народу, природних умов та кулінарних особливостей приготування страв, здобувачі вищої освіти повинні засвоїти етнічну кулінарію країн Європи, Азії, Америки, Африки, Австралії та Океанії.</p> <p>Дисципліна «Етнічна кулінарія» має на меті ознайомлення здобувачів вищої освіти із особливостями приготування страв і напоїв у різних країнах світу, особливостями їх подавання та споживання з врахуванням національних традицій.</p> <p>У процесі вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти повинні</p>

	ознайомитися з основними видами сировини, спецій та харчових продуктів, що використовуються у різних країнах світу залежно від територіального розташування; здобути знання з асортименту та особливостей приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв; отримати знання та навички складання меню з урахуванням особливостей харчування іноземних споживачів; засвоїти особливості використання алкогольних напоїв.
Мова викладання	Українська
<b>Місце освітнього компоненту в освітній програмі</b>	
Освітня програма	«Харчові технології»
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Перелік загальних компетентностей	К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. К 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Перелік спеціальних (фахових, предметних) компетентностей	К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Перелік результатів навчання	ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
Пререквізити дисципліни	Попередньою умовою вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія» є базові знання з таких дисциплін: «Культурна спадщина України», «Харчова хімія», «Фізика для харчових технологій», «Гігієна та санітарія», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Харчова мікробіологія», «Товарознавство. Харчові продукти», «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції».

**Тематичний план та оцінювання результатів навчання**

	Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
		Усього годин / кредитів	з них				
			Лек-ції	Лабораторні заняття			Самостійна робота студентів
Тематичний план (схема вивчення курсу)	Тема 1. Етнічна кулінарія європейських країн	52	14	14	24		
	Тема 1.1. Етнічна кулінарія країн Північної та Західної Європи	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 1.2. Етнічна кулінарія країн Південної Європи та балканських країн	14	4		6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 1.3. Етнічна кулінарія країн Центральної та Східної Європи	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, КТ	4
	Тема 1.4. Етнічна кулінарія країн Кавказу	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 2. Етнічна кулінарія країн Азії та Африки	62	16	16	30		
	Тема 2.1. Етнічна кулінарія країн Близького Сходу та Північної Африки	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, КТ	4
	Тема 2.2. Етнічна кулінарія країн Східної Азії	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 2.3. Етнічна кулінарія країн Південної та Південно-Східної Азії	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 2.4. Етнічна кулінарія країн Середньої Азії	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 2.5. Етнічна кулінарія країн Західної, Східної та Південної Африки	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, КТ	4
	Тема 3. Етнічна кулінарія країн Америки	32	8	8	16		
	Тема 3.1. Етнічна кулінарія країн Англо-Америци	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 3.2. Етнічна кулінарія країн Латинської Америци	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 4. Етнічна кулінарія Австралії та Океанії	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	<b>Індивідуальне завдання</b>	<b>20</b>			<b>20</b>	<b>ІЗ</b>	<b>16</b>
	<b>Разом</b>	<b>180/6</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>96</b>		<b>100</b>
	<b>Підсумковий контроль – екзамен</b>						
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p><b>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:</b>  В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал.  ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали.  УД – участь у дискусії – 0,5 балів.  КТ – комп’ютерне тестування – 0,5 балів.  ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).  <b>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну)</b></p>						

	<b>за семестр – 100 балів.</b>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гурова К. Д., Жулінська О. В. Етнічна кулінарія : підручник. Видавництво: Харків, 2018. 264 с.</li> <li>2. Мазаракі А. А., Кравченко М. Ф., Юдіна Т. І. Етнічна кулінарія : навч. посіб. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 456 с.</li> <li>3. <i>Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П., Льовишина Л. Д., Павоваров П. П., Чубар Л. І. Харків : Світ Книг, 2019. 411 с.</i></li> <li>4. Русавська В., Неїленко С. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2020. 612 с.</li> <li>5. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодоців шляхом використання регіональної сировини. <i>Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2022. Вип. 1. С. 95-100.</i></li> </ol>
<b>Політика освітнього компоненту</b>	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Етнічна кулінарія» є обов'язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим.</p> <p>Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених завдань.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання передбачених практичних завдань, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14<sup>00</sup> до 15<sup>00</sup> (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf</a>.</p>

Інші складові політики дисципліни	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної — та/або інформальної освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf</a> .
-----------------------------------	--

Затверджено на засіданні кафедри від 19.08.2024 р., протокол № 16.

Науково-педагогічний працівник



Ольга ІВАНІШЦЕВА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА