

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кухні народів світу

Освітньо-професійна програма «Готель-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ____ від 25.05. 2021
р.

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Кухні народів світу
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вільного вибору студента
Курс/семестр	3/5
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 8 год. Лабораторні заняття – 22 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=5868

2. Опис дисципліни
<p>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.</p>
<p>Цілі курсу: дати теоретичні знання з курсу «Кухні народів світу», 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.</p>
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.</p> <p>ФК 4. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК 8. Здатність, використовуючи існуючі джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання. За допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування.</p> <p>ФК 11. Здатність брати участь у розробленні схеми контролю на виробництві.</p>
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>ПРН 1. Здатність розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p>

3. Структура курсу			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Європи	Знати особливості національної кухні: Франції, Великої Британії, Німецької кухні, Швейцарії, кухні народів Люксембургу і Бельгії, Австрії та Ліхтенштейну, Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції, Ірландії, Прибалтійських країн, Португалії, Іспанії, Італії, Греції, Болгарії, Угорщини та Румунії, Чехії, Словаччини, Албанії, Чорногорії, Сербії, Хорватії, Польщі, України, Білорусії.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Закавказзя та Азії	Знати особливості традицій та культури харчування народів Закавказзя, Ізраїлю, Туреччини, Китаю, Індійської кухні, Таїланду, Монголії та Кореї, Середньої Азії, сучасної арабської регіональної кухні, сучасної японської регіональної кухні.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки	Знати особливості національної кухні США, Канади, Мексики, Кубинська кухня, Аргентинська кухня, Бразильська кухня, Колумбійська кухня, Чилійська кухня, Уругвайська кухня, Парагвайська кухня.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки	Знати особливості кухні народів Арабської Республіки Єгипту, Марокканської кухні, Алжиру, Тунісу.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	40
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	30
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																				
Поточний контроль											Практичні завдання						Тестовий контроль		Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40											Max= 20						Max= 10		30	100

6. Ресурсне забезпечення

Рекомендована література

1. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів 2015: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.
2. Польова Л.В. Методичні рекомендації з курсу «Етнічні кухні». Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 104 с.
3. Польова Л.В. Етнічні кухні. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. С. 7–12.
4. Польова Л.В. Кухні народів світу. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. С. 74–78.
5. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.

7. Контактна інформація

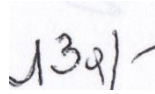
Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Кабінет – 326. https://kgrks.pnu.edu.ua/
Викладач	Доц. Польова Леся Василівна
Контактна інформація викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми

Неформальна освіта

Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач

Польова Л.В.