

Силабус навчальної дисципліни
«ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ГОСТИННОСТІ»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
Курс: 2
Семестр: 3

Інститут	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	ПІБ: Джога Ольга Валентигівна Посада: старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: o.djoga@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма: лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 год.) Заочна форма: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Основні принципи та процеси, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь; організація та технологія діяльності підприємств індустрії гостинності.
Чому це треба вивчати?	Для засвоєння у студентів знань про технологію виробництва, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, формування вмінь організації обслуговування іноземних гостей нашої країни, особливостей подавання та споживання страв та напоїв народів різних країн та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої

<p>Яких результатів можна досягнути?</p>	<p>виробничої діяльності.</p> <p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>
<p>Як можна використати набуті знання та уміння?</p>	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями..</p> <p>Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно- ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного й ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>

Зміст дисципліни	<p>Системи і типи харчування народів світу. Особливості національних кухонь народів східної Європи та Закавказзя. Етнічні кухні та особливості харчування населення західної Європи. Національна кухня народів північної Європи та нордичних країн. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я. Особливості національної кухні в країнах центральної Європи. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки. Етнічні особливості розвитку національної кухні народів Африки, Австралії та Нової Зеландії. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України.</p>
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни.
Міждисциплінарні зв'язки	Технологія продукції ресторанного господарства, Сервісна діяльність в індустрії гостинності, Основи гостинності, Харчова хімія, Сервісологія, Іноземна мова, Економічна етика та ділової етикет,
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неїленко, С. Кулінарна етнологія: навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2020. 610 с. 2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Х. : Світ книг, 2020. 288 с. 3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. 4. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с. 5. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / уклад. І. М. Поворознюк. Умань : Візаві, 2020. 191 с. 6. Організація туризму : навч. посіб. / уклад. О. М. Перепелюк. Умань : Візаві, 2022. 128 с. 7. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с. 8. Технологічний практикум (технологія обробки харчових продуктів) : навч. посіб. / уклад. Тетяна Миколаївна Бербец. Умань : Візаві, 2020. 165 с. 9. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі : навч. посіб.- практикум / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сєногонова. Харків : Світ Книги, 2021. 241 с.
Поточний контроль	Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.
Підсумковий контроль	Залік.

Розробник



О. В. Джога