

Силабус навчальної дисципліни «Кухні народів світу»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 242 Туризм

Освітня програма: Туризм

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Курс: 2

Семестр: 4

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-и)	ПІБ: Бербец Тетяна Миколаївна Посада: викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: tetyana.berbets@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=162
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вільного вибору
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) Заочна форма: лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. За списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, студент позбавляється подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності. Відвідування занять. Студенту не дозволяється пропускати заняття без поважних причин. Якщо є довідка про хворобу чи іншу поважну причину то студенту не потрібно відпрацьовувати пропущене заняття. При об'єктивних причинах пропуску занять, студенти можуть самостійно вивчити пропущений матеріал на платформі MOODLE. Здобувачі без обмежень можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Під час виконання індивідуальних завдань творчого характеру здобувачі вищої освіти досліджують та аналізують інноваційні процеси в галузі освіти, креативно підходять до пошуку джерел та формують схеми вирішення проблем у сфері індустрії гостинності.
Що будемо вивчати?	Предметом дисципліни «Кухні народів світу» є основні принципи та процеси, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь; організація та технологія діяльності підприємств індустрії гостинності
Чому це треба вивчати?	Мета вивчення дисципліни «Кухні народів світу» є 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 виробничої діяльності.
Яких результатів можна досягнути?	Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі вищої освіти повинні володіти результатами навчання: Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна) Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
Як можна використати	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

набуті знання та уміння?	<p>Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово Здатність планувати та управляти часом Здатність працювати в команді та автономно Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного) Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства</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	<p>Рекреаційні комплекси світу. Історія розвитку туризму і гостинності. Організація туристичних подорожей. Основи туризмознавства.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. 192 с. 2. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін. / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с. 3. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6.С. 193–199. 4. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / Л. О. Радченко та ін.; Х. : Світ книг, 2012. 288 с. 5. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навч. посібн. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. 6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.
Поточний контроль	Виконання практичних завдань і модульних контрольних робіт, ІНДЗ
Підсумковий контроль	Залік

Розробник

Т. М. Бербец