

Силабус навчальної дисципліни

«Кухні народів світу»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 242 Туризм і рекреація

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(-і)	ПІБ: Джога Ольга Валентинівна Посада: доцент 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=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, здобувач позбавляється подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, здобувачу знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності. Відвідування занять. Здобувачу не дозволяється пропускати заняття без поважних причин. Якщо є довідка про хворобу чи іншу поважну причину то здобувачу не потрібно відпрацьовувати пропущене заняття. При об'єктивних причинах пропуску занять, здобувачі 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?	Метою вивчення дисципліни є засвоєння 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?	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність працювати в міжнародному контексті. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем . Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

Зміст дисципліни	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.
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
Міждисциплінарні зв'язки	Безпека праці і життєдіяльності, Організація ресторанного господарства, Сервісна діяльність в індустрії гостинності, Міжнародний туризм.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неіленко С. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ, 2020. 610 с. 2. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Радченко Л. О. та ін. Харків, 2020. 287 с. 3. Поворознюк І. М. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Умань, 2020. 191с. 4. Перепелюк О. М. Організація туризму : навч. посіб. Умань, 2022. 128 с. 5. Бербец Т.М. Технологічний практикум (технологія обробки харчових продуктів) : навч. посіб. Умань, 2020. 165 с. 6. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі : навч. посіб.- практикум / Євлаш В. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Серік М. Л., Сєногонова Л. І., Харків, 2021. 241 с. 7. Управління якістю : навч. посіб. / Лойко Д. П., Вотченікова О. В., Удовіченко О. П., Котляр М. А.. Львів, 2021. 335 с.
Поточний контроль	Виконання практичних завдань і модульних контрольних робіт, ІНДЗ
Підсумковий контроль	Залік



Розробник

Ольга ДЖОГА