

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

_____ Дмитро БАБЕНКО

« _____ » _____ 2023 р.

Гарант освітньої програми

_____ Ірина БАНЄВА

« _____ » _____ 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Кулінарна етнологія»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Шевчук Наталя Петрівна, ст. викладач, shev4uk.n@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 12 від « 15 » 05 2023 року.

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 10 від « 15 » 05 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від 15.06.2023 року

Голова вченої ради

Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв
2023

<p>1. Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>Дисципліна «Кулінарна етнологія» призначена для формування у студентів системи теоретичних знань щодо культури та етнічних кулінарних традицій та гастрономічних уподобань різних народів; формуванні практичних навичок щодо технологій приготування поширених страв, виробів та напоїв кухонь народів світу з врахуванням етнічних традицій; формуванні вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв; формуванні вмінь використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у галузі сфери обслуговування, розкриває вплив географічного положення, історичного, економічного розвитку країни, національних традицій на особливості приготування їжі і харчування народів різних країн світу; вивчає особливості правил етикету; розглядає питання впливу національних традицій та правила сервірування столів, режим харчування, способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах</p>
<p>2. Мета навчальної дисципліни</p>	<p>вивчення теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.</p>
<p>3. Компетентності</p>	<p>- <i>Інтегральна компетентність</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов</p> <p>- <i>Загальні компетентності</i> ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p>

	<p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>- Спеціальні (фахові) компетентності:</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>												
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>РН 01. 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>РН 02.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 рестораних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>												
5. Опис навчальної дисципліни	<table border="1"> <tr> <td>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</td> <td>за</td> <td>90год/3,0кред</td> </tr> <tr> <td>- лекції</td> <td></td> <td>30 год./ 1,0 кред</td> </tr> <tr> <td>- практичні заняття</td> <td></td> <td>30 год./ 1,0 кред</td> </tr> <tr> <td>- самостійна робота</td> <td></td> <td>30 год./ 1,0 кред</td> </tr> </table>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	за	90год/3,0кред	- лекції		30 год./ 1,0 кред	- практичні заняття		30 год./ 1,0 кред	- самостійна робота		30 год./ 1,0 кред
Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	за	90год/3,0кред											
- лекції		30 год./ 1,0 кред											
- практичні заняття		30 год./ 1,0 кред											
- самостійна робота		30 год./ 1,0 кред											
Календарний план*													
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин											
		ЛК	ПЗ	СР									
1.	Системи і типи харчування народів світу	2	2	2									
2.	Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя	4	4	4									
3.	Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи	2	2	2									
4.	Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн	2	2	2									
5.	Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я	2	2	2									

6.	Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи	4	4	4
7.	Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії	2	2	2
8.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки	4	4	4
9.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії	4	4	4
10.	Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України	4	4	4
Всього		30	30	30

***Примітка.** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	<p><i>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять та виконання самостійних завдань проводиться за такими критеріями:</i></p> <p>1) знання теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.;</p> <p>2) вміння аналізувати гастрономічні звички, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу; особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу;</p> <p>3) контроль технологічних властивостей сировини та напівфабрикатів для виготовлення кулінарної продукції різних народів світу, технологічних процесів, кулінарної продукції, показників якості та безпеки кулінарної продукції; особливостей приготування страв та кулінарних виробів народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, в арабських країнах.</p> <p>При оцінюванні індивідуальних завдань увага приділяється вмінню вибирати та використовувати на практиці основні методи кулінарної етнології для розв'язання практичних задач.</p> <p>При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів враховується ступінь засвоєння основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, виконання завдань, передбачених програмою, володіння основною та рекомендованою літературою.</p>
--	---

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість	Оцінка	Сума
----------------	-----------	--------	------

	заходів	min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60
Екзамен				24	40
Разом по дисципліні				60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу					
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою			
90-100	A	відміно			
82-89	B	добре			
75-81	C				
64-74	D	задовільно			
60-63	E				
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання			
0-34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни			
7. Політика курсу	<p>Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні 				

	<p>навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.</p>
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p align="center">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шевчук Н. П., Стріха Л. О., Петрова О. І. Кулінарна етнологія : конспект лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2023. 212 с. 2. Шевчук Н. П., Петрова О. І. Кулінарна етнологія : метод. реком. для практ. занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2023. 142 с. 3. Шевчук Н. П., Зюзько А. В. Кухні країн світу : метод. реком. для проведення лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 53 с. 4. Баженова С. Е., Белінська К. О., Веселовська Т. Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки [Електронний ресурс] : навч.-метод. посіб. / С. Е. Баженова, Кам'янець-Подільський : Кам'янець-Подільський, 2020. - 432 с. 5. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія. Київ : Видавництво Ліра-К. 2020. 612 с. 6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с. 7. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с. 8. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. 9. П'ятницька Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с. 10. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с. 11. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с. <p align="center">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу : Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.

2. Ошипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу : навч. посібн. Львів : Видавництво Магнолія. 2006. 248 с.
3. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Електронний ресурс. Львів : Афіша, 2010. 304 с.
4. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Х. : Світ книги, 2012. 537 с.
5. Челімбієнко В. А., Зигуля І. В. Кухні країн світу. Х. : 2011. 461 с.
6. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. К. : «Кондор», 2012. 504 с.
7. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа : підруч. К. : Центр учб. л-ри, 2011. 395 с.
8. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012.
9. Абрамов В. В., Тонкошкур М. В. Історія туризму : підруч. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2010. 294 с.
10. Малюк Л. П., Варапаєв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навч. посіб. Х. : ХДУХТ, 2014. 211 с.
11. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
12. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. 2-ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
13. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. 2-ге вид. перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
14. Писаревський І. М., Погасій С. О., Покоłodна М. М. та ін. Організація туризму : підруч. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с.

Інформаційні ресурси

1. <https://link.springer.com/>
2. <https://www.sciencedirect.com/>
3. <https://www.worldcat.org/title/sciencekomm-life-science-and-medical-directory/oclc/44639705>
4. <https://www.myendnoteweb.com/EndNoteWeb.html>
5. <https://publons.com/about/home/>

9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами

Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.

В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою:

- дистанційної системи Moodle <https://www.mnau.edu.ua>: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи;

- платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;

- електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів;

- аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо;

- спілкування через електронну пошту vmkolesnyk@ukr.net та телефонний зв'язок;

- індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни;

- можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.

<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>до: Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua), її си́лабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua)</p>
--	---

Си́лабус навчальної дисципліни розроблено:

старшим викладачем кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій



Наталя ШЕВЧУК