



Львівський університет бізнесу та права

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Освітньо-наукова програма	«Туризм»
Рік навчання	1
Семестр	2
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	5
Мова викладання	українська

к.е.н., проф. Руслан СКРИНЬКОВСЬКИЙ
uan_lviv@ukr.net

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Кухні народів світу», як навчальна дисципліна належить до вибірових дисциплін.

Метою курсу є формування професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу у зв'язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування за кордом.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Кухні народів світу» є страви і напої, які виробляються за традиціями та технологіями різних країн світу.

Основні завдання вивчення дисципліни полягають у здобутті теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо:

- особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань;
- технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу;
- вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;
- складання меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів з різних країн;
- використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Системи і типи харчування народів світу	4/4	Знати предмет, мету і завдання вивчення дисципліни «Кухня народів світу», види кулінарної обробки продуктів, типи та асортимент страв.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійно і роботи	5
Тема 2. Особливості національних кухонь	4/4	Знати особливість, традиційні страви і рекомендації до складання меню з	Питання, тести,	5

народів східної Європи та Закавказзя		урахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів Східної Європи та Закавказзя.	практичні завдання, виконання самостійно і роботи	
Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи	4/4	Знати особливість, традиційні страви і рекомендації до складання меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів Західної Європи.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійно і роботи	5
Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та Нордичних країн.	4/4	Знати особливість, традиційні страви і рекомендації до складання меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів Великої Британії, Скандинавії та Прибалтики.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійно і роботи	5
Тема 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.	4/4	Знати особливість, традиційні страви і рекомендації до складання меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів Франції, Італії, Португалії, Іспанії, Греції, Туреччини та Ізраїлю.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи	4/4	Знати особливість, традиційні страви і рекомендації до складання меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів Польщі, Чехії, Словаччини, Угорщини та народів Балканського півострову.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.	4/4	Знати особливість, традиційні страви і рекомендації до складання меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів з Китаю, Японії, Середньої Азії та Близького Сходу.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійно і роботи	5
Тема 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки.	4/4	Знати особливість, традиційні страви і рекомендації до складання меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів з США та Латинської Америки.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійно і роботи	5
Всього	32/32			
Всього балів за поточний контроль				40
Екзаменаційна оцінка				60
Всього				100

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	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.
Програмні компетентності вивчення дисципліни	загальні: 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. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою фахові: СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та

	організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання	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; РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., пероб. та допов. К.: Центр навч. л-ри, 2011. 584 с. 2. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с. 3. Островська Г.Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр». 2018. 162 с. 4. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х., Філь М.І. Кухні народів світу: навчальний посібник. Львів: Видавництво «Магнолія 2006». 2019. 248с. 5. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2018. 502 с. 6. Слащева А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в рестор. госп. та готел. і рестор. справи. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 177 с
Інформаційні ресурси	1. ib.druzya.org/view-Burda-Vkusno.txt.full.html https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=863403 2. http://library.kr.ua/bookexibit/kuhni.html 3. http://vsviti.com.ua/collections/4445