

	<p>СИЛАБУС</p> <p>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</p> <p>«КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)</p> <p>Спеціальність: <u>J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</u></p> <p>Рік навчання: <u>1-й, семестр 2-й</u></p> <p>Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></p> <p>Назва кафедри: <u>Бізнесу та сфери обслуговування</u></p> <p>Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.е.н., ст. викладач Табенська Оксана Ігорівна</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p><u>tabenska@vsau.vin.ua, oksana.tabenska.68@gmail.com</u></p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Кулінарна етнологія» є обов'язковою компонентою ОПП.
 Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – іспит.

Під час вивчення дисципліни можуть використовувати знання, отримані з таких дисциплін: Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва», «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», «Харчова хімія», «Українська мова та етнокulturологія», «Туристичне краєзнавство».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися під час вивчення таких дисциплін: «Дизайн об'єктів ГРГ», «Діловий етикет ресторанного обслуговування», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства» та проходження навчальної та виробничої практики.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Кулінарна етнологія» спрямована на дослідження номенклатури існуючих послуг і обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства різних типів та форм власності; принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, а також методів обслуговування; принципів організації та здійснення виставкової і фестивальної діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія» є надання студентам 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.

Завданнями вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія» є отримання студентами знань щодо основних принципів, процесів, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧПРИВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність (ІК):

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.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. 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 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати на практиці здатність організації обслуговування туристів та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

Під час вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод само презентації).

Використані: модель навчання «Перевернутий клас» (Flipped Class); «Лекція удвох» - обговорення певної теми відбувається з двох різних позицій у діалогічному спілкуванні двох викладачів; семінар-диспут; дистанційне навчання; брейнстормінг («мозковий штурм»); дискусія із запрошенням фахівців; групова дискусія; груповий (співпраця в малих групах); колективний; колективно-груповий; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; майстер-класи; метод аналізу і діагностики ситуації; метод інтерв'ю (інтерв'ювання); метод проєктів; проблемний (проблемно-пошуковий) метод.

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах	2	2	7
2	Тема 2. Характерні особливості Середземноморської кухні (Іспанія, Італія)	2	2	7
3	Тема 3. Характерні особливості Середземноморської кухні (Франція)	2	2	7
4	Тема 4. Характерні особливості Середземноморської кухні (Португалія, Греція, Кіпр)	2	2	7
5	Тема 5. Особливості харчування та кулінарія народів Північної Європи	2	2	7
6	Тема 6. Особливості харчування та кулінарія народів Південної Європи	2	2	7

7	Тема 7. Особливості харчування та кулінарія народів Центральної Європи	2	2	8
8	Тема 8. Національні кухні Японії, Китаю	2	2	9
9	Тема 9. Особливості харчування народів Кореї і Монголії	2	2	8
10	Тема 10. Індійська кухня (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш)	2	2	8
11	Тема 11. Особливості технології приготування їжі на Американському континенті	2	2	8
12	Тема 12. Особливості технології приготування їжі в Африці	2	2	8
13	Тема 13. Особливості технології приготування їжі в Україні	2	-	9
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять.

Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення.	44	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти, віртуальні екскурсії, проведення екскурсій), створення та використання папки туриста	34	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист, використання туристичних карт для опитування студентів
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	12	2 рази на семестр	Тестування у системі
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
2. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм: навч. посіб. Київ: Каравела, 2021. 304 с.
3. Цесьців Д. С. Геопросторова організація туристичних ресурсів Вінницької області: дис. ... канд. геогр. наук: 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів. Луцьк, 2021. 212 с.
4. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А.Т. Грицишин, С.В Білоус, М.Я Топорницька. Київ. Видавець ФОП Піча Ю.В. 2022. 232с.
5. Іванунік В.О., Явкін В.Г. Атрактивність рекреаційно-туристичних територій: навч. посіб. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2021. 248 с.
6. Устименко Л. М., Афанасьєв І. Ю. Історія туризму : навч. посіб. Київ : Алерта, 2023. 378 с.
7. [Божидарнік Т.В.](#), [Божидарнік Н.В.](#) Міжнародний туризм: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2021. 312 с.
8. Мальська М., [Худо В.](#) Туристичний бізнес. Теорія та практика: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2021. 368 с.
9. Доценко А. Географія туризму : навч. посіб. Київ: Університет «Україна», 2022. 177 с.

10. Лиман С.І., Парфіненко А.Ю., Посохов І.С. Історія туризму : навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2018. 372 с.
11. Грановська В.Г., Кацемір Я.В., Фесенко Г.О. Індустрія туризму як вектор конкурентоспроможного регіонального розвитку : монографія. Херсон : Олді-Плюс, 2020. 153 с.
12. Грановська В.Г. Економіка туризму :навч. посіб. Херсон : Олді-Плюс, 2021. 314 с.

Додаткова література

1. Голод А. П., Никига О. В. Гастрономічні фестивалі як чинник туристичної привабливості Львівської області. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів)*. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 356–358.
2. Голод А., Никига О. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області. *Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення. Матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів)*. Львів, 2020. С. 279–282.
3. Голод А. П., Никига О. В. Структура факторів розвитку гастрономічного туризму. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 49. Одеса, 2020. С. 174–178.
4. Графська О. І., Головчук Ю. О., Никига О. В. Роль маркетингових інновацій у розвитку гастрономічного туризму в регіоні. *Економіка та суспільство*. 2022. № 39. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-39-9>.
5. Гринюк В.І. Гастротуризм як метод популяризації нематеріальної культурної спадщини. *Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації. Тези доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю*. Київ: КНУКіМ, 2021. С. 222–224.
6. Голод А. П., Никига О. В. Гастрономічні фестивалі як чинник туристичної привабливості Львівської області. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів)*. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 356–358.
7. Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір*. 2020. № 155. С. 40–43.
8. Литвин Т. П., Лебедько А. А. Гастрономічний туризм в Україні. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. Матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф.* Черкаси: ЧДТУ, 2020. С. 67–69.
9. Мірзодаєва Т. В., Батиченко С. П., Батун В. Є. Вітчизняна практика розвитку гастрономічного туризму. *Часопис картографії*. 2019. № 1. С. 100–110.
10. Нестерчук І. К. Методи та інструменти оцінки потенціалу гастрономічного туризму. *Географія та туризм*. 2021. Вип. 66. С. 18–28. <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2021.66.18-28>.
11. Никига О. В. Гастрономічний туризм як елемент туристичного

брендингу регіону. *Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій. Матеріали III всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (30 жовтня 2020 р., м. Луцьк)*. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2020. С. 174–176.

12. Никига О.В. Гастрономічний туризм як перспективний напрям регіонального розвитку. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. тез доп. II Міжнар. наук.-практ. конф. (7–8 жовтня 2021 р.)*. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2021. С. 222–224.

13. Никига О. В., Голод А. П. Фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області. *Готельно-ресторанний і туристичний бізнес: теорія і практика: I-а Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених (21–22 травня 2021 р., м. Одеса)*. Одеса: Міжнародний гуманітарний університет, 2021. С. 43–45.

14. Паска М. З., Боратинський О. В. Особливості страв автентичної кухні – основа розвитку етнічного туризму. *Україна-Литва: історичні, мовно-культурні та туристські паралелі. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф.* Київ, 2021. С. 147–150.

15. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2021. № 5. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf. (дата звернення: 28.05.2022).

Інформаційні ресурси

1. Велтрінг Ф. Регіональні полюси зростання. Розуміння інструменту, аналіз передумов його успіху і виявлення принципів для можливості перенесення в український контекст. Київ: Мезопартнетр, 2019. 24 с. URL: http://ck-oda.gov.ua/docs/2019/30052019_2.pdf

2. Бішоф М., Шовістре Е., Кляйс К., Вілле Й. Стиль життя. Сталий туризм. Факти про Німеччину: актуалізоване видання. Франкфурт-на-Майні, Берлін : Fazit Communication GmbH, 2018. 180 с.

3. Zahlen-Daten-Fakten. *Deutschertourismusverband*. 2011. URL: <https://www.deutschertourismusverband.de/service/touristische-informationsnorm-tin.html>

4. Індустріальні парки Котбуса. URL: <https://www.egc-cottbus.de/ru/kotbus-predlagaet/zhizn-i-zhilaja-sreda>

5. Група Accor Hotels – світовий лідер у сфері подорожей. URL: <https://ua.interfax.com.ua/news/press-release/437305.html>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни