

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кулінарні традиції світу

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Туризмознавство
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 242 Туризм
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Затверджено на засіданні кафедри
Туристичного, готельного та
ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

Протокол № 1 від 01.09.2021 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Кулінарні традиції світу Варіативна частина Цикл професійної підготовки
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Кукліна Т.С., к.е.н., доцент, доцент кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача, 0509653932 E-mail викладача kукlinatatyana@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/
Обсяг дисципліни	Кількість годин - 90, кредитів - 3 кредити ЕКТС, розподіл годин: лекції - 14, практичні - 14, самостійна робота - 62, семестр – 4, вид контролю - залік
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i>
2. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни	
Пререквізити навчальної дисципліни.	
Дисципліни: технологія ресторанної справи. Темі: гастрономічний туризм.	
Постреквізити навчальної дисципліни:	
Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Кулінарні традиції світу» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: - Соціальний туризм, Організація обслуговування споживачів з обмеженими можливостями	
3. Характеристика навчальної дисципліни	
Вивчення дисципліни «Кулінарні традиції світу» базується на загальних історично сформованих традицій культури харчування народів світу з урахуванням національних, обрядових, релігійних, природно-кліматичних, географічних та інших умов	
Загальні компетенції:	
<ul style="list-style-type: none"> – 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 – Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу. – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. – Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. 	
Спеціальні компетенції:	
<ul style="list-style-type: none"> – Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. – Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів – Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал 	
Результати навчання:	
<ul style="list-style-type: none"> – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук. – Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів 	

- Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг
- Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття
- Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності

4. Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення історично сформованих традицій культури харчування народів світу з урахуванням національних, обрядових, релігійних, природно-кліматичних, географічних та інших умов, формування загальних і професійних компетенцій навчаються і формування у студентів базової системи знань в області надання різних послуг в сфері забезпечення населення якісним ресторанним обслуговуванням

5. Завдання вивчення дисципліни

Методичні – знати історію формування традицій культури харчування народів світу

Пізнавальні – вивчити взаємозв'язку і відмінності гастрономічних аспектів культури харчування народів світу;

Практичні – організовувати харчування різних народів з урахуванням традицій.

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Туризм і національна культура: їх взаємозв'язок з традиціями споживання їжі, напоїв і харчування народів світу

Тема 1. Харчування - компонент загальнолюдської матеріальної культури

Харчування народу, його кухня найважливіша частина людського побуту і національної культури. Мистецтво приготування їжі - як найдавніша область людської діяльності. Харчування-головна умова існування людини і індикатор способу життя, поведінки людини, здоров'я людини нації, суспільства. Понять апарат матеріальної культури. Основні компоненти матеріальної культури: харчування, їжа, етикет, побут, звичаї, традиції, культура, застілля, церемонії, обряди, прийоми, релігія, здоров'я, нація, народність, ритуали, міфи і їх взаємозв'язок.

Тема 2. Історія і етапи розвитку традицій харчування

Методичні підходи до вивчення світових традицій культури харчування. Методологічні підходи до вивчення світових традицій і культур харчування. Історико-філософський підхід до вивчення культури харчування (первіснообщинний, рабовласницький, феодальний, капіталістичний, соціалістичний способи формацій). Ідеологія традицій і культури харчування народів світу. принципи формування національних традицій і культур харчування. формування гастрономічних звичок, пристрастей і характерних особливостей національної кухні народів. Історія і етапи розвитку традицій харчування. Традиції споживання продуктів харчування в Стародавньому світі, середні століття, сучасному світі. Синтез традицій та інновацій в матеріальній культурі народів світу. Основні тенденції в розвитку сучасної організації харчування: корпоративні обіди, фастфуди, Макдональдси, трансфер-автомати та інші.

Тема 3. Традиції харчування

Традиції харчування і їх відображення в світовій літературі і живопису. Культура застілля і національні традиції. туризм і національні традиції харчування. Формування гастрономічних звичок, пристрастей і характерних особливостей національної кухні народів. Асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки в різних країнах світу. Основні фактори, що формують основу національної кухні: економічні особливості країни; географічне розташування і кліматичні умови країни; історичні причини; релігійні та старовинні звичаї; етногенез; набір вихідних продуктів і їх поєднання; характерні способи, прийоми і поєднання кулінарної обробки продуктів; використання спецій, приправ, соусів; режими харчування. Взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу. Системи харчування різних народів світу.

Змістовий модуль 2. Фактори формування традицій і культур харчування народів світу

Тема 4. Традиції і культура харчування народів Європи Європа – центр формування

традицій харчування.

Спільні та відмінні риси. Специфіка обробки сировини і прийомів його використання. Приправи, прянощі, соуси в харчуванні народів Європи. Вплив французької культури харчування на формування споживання продуктів харчування народів Європи. Національні кулінарні символи народів Європи

Тема 5. Традиції і культура харчування в Арабських та Африканських країнах.

Національні риси характеру і формування культури харчування в Туреччині, Іраку, Ірані, Лівані, Сирії, Ізраїлі. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання. Вплив релігії на формування культури харчування. Кошерне харчування. Холодні страви і закуски. Гарячі закуски. Супи. Другі страви. Солодкі страви (десерти). Кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

Національні риси характеру і формування культури харчування в Єгипті, Алжирі, Тунісі, Марокко. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання. Вплив релігії на формування культури харчування. Холодні страви і закуски. Гарячі закуски. Супи. Другі страви. Солодкі страви (десерти). Кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

Тема 6.. Традиції і культура харчування народів Північної, Центральної і Південної Америки, Азії, Австралії та Океанії

Національні риси характеру і особливості формування культури харчування в Канаді, США, Мексиці, Перу, Бразилії, Болівії, Аргентині, Парагваї, Чилі. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання. Холодні страви і закуски. Гарячі закуски. Супи. Другі страви. Солодкі страви (десерти). Кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

Національні риси характеру і формування культури харчування в Китаї, Кореї, Японії, Індії, Таїланді, В'єтнамі, Малайзії. Історія китайської кухні. Асортимент продуктів, прянощів і приправ, які використовуються в китайській кухні. Характеристика основних кулінарних шкіл Китаю. Традиції Японської кухні, її своєрідність і неповторність. Чайна церемонія в Японії. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні переваги народів Індії, Таїланду, В'єтнаму, Кореї. Роль спецій і приправ в азіатській кухні. Кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

Національні риси характеру і формування культури харчування в Австралії і островах Тихого Океану. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання. Холодні страви і закуски. Гарячі закуски. Супи. Другі страви. Солодкі страви (десерти). Кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

Тема 7. Історичний шлях розвитку і фактори формування традицій і кухонь народів СНД.

Історичний шлях розвитку. Самобутність, оригінальність традицій і культури харчування. Вплив природних (географічне положення, клімат), соціальних, економічних чинників на розвиток традицій. особливості та своєрідність в переробці продуктів. Національний репертуар страв. Характеристика сировини, прийомів кулінарної обробки, асортимент традиційних страв кухні України, Білорусії. традиційна і сучасна кавказька національна кухня. Характеристика сировини, прийомів кулінарної обробки, асортименту страв вірменської та азербайджанської кухні. Технологія святкових страв і особливості їх подачі.

7. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
1.	Харчування - компонент загальнолюдської матеріальної культури	Лекція	2
2	Харчування - компонент загальнолюдської матеріальної культури	практичне	2
3	Історія і етапи розвитку традицій харчування	Лекція	2
4	Історія і етапи розвитку традицій харчування	практичне	2

5	Традиції харчування	Лекція	2
6	Традиції харчування	Практичне Рубіжний контроль	2
7	Традиції і культура харчування народів Європи Європа – центр формування традицій харчування	Лекція	2
8	Традиції і культура харчування народів Європи Європа – центр формування традицій харчування	практичне	2
9	Традиції і культура харчування в Арабських країнах	Лекція	2
10	Традиції і культура харчування в Арабських країнах	практичне	2
11	Традиції і культура харчування народів Північної, Центральної і Південної Америки, Азії, Австралії та Океанії	Лекція	2
12	Традиції і культура харчування народів Північної, Центральної і Південної Америки, Азії, Австралії та Океанії	практичне	2
13	Історичний шлях розвитку і фактори формування традицій і кухонь народів СНД	Лекція	2
14	Історичний шлях розвитку і фактори формування традицій і кухонь народів СНД	практичне пк залік	2

8. Самостійна робота

Зміст самостійної роботи для студентів денної форми навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до семінарських занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до модульного контролю та заліку.

У процесі підготовки за темами (питаннями) курсу, що віднесені для самостійного опрацювання, студентам слід звернути особливу увагу на засвоєння зазначених ключових понять та термінів. обов'язковим вважається ведення студентами робочого конспекту, який повинен містити розгорнутий або тезисний огляд питань, що віднесені для самостійного опрацювання, а також визначення ключових понять і термінів. У процесі вивчення курсу для поточного контролю самостійної роботи студентів денної форми навчання та якості засвоєння ними матеріалу викладач використовує:

- опитування студентів під час семінарських занять, перевірку робочих конспектів;
- залучення студентів до дискусії з теми семінарського заняття з наступною оцінкою ініціативи та здатності до аналізу дискусійних питань;
- проведення поточних контрольних робіт, тестування та модульного контролю.

Самостійна робота студентів передбачає самостійне вивчення окремих питань тем за методичними вказівками викладача. Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до заліку, студентам рекомендується звертатись до першоджерел (законів, наказів, ДСТУ та інших нормативно-правових документів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми.

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

Консультативна допомога студенту надається у таких формах:

- особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій <https://zp.edu.ua/node/7904> (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю);
- відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 884-981-5242 (один раз на 2 тижні);
- листування за допомогою електронної пошти kyklinatatyana@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня);

- відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача);
спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

9. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримані за кожен змістовний модуль бали підсумовуються та діляться на 2.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (залік).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС –А, В, С, D, E, FХ, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати індивідуальні завдання, що пропонуються в робочій програмі.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Зведена таблиця набору балів за семестр

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	9 (3 лекції*3 бали)	Лекції	12 (4 лекції*3 бали)
Практичні	30 (3 *10 бали)	Практичні	40 (4 *10 бали)
Самостійна робота/ІДЗ	41	Самостійна робота/ІДЗ	28
Контрольна робота	20	Контрольна робота	20
Всього	100	Всього	100

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на залік і скласти усно мінімум 2 питання за переліком та виконати тести.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

1. Два питання потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 30 балів за кожне питання).

30-27 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

26-23 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

22-18 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

17-0 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

2. Правильна відповідь на 4 тестових питання оцінюється в 10 балів кожна.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (семінарських) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС.

Кількість балів відповідає певному рівню засвоєння дисципліни:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	визначення
		для заліку	
90 – 100	A	зараховано	відмінно - Повно та ґрунтовно засвоїв всі теми навчальної програми вміє вільно та самостійно викласти зміст всіх питань програми навчальної дисципліни, розуміє її значення для своєї професійної підготовки, повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного модульного контролю в цілому.
85-89	B		дуже добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв окремі питання робочої програми. Вміє самостійно викласти зміст основних питань програми навчальної дисципліни, виконав завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому.
75-84	C		добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв деякі теми робочої програми, не вміє самостійно викласти зміст деяких питань програми навчальної дисципліни. Окремі завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому виконав не повністю.
70-74	D		задовільно – Засвоїв лише окремі теми робочої програми. Не вміє вільно самостійно викласти зміст основних питань навчальної дисципліни, окремі завдання кожної теми модульного контролю не виконав.
60-69	E		достатньо - Засвоїв лише окремі питання навчальної програми. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань програми навчальної дисципліни. Виконав лише окремі завдання кожної теми та модульного контролю в цілому.
35-59	FX		не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незадовільно – Не засвоїв навчальної програми, не вміє викласти зміст кожної теми навчальної дисципліни, не виконав модульного контролю.

10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен

ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- участь у контрольних заходах (поточний контроль, модульний контроль, контроль самостійної роботи; підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».