



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
“Етнічні кухні”

Шифр і найменування галузі знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Код і найменування Спеціальності	G 13 Харчові технології
Код і найменування відповідної деталізованої галузі Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013	0721 Food processing
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Дисципліна	ОК 24 Етнічні кухні
Рівень освіти	Фахова передвища, першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Освітня компонента, що формує спеціальні компетентності
Семестр	II
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	3,0 кредити ЄКТС / 90 годин
Розділ за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30год Практичні роботи – 20год Семінарські заняття – 8год Самостійна робота – 30год Залік – 2год
Мова викладання	Українська
Інформація про викладача	Спеціаліст вищої категорії, звання «викладач методист» Когут Світлана Богданівна, kohutsvit@gmail.com
Розміщення курсу	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua
Дні занять та консультацій	За поточним розкладом
Мета навчальної дисципліни	Дисципліна «Етнічні кухні» розкриває основні аспекти кулінарного мистецтва народів світу та його національні особливості, висвітлено історію розвитку культури та традицій харчування народів зарубіжних країн та України, кулінарну спадщину націй. Метою етнічних кухонь як навчальної дисципліни є формування у студентів теоретичних знань та уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних

	країн; вивчення асортименту національних страв і правил їх подачі, традиційних джерел сировини і способах його кулінарної обробки. Занурення в культуру країни та розвиток креативності мислення, розвиток уявлень про кухню та традиції народів світу.
Заплановані результати навчання	Результати навчання (РН): РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною Знати: - загальні особливості етнічних кухонь різних країн світу; - набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, характерної для різних етнічних кухонь; - особливості використання кулінарних етномаркерів у виробництві страв та напоїв; - традиційні способи кулінарної обробки продуктів в різних етнічних кухнях; - основний асортимент та технології традиційних етнічних страв; - режим харчування, характерний для туристів різних країн світу; Вміти: - вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу; - розробляти технологічну документацію

	кулінарної продукції для етнічних закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства; - оформлювати й подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції; - складати меню для груп іноземних туристів з урахуванням їх етногастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування; - організовувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва страв етнічних кухонь світу; - використовувати сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах. Здобуття теоретичних знань і формування практичних навичок щодо: - особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань, - технологій приготування основних страв, виробів та напоїв етнічних кухонь країн світу, - етнотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу, - оформлення і подачі страв у закладах ресторанного господарства із урахуванням етнічних традицій, - складання спеціальних меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних вподобань туристів з різних країн.
Заплановані знання та вміння	У процесі реалізації програми дисципліни «Етнічні кухні» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою: 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 і невизначеністю умов. Загальні компетентності (ЗК) ЗК 2. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і писмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

	ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Спеціальні (фахові) компетентності СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2.Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4.Здатність застосовувати практичні уміння та навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5.Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6.Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7.Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8.Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технологічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Навчальна логістика	І курс, II семестр Змістовний модуль 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ КРАЇН ЄВРОПИ ТА АЗІЇ Тема 1.1. Кулінарні тренди країн Північної та Західної Європи 1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Північної та Західної Європи. 2. Основні особливості французької кухні. Регіональна французька кухня 3. Основні особливості англійської кухні. Регіональна англійська кухня 4. Види і асортимент холодних і гарячих закусок. Французький, англійський етикет та традиції. 5,6 Практична робота №1» Особливості французької та англійської кухні.» Тема 1.2. Кулінарні тренди країн Південної Європи та Балканських країн 7. Вплив кліматичних умов і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної Європи та Балканських країн

	8. Кулінарні тренди Греції, Румунії, Болгарії. 9. Асортимент найбільш характерних страв, особливості теплової кулінарної обробки, основна сировина. 10. Кулінарні тренди: Італії, Іспанії, Португалії. Асортимент найбільш характерних страв, особливості теплової кулінарної обробки, основна сировина. 11,12 Практична робота №2 «Кулінарні тренди країн Південної Європи та Балканських країн.» 13,14 Семінарське заняття. Тема 1.3. Кулінарні тренди країн Центральної та Східної Європи 15. Кулінарні тренди: України, Німеччини, Польщі, Чехії. 16. Асортимент найбільш характерних страв, особливості теплової кулінарної обробки, основна сировина. 17. Кулінарні тренди Греції, Румунії, Болгарії. 18. Асортимент найбільш характерних страв, особливості теплової кулінарної обробки, основна сировина. 19,20. Практична робота №3» Кулінарні тренди країн Центральної та Східної Європи.» 21,22. Семінарське заняття. Тема 1.4. Кулінарні тренди та особливості країн Кавказу. 23. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Закавказзя (Грузія, Вірменія, Азербайджан). 24. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Закавказзя. 25,26. Практична робота №4 » Кулінарні тренди та особливості країн Кавказу» 27. Енотехнології в етнічних кухнях країн Закавказзя, еногастрономічні поєднання в меню. Тема 1.5. Кулінарні тренди країн Східної Азії 28. Формування національної японської кухні. Особливості сучасної японської кухні. 29,30. Практична робота №5 » Найвідоміші кулінарні страви японської кухні. Меню урочистого японського обіду.» 31. Вплив етнічної кухні країн Східної Азії на світову кулінарію. Тема 1.6. Кулінарні тренди країн Південної та Південно-Східної Азії 32. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної та Південно-Східної Азії (країни Індокитаю). 33. Рис – основний продукт харчування у країнах Індокитаю. Загальна характеристика харчування. 34. Вплив етнічної кухні країн Південної та Південно-Східної Азії на світову кулінарію. 35,36. Практична робота №6 » Кулінарні тренди
--	--

	країн: Індії, Індокитаю, В'єтнаму, Тайланду» ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ КРАЇН АМЕРИКИ, АФРИКИ, АВСТРАЛІЇ ТА ОКЕАНІЇ Тема 2.7. Кулінарні тренди країн Близького Сходу та Північної Африки. 37. Етнічні особливості харчування населення Близького Сходу, Північної Африки (Туреччина, Об'єднані Арабські Емірати, Єгипет), Ізраїлю. 38. Єврейська кухня, історичні витоки. Закони кашруту. Основні продукти єврейської кухні та способи їх теплової обробки. Національні страви 39,40. <i>Практична робота №7</i> «Кулінарні тренди країн: Туреччини, Арабських Еміратів, Єгипту» Тема 2.8. Кулінарні тренди країн Західної, Східної та Південної Африки. 41. Основні види спецій, прянощів, приправ, які використовують у країнах Африки. 42. Енотехнології в етнічних кухнях країн Африки, еногастрономічні поєднання в меню. Тема 2.9. Кулінарні тренди країн Англо-Америки 43. Способи приготування страв американської кухні. Характеристика режиму харчування у США. Особливості швидкого харчування. 44. Етнічні особливості харчування населення країн Англо-Америки (США, Канада). Загальна характеристика приготування страв у країнах АнглоАмерики. 45,46. <i>Практична робота №8</i> «Кулінарні тренди країн: США, Мексики, Бразилії, Канади» 47,48. Семінарське заняття. Тема 2.10. Кулінарні тренди країн Латинської Америки 49. Етнічні особливості харчування населення країн Латинської Америки (Канада, США) 50. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. 51,52. <i>Практична робота №9</i> «Кулінарні тренди США, Канади, Латинської Америки.» Тема 2.11. Кулінарні тренди країн Австралії та Океанії 53. Етнічні особливості харчування населення Австралії та Океанії (уїкенд-барбекю). Основні види сировини та харчових продуктів. 54. Енотехнології в етнічних кухнях Австралії та Океанії, еногастрономічні поєднання в меню. 55,56. <i>Практична робота №10</i> «Кулінарні тренди Австралії, Нової Зеландії, Океанії» 57,58. Семінарське заняття. 59,60. Залік.
Види занять	Лекції, семінарські, практичні роботи, самостійне виконання завдань.
Методи навчання	вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь); наочні (ілюстрація, демонстрація); пояснювально-ілюстративний
Пререквізити	Міждисциплінарні зв'язки: матеріал предмету базується

	на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1«Історія України», ОК7«Комп'ютерна техніка», «Охорона праці», «Екологія», ОК10»Неорганічна та фізична і колоїдна хімія»,ОК11«Органічна хімія», ОК12«Аналітична хімія», ОК13 «Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК19 «Організація виробництва в ЗРГ», ОК21 «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ОК25 «Устаткування ЗРГ», ВК2 «Програма безпеки харчування та НАССР».
Постреквізити	ОК3 «Соціологія»,ОК11 «Органічна хімія», ОК12 «Аналітична хімія», ОК14 «Процеси і апарати харчових виробництв», ОК22 «Товарознавство харчових продуктів», ОК23 «Технологія кондитерських виробів», ОК24 «Етнічні кухні», ОК26»Навчальна практика», ВК4 «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства».
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни	Основна 1. Блейк К. Мрія гурмана. Маленька книга: підручник. Київ. 2018. 288с. 2. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. 3. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" В.Ф. Доценко та ін.; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с. 4. Традиції українського харчування Г. І. Віват. Одеса : ВМВ, 288 с. : іл., худож. Г. І. Віват. Бібліогр.: 2016. 287с. 5. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навчальний посібник. Львів: Магнолія. (Вища освіта України). Бібліограф: 2016 с. 243-244 6. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге видання Київ : ЦУЛ, 2016. 620 с. Додаткова 7. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с. 8. Архіпов В.В. Етнічні кухні. Особливості культури та традицій харчування народів світу: навчальний посібник / В.В. Архіпов. Київ: Центр навчальної літератури, 2016. 234 с. 9. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2016. 502 с. Нормативно-правові акти ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 2003; ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. Київ : Держспоживстандарт

	України, 2004. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Київ : Держспоживстандарт України, 2003. Інформаційні ресурси Кулінарна етнологія : зародження і генезис української кухні: URL: http://diploms.com.ua (дата звернення 14.08.2022)
Матеріально-технічне забезпечення	Використання обладнання навчального кабінету, медіа теки та STEM-лабораторії для показу презентацій та проведення семінарських занять, контрольних тестів, перевірки завдань самостійної роботи, консультування. Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, відеоматеріали. Ноутбук, інтерактивна дошка, проєктор.
Процес навчання	Робота під час проведення лекцій, усне опитування; тестування; навчальна дискусія, обговорення, вирішення поставлених завдань на практичних заняттях, семінарські заняття тощо.
Семестровий контроль, критерії оцінювання	Форма семестрового контролю – залік. Контроль успішності здобувачів освіти складається з поточного і підсумкового контролю та за виконання семінарських завдань, практичних робіт. Підсумковий контроль здійснюється після вивчення усіх тем, передбачених змістовими модулями, здачі заліку за графіком навчального процесу. Критерії оцінювання: З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями: Початковий рівень: 1 бал - здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями. 2 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні. 3 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу. Середній рівень: 4 бали здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні. 5 балів - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину. 6 балів - здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки. Достатній рівень:

	7 балів - здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень. 8 балів - здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача. 9 балів - здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу. Високий рівень: 10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем. 11 балів - здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації, використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності. Використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях. 12 балів - здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання. Відповідність рейтингових показників оцінкам за національною шкалою та шкалою ECTS: - Високий рівень (10-12 балів) – відмінно, літера А; - Достатній рівень: 9 балів – дуже добре, літера В; 7-8 балів – добре, літера С; - Середній рівень: 6 балів – задовільно, літера D; 4-5 балів, літера E; - Початковий рівень: 3 бали – незадовільно, літера Fx 1-2 бали – літера F
Політика навчальної дисципліни	Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: – дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; – дотримання загальновизнаних етичних норм поведінки; – дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;

	– самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); – політика щодо термінів виконання та перездач. Роботи, які здаються із порушенням термінів, без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої кількості балів). Перездача відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин. – досягати визначених для відповідного рівня освіти результатів навчання; – посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; – повагу до педагогічних, науково-педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти; – використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно посилається на них; – не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній або дослідницькій діяльності; – списування під час контрольних робіт, заліку заборонені (в тому числі з використанням мобільних пристроїв) лише під час он-лайн тестування та для пошуку необхідної інформації під час уроку. Їх дозволяється використовувати; – негайно повідомляти керівництво (дирекцією) закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; – відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад хвороба) навчання може відбуватися в он-лайн режимі; – нести відповідальність за порушення академічної доброчесності. надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації; – поважати честь і гідність інших осіб, навіть, якщо їх погляди відрізняються від ваших.		
Методична комісія	Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів ХТ		

Силабус затверджено на засіданні циклової комісії
Протокол № 1 від 26.08. 2025 р.

