



**Зубар Надія Миколаївна**  
кандидат технічних наук,  
доцент  
професор кафедри  
промислової інженерії та  
сервісу  
[zubarnadia@gmail.com](mailto:zubarnadia@gmail.com)

Міністерство освіти і науки України  
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова  
Інженерно-педагогічний факультет

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### «Кулінарна етнологія»

**I. Основна мета дисципліни** Дисципліна спрямована на засвоєння студентами знань про технологію виробництва, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, формування вмінь організації обслуговування іноземних гостей нашої країни, особливостей подавання та споживання страв та напоїв народів різних країн та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

**II. Місце навчальної дисципліни** Спеціальність **015 Професійна освіта**  
**в програмі підготовки фахівців** Дисципліна вільного вибору студентів

### III. Результати навчання

- Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
- Організувати процес обслуговування споживачів на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній сфері.
- Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

### IV. Короткий зміст дисципліни

Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва. Види кулінарної обробки продуктів. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусії. Страви молдавської кухні. Кулінарні традиції країн Закавказзя. Нідерландська національна кухня. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та локсембурзької кухні. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. Кухня народів Швейцарії та Британії. Особливості кухні Скандинавських країн, Прибалтики. Національна іспанська та Італійська кухня. Особливості кухні Греції та Туреччини. Особливості та традиційні страви країн центральної Європи. Особливості культури та традицій національної кухні населення народів Азії. Національні гастрономічні традиції Канади, США та Латинської Америки. Кухні народів Магрибії, Африки, Австралії та Нової Зеландії. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України

### V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни

Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова  
Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу

### VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни

На вивчення дисципліни відводиться 90 годин (3 кредити ЄКТС), з яких лекційних – 14 год., лабораторних – 25 год., самостійної роботи – 50 год.

### VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. – 192 с.
2. Архипов В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций народов мира: учеб.пособ./В.В. Архипов. – К. : Центр учебной литературы, 2016. – 234 с.
3. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / П. П. Гаврилко. – К.: “Центр учбової літератури”, 2016. – 620 с.

4. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. – 159 с.
5. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. – 502 с.

#### VIII. Система оцінювання

Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань.  
Підсумковий контроль: залік.

За шкалою університету	Визначення	Критерії оцінювання
35-30	<i>Відмінно</i>	ставиться за повне та міцне знання матеріалу в заданому обсязі. Під час усної відповіді мова студента має бути логічно виваженою, правильною. До того ж студент повинен виявляти творчу самостійність, вільне володіння науковим апаратом, знання спеціальної літератури, власні переконання та уміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки, творчо та креативно мислити.
30-20	<i>Добре</i>	ставиться за міцні знання навчального матеріалу але дещо в обмеженому і звуженому прояві тих якостей, які служать критерієм відмінної відмітки, немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, допускаються незначні помилки (не більше 1-2). При побудові відповіді студент повинен проявляти творчу самостійність, використовувати науковий апарат, знати спеціальну літературу тощо.
20-10	<i>Задовільно</i>	ставиться за знання матеріалу, за виконання поставленого завдання. У цьому випадку студент може й не виявляти самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто “вивчив”. Однак загалом студент знає матеріал, хоча й з помітними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджатимуть його майбутній практичній діяльності. Студент повинен мати певне уявлення про практичне застосування знань, може знайти нові приклади або умови їх застосування на практиці. Знає спеціальну літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними уміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.
10-1	<i>Незадовільно</i>	ставиться за незнання матеріалу, велику кількість помилок у мовленні. Відповідь невірна. Уміннями і навичками студент володіє. Інформаційних джерел зовсім не знає.

#### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
80-89	<b>B</b>	добре	
70-79	<b>C</b>		
65-69	<b>D</b>	задовільно	
60-64	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

