

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка 	Силабус навчальної дисципліни «КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ» Освітня програма: Туризм (мова навчання – українська) Першого (бакалаврського) рівня Спеціальність: 242 Туризм і рекреація Рік навчання: 3 Семестр: 6
Структурний підрозділ	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, природничо-економічний факультет
Викладач: 	Прізвище, ім'я, по батькові: Хоптяр Андрій Юрійович Посада: старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Науковий ступінь: кандидат історичних наук E-mail: khoptiar@kpnpu.edu.ua Робоче місце: навчальний корпус № 9 (вул. Павла Скоропадського, 52), 110 ауд. (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи). ORCID: https://orcid.org/0000-0002-7870-5778 Профайл викладача: https://moodle.kpnpu.edu.ua/user/profile.php https://kafturyzmu.kpnpu.edu.ua/khoptiar-andrij-iurijovych/ https://scholar.google.com/citations?user=U7N8mTgigcgC&hl=uk

Викладач:

Прізвище, ім'я, по батькові викладача: Веселовська
Таїсія Євгеніївна

Науковий ступінь: кандидат технічних наук

Посада: доцент кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи

Профайл викладача :

<https://kafturyzmu.kpnu.edu.ua/veselovska-t-ie/>

E-mail: veselovska@kpnu.edu.ua

https://scholar.google.com/citations?user=S7B_Uw8AAAAJ&hl=uk&citsig=AMD79ooNZw4U6bQ8GKxiEh66_h5iUPLOfg

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9361-1553>

Робоче місце: ауд. 110 (кафедра туризму та
готельно-ресторанної справи), навчальний корпус №
9, вул. П.Скоропадського, 52

Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.kpnu.edu.ua/course/view.php?id=2028
Статус дисципліни	Обов'язковий освітній компонент професійної підготовки
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	4 кредити ЄКТС / 120 год
Мова викладання	Українська
Форми навчання	Денна
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. URL: https://integrity.kpnu.edu.ua/ Відвідування занять. Очікується, що всі студенти відвідають лекційні та лабораторні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. «Положення про організацію освітнього процесу в КПНУ імені Івана Огієнка» URL: https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZS

	JBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view Неформальна та/або інформальна освіта. Визнання КПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Порядком визнання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». URL: https://drive.google.com/file/d/19GCSM3y-K496gs8RQJp0mO9FjUJumB4T/view
Що будемо вивчати?	Предметом вивчення дисципліни є історія, та кулінарні особливості національних кухонь народів світу.
Чому це треба вивчати?	Метою викладання навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія» є формування у майбутніх фахівців в галузі готельно-ресторанної справи комплексу знань умінь і навичок про етнокультурну, технологічну, рецептурну специфіку кухонь різних народів світу.
Яких результатів можна досягнути?	Програмні результати навчання: ПРН 14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Інтегральна компетентність: Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов. Загальні компетентності. ЗК 13. Здатність планувати та управляти часом. Спеціальні (фахові, предметні) компетентності СК 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці

Зміст дисципліни	Вступ. Історія світової кухні. Історія формування української кухні. Історія формування української кухні. Регіональна специфіка кухні Поділля. Кулінарні традиції країн Північної Європи. Прибалтійська кухня. Кулінарні традиції країн Західної Європи. Традиції та особливості кухні країн Центрально-Східної і Південної Європи. Традиції та особливості національних кухонь Північної Америки. Кулінарна етнологія країн Південної Америки. Традиції та особливості кухні країн Кавказу. Традиції та особливості кухні Туреччини й країн Близького Сходу. Єврейська кухня. Особливості та специфіка. Традиції та особливості кухонь країн Південної Азії. Традиції та особливості рецептури кухонь Південно-Східної Азії. Традиції та особливості кухні Китаю і Японії. Традиції та особливості кухні народів Африки. Традиції та особливості кухні народів Австралії та Океанії.
Методи навчання	Загально- та спеціально-наукові методи: дедуктивний, індуктивний, аналітичний, метод порівняння, узагальнення, конкретизація, економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні)
Інформаційне забезпечення	1. Архіпов В. В. Етнічні кухні: особливості культури і традицій харчування народів світу: навчальний посібник. Київ : «Центр учбової літератури», 2016. 234 с. 2. Баженова С. Е. Кулінарна етнологія: Навчальний посібник. Кам'янець-Подільський : КПНУ ім. І. Огієнка, 2017. 246 с. 3. Баженова С. Е., Белінська К. О., Веселовська Т. Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки : навч-метод. посібник для студентів. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2019. 432 с. 4. Баженова С., Хоптяр А. Кулінарна етнологія Поділля: особливості і рецептурні складові наповнення. <i>Комунальне господарство міст. Науково-технічний збірник. Серія: економічні науки.</i> 2023. Т. 7, № 181. С. 17–23. URL: https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/issue/view/150 (дата звернення: 24.12.2023). 5. Кухні народів світу: навч. посібник / І. М. Ощипок та ін. Львів: Магнолія, 2006. 248 с. 6. Островська Г. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера

	обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр». Тернопіль, 2018. 162 с. URL : https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/25819/1/%D0%A1%D0%A2%D0%A0%D0%9E%D0%92%D0%A1%D0%AC%D0%9A%D0%90%20%D0%9A%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%96%20%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%B2%20%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D1%83.pdf. (дата звернення: 28.08.2023). 7. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник. Київ : Видавництво Кондор, 2016. 497 с. 8. Артюх Л. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження : монографія. Київ : Наукова думка, 1977. 154 с. 9. Етнічні кухні : конспект лекцій для студентів / В. О. Циганенко та ін. Київ : НУХТ, 2009. 151 с. 10. Етнічні кухні: наук.-допом. бібліогр. покажч. / уклад. Л. Дейнека. Луцьк: Східноєвроп. нац. ун-т ім. Лесі Українки, 2017. – 158 назв. URL: http://194.44.187.2/eljourn/1/etnichni_kuhni.pdf (дата звернення: 28.08.2023). 11. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ : Вища школа, 2001. 311 с. 12. Панченко В. Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я. Дніпропетровськ : Герда, 2010. 240 с. 13. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. / М. Мальська та ін. Київ : «Центр учбової літератури», 2013. 304 с.
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Лекційні заняття (30 год.), лабораторні заняття (30 год.), самостійна робота (75 год.)
	Система контролю знань студентів з дисципліни включає в себе поточний та підсумковий контроль знань студентів. Зазначені форми контролю організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів протягом семестру і забезпечити об'єктивне оцінювання їхніх знань. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення лабораторних робіт, умінь самостійно опрацьовувати теоретичний та практичний матеріал, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація). Об'єктами поточного

Система оцінювання результатів навчання	контролю знань здобувача вищої освіти є: систематичність та активність роботи протягом семестру; виконання завдань для самостійного опрацювання; виконання завдань модульного контролю. Структура предмету: <table><tr><td>Поточне оцінювання (у перерахунку з 12-бальної системи)</td><td>Модульне оцінювання</td><td>Оцінювання виконання самостійної роботи (дослідницького завдання)</td><td>Підсумкове оцінювання (залік)</td></tr><tr><td>40 балів</td><td>40 балів</td><td>20 балів</td><td>100 балів</td></tr></table>	Поточне оцінювання (у перерахунку з 12-бальної системи)	Модульне оцінювання	Оцінювання виконання самостійної роботи (дослідницького завдання)	Підсумкове оцінювання (залік)	40 балів	40 балів	20 балів	100 балів
Поточне оцінювання (у перерахунку з 12-бальної системи)	Модульне оцінювання	Оцінювання виконання самостійної роботи (дослідницького завдання)	Підсумкове оцінювання (залік)						
40 балів	40 балів	20 балів	100 балів						
Критерії оцінювання знань, умінь, навичок студентів на навчальних заняттях	Оцінювання на лабораторних заняттях відбувається за 12 бальною системою відповідно до критеріїв визначених «Положенням про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка». URL: https://drive.google.com/file/d/15P4aY1b8fyCGV0-sSceqUDKQAn5o1Dwt/view Максимальний бал оцінки поточної успішності студентів на навчальних заняттях рівний 12. Початковий (понятійний): 1-3 бали – студент володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів. Відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» чи «ні», мало усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» чи «ні»; може самостійно знайти відповідь у підручнику, намагається аналізувати на основі володіння елементарними знаннями і навичками; робить спроби виконання завдань і дій репродуктивного характеру; за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом. Середній (репродуктивний): 4-6 балів – студент володіє початковими знаннями; орієнтується у поняттях і визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні у нього труднощі, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (проте з окремими помилками); вміє працювати з літературою, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; робить прості розрахунки за алгоритмом, але окремі висновки не логічні, не послідовні.								

Достатній (алгоритмічно дієвий): 7-8 балів – студент правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими теоріями і фактами, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; за допомогою викладача може скласти план реферату, виконати його і правильно оформити; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; скласти таблиці, схеми; вільно володіє навчальним матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії, нормативні документи; формулює закони; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички.

Високий (творчо-професійний): 10-12 балів – студент володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати тенденції та суперечності різних процесів; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасні тенденції, факти, явища, процеси; самостійно визначає мету власної діяльності; розв'язує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси; студент має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності в навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні ситуації та завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; уміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою, самоосвітою; логічно та творчо викладає матеріал в усній і письмовій формі; розвиває свої здібності й схильності; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах.

При визначенні підсумкової оцінки, поточна успішність студентів інтегрується у 100-бальну систему за формулою **(середній бал*0,05+0,4)*40**, де 40 це максимальна кількість балів, виділена на оцінювання поточної успішності.

Відвідування занять. Очікується, що всі студенти відвідають лекційні та лабораторні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про

неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. «Положення про організацію освітнього процесу КПНУ (зі змінами)» введеного в дію наказом від 03.07.2024 № 79-ОД. URL: https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view Після вивчення освітнього компоненту здобувачі пишуть модульну контрольну роботу. Після вивчення освітнього компоненту здобувачі пишуть модульну контрольну роботу. Модульна контрольна робота виконується у письмовій формі. До її написання допускаються усі студенти. Позитивну оцінку за МКР не рекомендується покращувати. Невиконання МКР оцінюється 0 балів. Здобувачі вищої освіти, які за результатами виконання модульних контрольних робіт отримали рейтинговий бал менший 60 % від максимальної кількості балів, виділених на цей вид роботи, а також ті, що не з'явилися для виконання або не виконали завдань, вважаються такими, що мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, ліквідація якої є обов'язковою. Модульна контрольна робота проводиться у формі письмової відповіді на запропоновані запитання. Максимальна кількість балів за МКР – 40. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше 24, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.	
Шкала ECTS	Критерії оцінювання

	«відмінно» 36-40 балів	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з предмету, повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання.
	«добре» 30-35 балів	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх.
	«задовільно» 24-29 балів	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
	«незадовільно» 0-23 балів	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.

Критерії оцінювання самостійної роботи:

Максимальна кількість балів, які може отримати здобувач за цей вид роботи – 20

Робота оцінюється в 18-20 балів, якщо: автором чітко поставлена проблема і представлена власна точка зору стосовно її вирішення; проблема розкрита на високому теоретичному рівні, простежені системні зв'язки предмету дослідження, подані обґрунтування заявлених характеристик з коректним використанням фахових термінів, що мають відношення до завдання; надана аргументація власної думки з опорою на соціально-політичний аспект в контексті проблематики; робота розгорнуто розкриває заявлену тему.

Робота оцінюється в 15-17 балів, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) стосовно вирішення проблеми; тема розкрита з конкретним використанням спеціальних понять у контексті відповіді (теоретичні зв'язки та обґрунтування явно не простежуються); надана аргументація власної думки з опорою на факти розвитку соціально-політичних уявлень з проблематики; заявлена тема розкрита не в повній мірі, зокрема не проаналізовані деякі суттєві характеристики предмету аналізу.

Робота оцінюється в 12-14 балів, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) при розкритті проблеми; проблема розкрита на буденному(а не теоретичному) рівні; аргументація власної думки слабо пов'язана з розкриттям проблеми; опущений аналіз суттєвих характеристик явища, тобто розкриті лише несуттєві характеристики предмету дослідження.

Робота оцінюється в 0 балів, якщо: робота є плагіатом, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними

дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагиату чи обману. URL: <https://integrity.kpnu.edu.ua/>

Підсумкова шкала оцінювання:

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про організацію освітнього процесу КПНУ (зі змінами)» введеного в дію наказом від 03.07.2024 № 79-ОД.

URL:
<https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>

Рейтингова оцінка	За шкалою ECTS	Залікова оцінка
90-100	A (відмінно)	зараховано
82-89	B (дуже добре)	
75-81	C (добре)	
67-74	D (задовільно)	
60-66	E(достатньо)	
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)	

	34 і менше	Г (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)	не зараховано
Підсумковий контроль	залік		
Локація	Згідно з розкладом https://kpnu.edu.ua/rozklad-zaniat/		