

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента

КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ

підготовки бакалавра

Луцьк – 2025

Силабус освітнього компонента «КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ» підготовки бакалавра

Розробник: Пасічник М.П., доцент кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації, доктор філософії

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми



Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента «Кухні народів світу»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма здобуття освіти	Галузь знань: J Транспорт та послуги Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Вибірковий
Кількість годин/кредитів 150/5		Рік навчання – 2
ІНДЗ: немає		Семестр – 3
		Лекції – 10 год.
		Практичні – 20 год.
		Самостійна робота – 110 год.
		Консультації – 10 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання		українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Науковий ступінь: доктор філософії (PhD)

Посада: доцент кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

Контактна інформація: pasichnyk.mykhailo@vnu.edu.ua

Дні занять: згідно графіку (<https://ps.vnu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi>)

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація курсу. Силабус вибіркового освітнього компонента «Кухні народів світу» складено з урахуванням можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Освітній компонент спрямований на формування у здобувачів освіти системних знань про гастрономічні традиції народів світу, історичні, культурні, релігійні та природно-кліматичні чинники формування національних кухонь, а також особливості асортименту страв, технологій їх приготування та подавання.

У процесі вивчення курсу здобувачі ознайомлюються з кулінарною спадщиною країн Європи, Азії, Америки, Африки та Близького Сходу, вивчають характерні інгредієнти, спеції, способи теплової обробки, принципи сервірування страв і гастрономічного поєднання продуктів. Особлива увага приділяється застосуванню знань про кухні народів світу у професійній діяльності закладів ресторанного господарства.

2. Мета і завдання освітнього компонента. Мета освітнього компонента – формування у здобувачів освіти професійних знань і практичних умінь щодо особливостей національних кухонь народів світу, їх використання у сучасній ресторанній практиці та адаптації етнічних гастрономічних концепцій до потреб споживачів. Основні завдання освітнього компонента:

– вивчення історичних і культурних передумов формування

національних кухонь;

- аналіз впливу природно-кліматичних, релігійних та соціальних чинників на гастрономічні традиції різних народів;

- ознайомлення з асортиментом традиційних страв кухонь народів світу;

- вивчення особливостей технологій приготування національних страв;

- формування навичок аналізу гастрономічних традицій у контексті ресторанного бізнесу;

- розвиток умінь застосовувати елементи національних кухонь у формуванні меню закладів ресторанного господарства;

- ознайомлення з принципами автентичного подавання та сервірування страв.

3. Soft skills. У процесі вивчення освітнього компонента у здобувачів освіти формуються такі *soft skills*:

- міжкультурна комунікація та толерантність;

- креативність і здатність до адаптації ідей;

- навички роботи з інформаційними джерелами;

- уміння працювати в команді;

- презентаційні навички;

- клієнтоорієнтоване мислення.

4. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Форма контролю* / Бали
1	2	3	4	5	6	7
Змістовий модуль 1. Особливості національних кухонь країн Європи						
Тема 1. Культура харчування як компонент загальнолюдської культури	13	1	2	10	–	ДС, УО / 10
Тема 2. Роль релігії при формуванні національних кухонь	13	1	2	10	–	УО, ЗПР / 10
Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи	15	1	2	10	2	УО, ЗПР, ДП / 10
Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи	15	1	2	10	2	УО, ЗПР, ДП / 10
Тема 5. Особливості етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи	15	1	2	10	2	УО, ЗПР, ДП / 10
Тема 6. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи	13	1	2	10	–	УО, ЗПР, ДП / 10
Разом за змістовим модулем 1	84	6	12	60	6	60

1	2	3	4	5	6	7
Змістовий модуль 2. Національні кухні країн Азії, Америки, Австралії та Океанії						
Тема 7. Особливості етнічних кухонь країн Кавказу та Близького Сходу	25	1	2	20	2	УО, ЗПР, ДП / 10
Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн Азії	15	1	2	10	2	УО, ЗПР, ДП / 10
Тема 9. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки	13	1	2	10	–	УО, ЗПР, ДП / 10
Тема 10. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії, Нової Зеландії та Океанії	13	1	2	10	–	УО, ЗПР, ДП / 10
Разом за змістовим модулем 2	66	4	8	40	4	40
Всього годин / Балів	150	10	20	110	10	100

***Форми контролю:** ДС – дискусія; УО – усне опитування; ДП – доповідь з презентацією, ЗПР – захист практичної роботи,.

5. Завдання для самостійного опрацювання. Самостійна робота здобувачів освіти спрямована на досягнення програмних результатів навчання, розвиток аналітичних, дослідницьких та проектних компетентностей у сфері гастрономії та ресторанного господарства. Завдання формулюються з урахуванням outcome-based learning та передбачають застосування знань про кухні народів світу у професійній діяльності HoReCa.

Основні завдання для самостійного опрацювання:

1. Аналітико-дослідницький блок. Здобувач освіти:

- аналізує історичні, культурні та релігійні чинники формування національних кухонь;
- інтерпретує вплив природно-кліматичних умов на асортимент продуктів і технології приготування;
- здійснює порівняльний аналіз гастрономічних традицій різних регіонів світу;
- обґрунтовує роль національної кухні у формуванні гастрономічного іміджу країни.

2. Технологічно-професійний блок. Здобувач освіти:

- характеризує традиційні способи теплової обробки продуктів у різних кухнях світу;
- аналізує використання спецій, соусів і локальних інгредієнтів;
- описує технології приготування автентичних страв;
- визначає особливості подавання, сервірування та гастрономічних поєднань.

3. Проектний блок (HoReCa-орієнтований). Здобувач освіти:

- моделює концепцію меню закладу ресторанного господарства з

елементами певної національної кухні;

- проєктує гастрономічний профіль країни для використання у ресторанному бізнесі;
- обґрунтовує адаптацію етнічних страв до локального ринку;
- розробляє приклад тематичного гастрономічного сету або дегустаційного меню;
- аналізує сучасні гастрономічні тренди та можливості їх інтеграції у діяльність закладів HoReCa.

4. Комунікативно-презентаційний блок. Здобувач освіти:

- готує аналітичні презентації щодо кухонь народів світу;
- формулює висновки та професійні рекомендації;
- аргументовано презентує власні гастрономічні рішення.

Очікуваний результат самостійної роботи: здобувач освіти демонструє здатність аналізувати гастрономічні традиції народів світу, інтерпретувати їх у контексті сучасного ресторанного бізнесу, проєктувати меню та обґрунтовувати професійні рішення з урахуванням культурних особливостей і потреб споживачів.

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо здобувача освіти. Відвідування аудиторних занять є обов'язковим. Здобувачі освіти зобов'язані регулярно відвідувати заняття, активно брати участь у навчальній діяльності, виконувати передбачені програмою практичні та самостійні завдання.

Пропуски занять без поважних причин негативно впливають на результати поточного контролю. У разі пропуску занять з поважних причин (хвороба, участь у наукових або освітніх заходах, відрядження тощо) здобувач має право на відпрацювання матеріалу відповідно до графіка консультацій викладача.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися принципів академічної доброчесності під час виконання всіх видів навчальної та наукової роботи.

Забороняється плагіат, самоплагіат, фабрикація та фальсифікація результатів, списування, а також використання несанкціонованих джерел і засобів під час контролю знань.

Вимоги до академічної доброчесності визначаються такими нормативними документами Волинського національного університету імені Лесі Українки:

- Кодексом академічної доброчесності ВНУ імені Лесі Українки (<https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>);

- Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату в науковій та навчальній діяльності здобувачів вищої освіти, докторантів, науково-педагогічних і наукових працівників ВНУ імені Лесі Українки (<https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/Polozhennya-pro-plagiat-gruden-24.pdf>).

Порушення принципів академічної доброчесності є підставою для анулювання результатів відповідного виду роботи та застосування заходів академічної відповідальності згідно з чинними нормативними документами університету.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни виконання та подання практичних, індивідуальних і самостійних робіт визначаються викладачем та доводяться до відома здобувачів на початку вивчення дисципліни або розміщуються на освітній платформі курсу. Роботи, подані після встановлених термінів без поважних причин, оцінюються зі зниженням балів.

У разі наявності поважних причин (хвороба, участь у конференціях, освітніх заходах тощо) терміни можуть бути переглянуті за погодженням із викладачем. Перескладання модульного контролю допускається відповідно до правил університету та графіку, затвердженого кафедрою.

Можливість визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті. Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання, здобутих у формальній, неформальній та інформальній освіті (онлайн-курси, тренінги, сертифікаційні програми, участь у професійних заходах тощо), відповідно до чинних нормативних документів університету. У навчальному процесі заохочується використання відкритих онлайн-курсів на українських та міжнародних платформах, зокрема: Genius Space, Coursera for Campus, EdEra, Prometheus та ін.

Дистанційний курс може бути запропонований та погоджений із викладачем як форма самостійної підготовки студента. У такому випадку викладач враховує терміни проходження курсу та навчальне навантаження здобувача і визначає можливість нарахування додаткових балів.

Зарахування результатів проходження онлайн-курсу можливе виключно за умови пред'явлення відповідного сертифіката.

Можливість отримання додаткових (бонусних) балів. Здобувачі освіти можуть отримати додаткові (бонусні) бали за:

- проходження сертифікованих онлайн-курсів з тематики готельно-ресторанного господарства;
- участь у науково-практичних конференціях, семінарах, тренінгах;
- підготовку наукових публікацій, тез доповідей;
- участь у проєктній та дослідницькій діяльності, пов'язаній із тематикою дисципліни;
- перемозі в Олімпіадах та Конкурсах зі спеціальності;

Нарахування додаткових балів здійснюється за погодженням із викладачем та за наявності документального підтвердження результатів.

V. Підсумковий контроль

Форма підсумкового контролю – залік. Залік викладач виставляє за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначено силабусом. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на

консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми. У дату складання заліку викладач записує у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів). У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості в усній формі. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання, анулюються. Максимальна кількість балів на залік під час ліквідації академічної заборгованості – 100.

*Перелік питань до заліку (1–25 теоретичний блок;
26–50 професійно-орієнтований блок)*

1. Поняття національної кухні та чинники її формування.
2. Вплив географічних і кліматичних умов на гастрономічні традиції народів світу.
3. Роль релігійних обмежень у формуванні кулінарних традицій.
4. Історичні передумови розвитку європейських кухонь.
5. Особливості середземноморської гастрономічної культури.
6. Характерні риси французької кухні та її вплив на світову гастрономію.
7. Основні принципи італійської кухні.
8. Особливості іспанської кухні та культура тапас.
9. Традиції кухонь Центральної та Східної Європи.
10. Особливості японської кухні та її філософія харчування.
11. Основні принципи китайської гастрономічної культури.
12. Специфіка індійської кухні: спеції та способи приготування.
13. Характеристика кухонь Південно-Східної Азії.
14. Особливості кухонь Близького Сходу.
15. Традиції турецької гастрономії.
16. Характерні риси кухонь Північної Африки.
17. Особливості кухонь Північної Америки.
18. Формування гастрономічної культури Латинської Америки.
19. Традиційні способи теплової обробки продуктів у різних кухнях світу.
20. Роль спецій та соусів у національних кухнях.
21. Класифікація традиційних страв кухонь світу.
22. Гастрономічні символи країн світу.
23. Особливості сервірування та подавання національних страв.
24. Сучасні тенденції розвитку кухонь народів світу.
25. Глобалізація гастрономії та її вплив на ресторанний бізнес.
26. Обґрунтувати роль кухонь народів світу у формуванні конкурентоспроможності ресторану.
27. Проаналізувати вплив культурних традицій обраної країни на формування її гастрономічного профілю.
28. Порівняти дві національні кухні за складом інгредієнтів і технологіями приготування.

29. Обґрунтувати вибір страв для тематичного меню закладу з елементами італійської кухні.
30. Розробити приклад гастрономічної концепції ресторану з азійським напрямом.
31. Визначити характерні спеції та їх функціональне призначення у конкретній кухні світу.
32. Скласти приклад дегустаційного сету з використанням страв певної національної кухні.
33. Проаналізувати можливості адаптації етнічних страв до українського ресторанного ринку.
34. Підібрати способи теплової обробки для автентичних страв різних регіонів світу.
35. Розробити коротку характеристику гастрономічного бренду обраної країни.
36. Запропонувати приклад сервірування страв японської або французької кухні.
37. Обґрунтувати вибір соусів до традиційних страв різних кухонь світу.
38. Скласти приклад меню street-food закладу з елементами латиноамериканської кухні.
39. Визначити особливості подавання страв Близького Сходу у сучасному ресторані.
40. Провести аналіз гастрономічних трендів у кухнях Південно-Східної Азії.
41. Розробити рекомендації щодо поєднання страв національної кухні в меню закладу.
42. Проаналізувати приклад міжкультурної адаптації страв у сучасному ресторанному бізнесі.
43. Запропонувати гастрономічну концепцію тематичного вечора кухні певної країни.
44. Визначити оптимальні інгредієнти для локалізації традиційної страви в умовах України.
45. Розробити структуру меню ресторану, орієнтованого на середземноморську кухню.
46. Описати алгоритм презентації національної кухні для гостей закладу.
47. Проаналізувати можливості використання ферментованих продуктів у різних кухнях світу.
48. Запропонувати інноваційні підходи до подачі традиційних страв.
49. Оцінити гастрономічний потенціал певної кухні для розвитку туризму.
50. Розробити концепцію fusion-меню на основі двох кухонь світу.

Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Іваніщева О.А. Італійська кухня в ресторанному бізнесі Вінниччини: сучасний стан та перспективи розвитку. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Збірник наукових праць VIII Міжнар. наук.-практ. конф.* Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Ч. 3. С.181–188.

Ільїн Л., Пасічник М. Адаптація ресторанного бізнесу Волинської області до умов воєнного стану. *Війна та туризм : матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 11 листопада 2022 р.) К. : ТОВ «Геопринт», 2022. С. 140–142.

Калугіна, І.М., Тележенко Л.М., Поплавська С.О. Етнічні кухні : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2022. 308 с.

Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2023. 280 с.

Красовський С.О. Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методики дослідження. *Культура і сучасність: альманах.* 2021. №1. С. 30–35.

Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство.* 2022. № 40. DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11

Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391 с.

Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Економічні інновації.* 2020. Том 22, Вип. 2(75). С. 71–81. DOI: 10.31520/ei.2020.22.2(75).71-81.

Постова В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку.* 2022. № 65. С. 98–103.

Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2022. 324 с.

Рябенська М., Іваніщева О. Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування. *SWorldJournal.* 2023. С. 38–42. DOI:10.30888/2663-5712.2023-19-02-042.

Слащева А.В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

Слащева А.В. Пусікова О.А. Етнічні кухні : метод. рек. до вивч. дисц.: ДонНУЕТ, 2020. 33 с.

Тищук І.В., Пилипчук М.М. Адаптація концептуальних ресторанів до змін у культурних і економічних тенденціях. *Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку : матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 15 травня 2025 р.)* / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ФОП Мажула Ю.М., 2025. С. 116–121.

Шевчук Н.П., Петрова О.І. Кухні країн світу : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2024. 186 с.