

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Навчально-науковий інститут хімії та екології
Кафедра неорганічної та фізичної хімії

СИЛАБУС
Вибіркового освітнього компонента
Технологія етнічних кухонь світу
Підготовки БАКАЛАВРА

Луцьк – 2026


Силабус освітнього компонента «Технологія етнічних кухонь світу» підготовки бакалавра,

Розробник: Пилипчук М.М. викладач циклової комісії ресторанних і крафтових технологій

Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права
Волинського національного університету імені Лесі Українки»

Савчук Т.І. доцент кафедри неорганічної та фізичної хімії, кандидат хімічних наук, доцент

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми: к. х. н., доц.  _____ Савчук Т. І.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри неорганічної та фізичної хімії
протокол № 5 від 26 лютого 2026 р.

Завідувач кафедри



Любомир ГУЛАЙ

© Савчук Т.І. 2026

I. Опис освітнього компонента

| Найменування показників | Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень | Характеристика навчальної дисципліни |
|--|--|--------------------------------------|
| Денна форма навчання | Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: «Харчові технології» Освітній рівень: перший (бакалаврський) | Нормативна |
| Кількість годин/кредитів <u>150/5</u> | | Рік навчання <u>2</u> |
| | | Семестр <u>4</u> |
| ІНДЗ: <u>немає</u> | | Лекції <u>10</u> год. |
| | | Практичні <u>20</u> год. |
| | | Самостійна робота <u>110</u> год. |
| Мова навчання | | Консультації <u>10</u> год. |
| | Форма контролю: залік | |
| | українська | |

II. Інформація про викладача

Пилипчук Максим Миколайович

викладач циклової комісії ресторанних і крафтових технологій

Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки»
pylypchuk.maksym@ktbp.net.ua

Савчук Тетяна Іванівна

Кандидат хімічних наук

Доцент

Доцент кафедри неорганічної та фізичної хімії

0509985500, Savchuk.Tanja@vnu.edu.ua.

<http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>.

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Силабус вибіркового освітнього компонента “Технологія етнічних кухонь світу ” складено з урахуванням можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти бакалаврського рівня.

2. Мета і завдання освітнього компонента.

Метою викладання освітнього компонента є формування у здобувачів освіти системних знань про особливості технології приготування страв етнічних кухонь світу, їх сировинну базу, традиційні технологічні прийоми, а також розвиток професійних і міжкультурних компетентностей для

застосування отриманих знань у сфері харчових технологій та ресторанного господарства. Завдання освітнього компонента: Ознайомлення з основними етнічними кухнями світу та їх культурними особливостями. Вивчення традиційної сировини, спецій та інгредієнтів, характерних для різних регіонів. Засвоєння базових технологічних прийомів приготування страв етнічних кухонь. Формування навичок розроблення та аналізу технологічних карт страв. Розвиток умінь оцінювання якості та безпечності страв з урахуванням традицій і сучасних вимог

3.Soft skills.

У процесі вивчення освітнього компонента у здобувачів освіти формуються такі soft skills: Аналітичне мислення — аналіз рецептур і технологічних процесів. Уважність та відповідальність під час виконання технологічних завдань. Командна взаємодія та комунікація у процесі практичної роботи. Міжкультурна компетентність і толерантність у професійній діяльності. Самоорганізація та тайм-менеджмент під час виконання практичних і творчих завдань. Дотримання академічної доброчесності та професійної етики.

4. Структура освітнього компонента

| Назви змістових модулів і тем | Усього | Лек. | Практ. | Сам. роб. | Конс. | Форма контролю/ Бали |
|---|--------|------|--------|-----------|-------|-------------------------|
| Змістовий модуль 1. Теоретичні основи етнічних кухонь | | | | | | |
| Тема 1. Поняття етнічної кухні та її роль у світовій гастрономічній культурі | | 1 | 2 | 7 | | ДБ/ 5 |
| Тема 2. Вплив географічних, кліматичних і релігійних чинників на харчування народів світу | | 1 | 2 | 7 | | ДБ/ 5 |
| Тема 3. Сировинна база та традиційні інгредієнти етнічних кухонь | | 1 | 2 | 20 | | РМГ/5 |
| Тема 4. Спеції, прянощі та приправи: класифікація й технологічне значення | | 1 | 2 | 10 | | РМГ/5 |
| Тема 5. Традиційні способи теплової та механічної обробки продуктів | | 1 | 2 | 10 | 4 | РМГ/5 |
| Разом за модулем 1 | | 5 | 10 | 54 | 4 | 25 |
| Змістовий модуль 2. Технології етнічних кухонь | | | | | | |
| Тема 6. Європейські етнічні кухні: особливості технологій та асортименту страв | | 1 | 2 | 10 | | РМГ/5 |
| Тема 7. Кухні Азії: технологічні прийоми, сировина, спеції | | 1 | 2 | 7 | 4 | РМГ/ 5 |

| | | | | | | |
|--|-----|----|----|-----|----|--------|
| Тема 8. Кухні Близького Сходу та Африки: традиції та технологічні особливості | | 1 | 2 | 10 | | P/20 |
| Тема 9. Кухні Америки та Австралії: регіональні особливості та сучасні інтерпретації | | 1 | 2 | 10 | | PMГ/5 |
| Тема 10. Адаптація страв етнічних кухонь до закладів ресторанного господарства | | 1 | 2 | 12 | 2 | PMГ/10 |
| Разом за модулем 2 | | 5 | 10 | 56 | 6 | 40 |
| Види підсумкових робіт (за потреби) | | | | | | Бал |
| Контрольна робота | | | | | | KP/35 |
| ІНДЗ (за наявності) | | | | | | |
| Інше (вказати) | | | | | | |
| Всього годин/Балів | 150 | 10 | 20 | 110 | 10 | 100 |

Методи контролю*: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач/кейсів, ІНДЗ/ІРС – індивідуальне завдання/індивідуальна робота здобувача освіти, РМГ – робота в малих групах, МКР/КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

IV. Політика оцінювання

Оцінювання навчальних досягнень з ОК “Технологія етнічних кухонь світу” здійснюється за 100-бальною шкалою згідно «ПОЛОЖЕННЯ про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки».

Політика викладача щодо здобувача освіти: здобувач освіти повинен відвідувати лекції та практичні заняття. Пропущені без поважних причин заняття потрібно відпрацювати: підготувати конспект лекції, пройти опитування по темі практичного заняття.

Політика щодо академічної доброчесності: усі навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю студент повинен виконувати самостійно; надавати посилання на джерела інформації в разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримуватися норм законодавства про авторське право і суміжні права; надавати достовірну інформацію про результати власної освітньої (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: у випадку пропуску лекції без поважної причини здобувач освіти готує конспект до наступного практичного заняття. До закінчення вивчення змістового модуля здобувач освіти повинен відпрацювати усі практичні заняття в назначений викладачем час.

Можливість визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті: результати навчання, отримані у формальній, неформальній та інформальній освіті, визнаються відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки».

V. Підсумковий контроль

Вивчення освітнього компонента “Технологія етнічних кухонь світу” здійснюється впродовж одного семестру на третьому році навчання (5-й семестр). За результатами поточної навчальної діяльності виставляється залік.

Семестровий залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу на підставі результатів виконання ним усіх видів навчальних робіт, передбачених навчальною програмою. Семестровий залік виставляється за результатами поточного контролю на практичних заняттях та індивідуальних завдань. Якщо протягом семестру студент набрав 60 і більше балів, він може отримати залік, не складаючи його.

У випадку незадовільної підсумкової оцінки (менше 60 балів) або за бажанням підвищити свій результат студент складає залік. (На залік виносяться усі теоретичні питання, що охоплюють весь матеріал, що вивчався протягом курсу). При цьому він може набрати від 0 до 100 балів, де 60 балів і вище – задовільна /позитивна оцінка

Перелік питань до заліку:

Поняття етнічної кухні та її місце у світовій гастрономічній культурі. Формування національних кулінарних традицій: історичні передумови. Вплив географічних і кліматичних чинників на особливості харчування народів світу. Релігійні та культурні обмеження у харчуванні різних етносів. Сировинна база етнічних кухонь: рослинні та тваринні продукти. Роль зернових, бобових та овочевих культур у національних кухнях. Спеції, прянощі та приправи: класифікація і технологічне значення. Традиційні способи механічної обробки сировини в етнічних кухнях. Теплова обробка продуктів: особливості традиційних технологій. Характеристика європейських етнічних кухонь (загальні риси та відмінності). Особливості технологій приготування страв кухонь Середземноморського регіону. Технологічні прийоми та інгредієнти кухонь Східної та Південно-Східної Азії. Кухні Близького Сходу: сировина, спеції, традиційні страви. Особливості етнічних кухонь Африки. Кухні Північної та Південної Америки: регіональні відмінності. Характеристика етнічних кухонь Австралії та Океанії. Традиційні напої в етнічних кухнях світу. Національні страви як елемент нематеріальної культурної спадщини. Сучасні тенденції розвитку етнічних кухонь у світовій гастрономії. Адаптація страв етнічних кухонь до умов ресторанного господарства. Вимоги до безпечності та якості страв етнічних кухонь. Особливості подачі та сервірування національних страв. Культура споживання їжі в різних країнах світу. Використання етнічних кухонь у формуванні меню закладів харчування. Перспективи розвитку етнічної гастрономії в Україні.

VI. Шкала оцінювання

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| Оцінка в балах | Лінгвістична оцінка |
|-----------------------|----------------------------|

| | |
|--------|---------------------------------------|
| 90–100 | Зараховано |
| 82–89 | |
| 75–81 | |
| 67–74 | |
| 60–66 | |
| 1–59 | Незараховано (необхідне перекладання) |

VI. Рекомендована література

1. Кравченко М. Ф., Григоренко О. М.: підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 480 с.
2. Дударєва Г. В., Мазаракі А. А. Гастрономічна культура та національні кухні світу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2021. 312 с.
3. Cwiertka K. J., Lee H.-A. Кухні світу в історичному контексті : пер. з англ. Київ : Ніка-Центр, 2022. 304 с.
4. Velasco W. Їжа і культура. Ключові концепти : пер. з англ. Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. 256 с.
5. Мазаракі А. А., Пшінько О. М. Ресторанні технології та кулінарна спадщина народів світу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2022. 268 с.
6. Davidson A., Jaine T. Оксфордський довідник з їжі : пер. з англ. Харків : Ранок, 2021. 1024 с.
7. Zubaida S., Tapper R. Їжа, культура і суспільство : пер. з англ. Київ : Академвидав, 2024. 392 с.