



Силабус навчальної дисципліни
«Традиції та культура харчування народів світу»

Спеціальність	<i>І2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</i>
Освітня програма	<i>Готельно-ресторанна справа</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>1 курс, 2 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>3 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 14 год. Практичні (семінарські) – 16 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 60 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Балацька Наталя Юріївна, професор кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., доцент</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>natalia.balatska@hneu.net</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС</i>
Мета навчальної дисципліни: отримання студентами знань об'єктивних закономірностей, реальних процесів та специфічних особливостей традицій та культури харчування народів світу, а також навичок їх практичного застосування.	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
Вступ до фаху	Технологія продукції ресторанного господарства
Основи гостинності	Організація готельного господарства
	Організація ресторанного господарства
	Основи курортології та рекреації
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Традиції та культура харчування народів світу	
1. Теоретичні основи традицій харчування народів світу.	
2. Національні особливості харчування народів країн Європи.	
3. Національні особливості харчування народів країн Азіатсько-тихоокеанського регіону, Америки та Африки.	
4. Особливості національної культури харчування в Україні.	
Змістовий модуль 2. Традиції та культура сервісної діяльності народів світу	
5. Традиції сервісної діяльності народів країн світу	



6. Організація та культура сервісної діяльності народів світу.	
Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни	
<i>Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM</i>	
Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8439
Система оцінювання результатів навчання	
Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів, – 60. Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; колоквиуми та презентації за темами. Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни.	
Політики навчальної дисципліни	
Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.	
<i>Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у робочій програмі навчальної дисципліни (https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8439)</i>	