Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**
Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2026 р.

# РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
# **ЕТНІЧНІ КУХНІ**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: G «Інженерія, виробництво та будівництво», J «Транспорт та послуги»

спеціальність: G13 «Харчові технології», J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

освітня програма: «Крафтові харчові технології»,
«Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2026/2027 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«27» серпня 2026 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Терешкін Олег Георгійович, д.т.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «26» серпня 2026 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

(підпис) Наталя ДАНЬКО (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

(підпис) Олена МИКОЛЕНКО (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2026 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО (прізвище та ініціали)

# ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Етнічні кухні» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Крафтові харчові технології» та освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
(назва рівня вищої освіти)

спеціальності G13 «Харчові технології» та J2 «Готельно- ресторанна справа та кейтеринг»

## 1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою дисципліни є формування базових знань про характерні риси кухонь народів різних країн світу, особливості використання сировини та технології поширених страв етнічних кухонь.

Завданнями вивчення дисципліни «Етнічні кухні» є отримання студентами знань щодо основних принципів, процесів, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни “Етнічні кухні” є:

**- формування наступних загальних компетентностей**

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботипідприємств сфери гостинності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**- формування наступних фахових компетентностей**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.

СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб’єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти знатимуть технологію поширених страв етнічних кухонь народів світу, вимоги до якості продукції; оволодіють навичками технологічної обробки харчових продуктів, що використовуються для приготування національних страв, проведення органолептичної оцінки їх якості.

1.3. Кількість кредитів – 4

1.4. Загальна кількість годин – 120

| 1.5. Характеристика навчальної дисципліни | |
|---|---|
| Вибіркова | |
| Денна форма навчання | Заочна (дистанційна) форма навчання |
| Рік підготовки | |
| 2-й | 2-й |
| Семестр | |
| 4-й | 4-й |
| Лекції | |
| 16 год. | 10 год. |
| Практичні, семінарські заняття | |
| 32 год. | - |
| Самостійна робота | |
| 72 | 110 |
| У т.ч. індивідуальні завдання | |
| - | - |

1.6. Заплановані результати навчання

**Програмні результати навчання:**

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

## 2. Тематичний план навчальної дисципліни

*Розділ 1. Особливості етнічних кухонь народів Європи*

*Тема 1. Українська кухня.*

Формування та особливості української кухні. Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв української кухні. Характеристикаокремих страв, особливості їх технології.

*Тема 2. Кухні Польщі, Чехії та Словаччини*.

Основні особливості кухонь. Продукти і сировина, що використовується для приготування національних страв. Види і асортимент холодних страв і закусок. Особливості приготування перших, других та солодких страв.

*Тема 3. Кухні Німеччини, Австрії, Угорщини*.

Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв. Характеристика окремих страв, особливості їх технології.

*Тема 4. Кулінарні традиції країн Середземноморського регіону.*

Традиційна французька кухня. Її різновиди. Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв французької кухні. Характеристика окремих страв, особливості їх технології. Італійська кухня. Особливості регіональної італійської кухні. Характеристикаспособів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв італійської кухні. Характеристика окремих страв, особливості їх технології. Найпопулярніші страви Італії. Особливості приготування італійської піци. Асортимент і характеристика пасти.

*Тема 5. Скандинавська кухня (Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії).*

Спільні характеристики харчування скандинавських країн. Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв. Характеристика окремих страв, особливості їхтехнології.

*Розділ 2. Особливості етнічних кухонь народів Азії*

*Тема 6. Кухні країн Ближнього Сходу та Кавказького регіону – Туреччини, Ірану, Сирії та Ізраїлю.*

Історичні витоки формування кухні арабських країн. Традиції харчування. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні страв. Характеристика окремих страв, особливості їх технології.

*Тема 7. Китайська та японська кухні.*

Характерні особливості. Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв китайської та японської кухонь. Характеристика окремих страв, особливості їх технології.

*Розділ 3. Особливості етнічних кухонь та режимів харчування народівАмерики*

*Тема 8. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту.*

Особливості технології приготування їжі в країнах Північної, Центральної та Південної Америки. Характеристика окремих страв, особливості їх технології.

## 3. Структура навчальної дисципліни

| Назви розділів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | денна форма | | | | | | заочна форма | | | | | |
| | усього | у тому числі | | | | | усього | у тому числі | | | | |
| | | л | п | лаб. | інд. | с.р. | | л | п | лаб. | інд. | с.р. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **Розділ 1.** Особливості етнічних кухонь народів Європи | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Українська кухня | 15 | 2 | 4 | | | 9 | 15 | 1 | | | | 14 |
| Тема 2. Кухні Центральної та Східної Європи | 15 | 2 | 4 | | | 9 | 15 | 1 | | | | 14 |
| Тема 3. Кухні Північної та Західної Європи | 15 | 2 | 4 | | | 9 | 15 | 1 | | | | 14 |
| Тема 4. Кухні Середземноморського регіону | 15 | 2 | 4 | | | 9 | 15 | 1 | | | | 14 |
| ***Разом за розділом 1*** | **60** | **8** | **16** | | | **36** | **60** | **4** | | | | **56** |
| **Розділ 2.** Особливості етнічних кухонь народів Азії | | | | | | | | | | | | |
| Тема 5. Кухні країн Ближнього Сходу | 15 | 2 | 4 | | | 9 | 15 | 1 | | | | 14 |
| Тема 6. Кухні країн Дальнього Сходу | 15 | 2 | 4 | | | 9 | 15 | 1 | | | | 14 |
| ***Разом за розділом 2*** | **30** | **4** | **8** | | | **18** | **30** | **2** | | | | **28** |
| **Розділ 3.** Особливості етнічних кухонь народів Африки та Америки | | | | | | | | | | | | |
| Тема 7. Кухні Африканськогоконтиненту | 15 | 2 | 4 | | | 9 | 15 | 2 | | | | 13 |
| Тема 8. Кухні Американського континенту | 15 | 2 | 4 | | | 9 | 15 | 2 | | | | 13 |
| ***Разом за розділом 3*** | **30** | **4** | **8** | | | **18** | **30** | **2** | | | | **26** |
| **Всього годин** | **120** | **16** | **32** | | | **72** | **120** | **10** | | | | **110** |

## 4. Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|---|---|---|
| 1 | Аналіз технології і рецептур страв української кухні | 4 |
| 2 | Аналіз технології і рецептур відомих страв Польщі, Чехії,Словаччини, Угорщини, Німеччини | 4 |
| 3 | Аналіз технології і рецептур відомих страв Скандинавії, Великобританії | 4 |
| 4 | Аналіз технології і рецептур відомих страв Франції, Італії,Іспанії,Греції | 4 |
| 5 | Аналіз технології і рецептур відомих страв Туреччини, Ірану, Іраку, Лівану, Ізраїлю, Азербайджану, Грузії, Вірменії, Узбекистану, Таджикистану, Афганістану, Казахстану, Пакистану | 4 |
| 6 | Аналіз технології і рецептур відомих страв Китаю, Японії, Південної та Північної Кореї, Монголії, В'єтнаму, Філіппін, Індонезії,Індії,Таїланду | 4 |
| 7 | Аналіз технології і рецептур відомих страв Марокко, Тунісу, Лівії, Алжиру, Нігерії, Ефіопії, Мадагаскару, Намібії, Кенії, Зімбабве, Танзанії, Южноафриканської республіки та інших країн Африканського континенту | 4 |
| 8 | Аналіз технології і рецептур відомих страв США, Канади, Мексики, Бразилії, Аргентини та інших країн ЛатинськоїАмерики | 4 |
| | **Усього годин** | **32** |

## 5. Завдання для самостійної роботи

| № з/п | Види, зміст самостійної роботи | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | денна форма | заочна форма |
| 1 | Вивчити особливості приготування страв української кухні | 9 | 14 |
| 2 | Вивчити основні особливості приготування страв у країнах Центральної та Східної Європи – Польщі, Чехії,Словаччині, Угорщині, Німеччині | 9 | 14 |
| 3 | Вивчити основні особливості приготування страв у країнах Північної та Західної Європи – Норвегії, Швеції, Фінляндії, Данії, країнах Прибалтики та Великобританії | 9 | 14 |
| 4 | Вивчити основні особливості приготування страв у країнах Середземноморського регіону – Франції, Італії, Іспанії, Греції | 9 | 14 |
| 5 | Вивчити основні особливості приготування страв у країнах Ближнього Сходу – Туреччині, Ірані, Іраку, Лівані, Ізраїлі, Азербайджані, Грузії, Вірменії, Узбекистані, Таджикистані, Афганістані, Казахстані, Пакистані | 9 | 14 |
| 6 | Вивчити основні особливості приготування страв у країнах Дальнього Сходу – Китаї, Японії, Південній та Північній Кореї, Монголії, В’єтнамі, Філіппінах, Індонезії,Індії, Таїланді | 9 | 14 |
| 7 | Вивчити основні особливості приготування страв у країнах Африканського континенту – Марокко, Тунісі, Лівії, Алжирі, Нігерії, Ефіопії, Мадагаскарі, Намібії, Кенії, Зімбабве, Танзанії, Южноафриканській республіці та інших | 9 | 13 |
| 8 | Вивчити основні особливості приготування страв у країнах Американського континенту – США, Канаді, Мексиці, Бразилії, Аргентині та інших | 9 | 13 |
| | **Усього годин** | **72** | **110** |

Самостійну роботу по вивченню особливостей будь-якої національної кухні слід здійснювати за таким алгоритмом.

1. Географічне положення країни
2. Рельєф, географічні зони
3. Клімат
4. Основні напрямки сільського господарства
5. Перероблююча та харчова промисловість
6. Населення країни (національний склад)
7. Віровизнання (релігія)
8. Продукти харчування, характерні для кухні даної країн (народу)
9. У тому числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи)
10. Способи кулінарної обробки та їх характеристика:

механічна; теплова

(вказати найбільш характерні, відмінності)

11. Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі
12. Режим харчування
13. Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)

## 6. Індивідуальне завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

## 7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

*Таблиця 7.1*

**Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання заосвітньою компонентною «Етнічні кухні»**

| Шифр ПРН (відповідно до ОПП) | Результати навчання (відповідно до ОПП) | Методи навчання | Засоби діагностики/ форми оцінювання |
|---|---|---|---|
| РН 02. | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. | Лекція; підготовка до практичних занять | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота |
| РН 05. | Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | Лекція; підготовка до практичних занять | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота |
| РН12 | Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. | Лекція; підготовка до практичних занять | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота |
| РН16 | Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; | Підготовка до практичних занять | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота |
| РН20 | Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. | Лекція; підготовка до практичних занять | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота |

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використанням сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

участь у майстер-класах з виготовлення кулінарної чи кондитерської продукції (за наявності відповідного документу про їх проходження, надання копії викладачу).

## 8. Методи контролю

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на практичних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння розділів (**проміжний контроль**) – на практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- усне опитування;
- виконання творчих завдань (підготовка доповідей та презентацій);
- виконання індивідуальної семестрової роботи (письмова форма заліку).

**Підсумковий контроль** засвоєння матеріалу здійснюється на підсумкових заняттях та на заліковому занятті. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 4 балів під час захисту роботи, під час тестування – від 1 до 6 балів. Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних, лабораторних та практичних занять.

Залік або іспит – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни за семестр складає 100 балів.

## 9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

| Поточний контроль та самостійна робота | | | | | | | | Разом | Залік | Сума |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Розділ 1 | | | | Розділ 2 | | Розділ 3 | | | | |
| $T_1$ | $T_2$ | $T_3$ | $T_4$ | $T_5$ | $T_6$ | $T_7$ | $T_8$ | | | |
| 5 | 5 | 10 | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | **60** | **40** | **100** |

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (заліку, або екзамену) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 30 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Під час вивчення навчальної дисципліни використання технологій штучного інтелекту (ШІ) здійснюється відповідно до Політики використання технологій штучного інтелекту Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.

У межах дисципліни застосовуються такі моделі використання ШІ:

1. Модель «ШІ заборонено».

Використання технологій штучного інтелекту не допускається під час виконання контрольних заходів, спрямованих на перевірку індивідуальних знань і сформованості компетентностей здобувача освіти, зокрема: усного опитування, модульних контрольних робіт, заліку, якщо інше не визначено викладачем, інших видів оцінювання, для яких викладачем встановлено обмеження щодо використання ШІ.

2. Модель «ШІ як асистент».

Під час підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, рефератів, аналітичних оглядів та інших письмових робіт дозволяється використання ШІ для: пошуку та систематизації інформації, добору та первинного аналізу наукових джерел, пояснення складних понять, удосконалення структури тексту, перевірки граматики, стилю та оформлення, генерації ідей, плану роботи або прикладів.

Фінальний текст роботи, висновки, аналіз, інтерпретація результатів та прийняті рішення повинні бути самостійно підготовлені здобувачем освіти.

3. Модель «ШІ як інструмент».

Для окремих лабораторних, практичних, проєктних або дослідницьких робіт використання технологій штучного інтелекту може бути обов'язковою складовою виконання завдання. У таких випадках здобувачі освіти можуть використовувати генеративні моделі ШІ для: аналізу та підготовки даних, генерації, аналізу й оптимізації програмного коду, порівняння результатів роботи різних моделей ШІ, створення візуалізацій, схем або зображень, аналізу великих масивів даних. проведення експериментів із застосуванням сучасних інструментів штучного інтелекту.

Усі результати, отримані за допомогою ШІ, підлягають критичному аналізу, перевірці та доопрацюванню здобувачем освіти.

Декларування використання ШІ.

У разі використання технологій штучного інтелекту здобувач освіти зобов'язаний зазначити: назву сервісу або моделі ШІ; дату використання; характер допомоги (генерація ідей, пошук інформації, аналіз даних, генерація коду, редагування тексту тощо).

За вимогою викладача здобувач освіти повинен надати використані запити (prompts) або пояснити спосіб використання інструментів ШІ.

Недекларованe використання технологій штучного інтелекту або подання згенерованого ШІ матеріалу як власного результату навчальної діяльності розглядається як порушення принципів академічної доброчесності відповідно до внутрішніх нормативних документів Університету.

## Шкала оцінювання

| Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру | Оцінка для дворівневої шкали оцінювання |
|---|---|
| 90 – 100 | зараховано |
| 70 – 89 | |
| 50 – 69 | |
| 1– 49 | не зараховано |

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна література

1. Ростовський В.С. Кухні народів світу : підручник. Київ : Кондор, 2018. 501 с.
2. Калугіна І.М., Тележенко Л.М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с
3. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х., Філь. Кухні народів світу: навч.посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.
4. Коршунова Г.Ф., Варваріна Н.М. Етнічні кухні: підручник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 286 с.
5. Слащева А.В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

### Додаткова література

6. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
7. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник: Київ, 2014. 556с.
8. Михальська Страви світової кухні. Х.: Веста, 2010 .223 с.
9. Тумко І.М. Смак країни. Кавказька кухня. Х.: Аргумент Принт, 2013. 71с.
10. Середа І.І. Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії: К.: 2014. 71с.
11. Саніна І.Л. Смак країни .Східні солодощі: Х.: Аргумент Принт, 2014. 72 с.
12. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня: Х.: Аргумент Принт, 2013. 71 с.
13. Гаврилко П.П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. Центр учбової літератури, 2016. 620 с.
14. Шалімов О.В. Збірник рецептур страв національних кухонь. Кондор-Видавництво 2016. 992с.

### 11. Інтернет-ресурси

15. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrbiz.net
16. Авторський кулінарний сайт: пікантно про їжу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://picantecooking.com/ua/recipes/kuhni-svitu/
17. Незалежний культурологічний часопис «Ї» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ji.lviv.ua/n73texts/73-zmist.htm

## 12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom та Moodle проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.

Посилання: https://moodle.karazin.ua/enrol/index.php?id=6026