



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Етнічні кухні

Галузь знань
Спеціальність
Назва освітньої програми
Рівень вищої освіти

24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
Викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Кравченко Яна Вікторівна	097-903-34-19	yanakravchenko1188@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «**Етнічні кухні**» розкриває основні аспекти кулінарного мистецтва народів світу та його національні особливості, висвітлено історію розвитку культури та традицій харчування народів зарубіжних країн та України, кулінарну спадщину націй.

Метою етнічних кухонь як навчальної дисципліни є формування у студентів теоретичних знань та уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних країн; вивчення асортименту національних страв і правил їх подачі, традиційних джерел сировини і способах його кулінарної обробки. Занурення в культуру країни та розвиток креативності мислення, розвиток уявлень про кухню та традиції народів світу.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Етнічні кухні» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Спеціальні (фахові) компетентності

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 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Навчальна дисципліна «Етнічні кухні» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

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

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знати:

- загальні особливості етнічних кухонь різних країн світу;
- набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, характерної для різних етнічних кухонь;
- особливості використання кулінарних етномаркерів у виробництві страв та напоїв;
- традиційні способи кулінарної обробки продуктів в різних етнічних кухнях;

- основний асортимент та технології традиційних етнічних страв;
- режим харчування, характерний для туристів різних країн світу;

Вміти:

- вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- розробляти технологічну документацію кулінарної продукції для етнічних закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства;
- оформлювати й подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;
- складати меню для груп іноземних туристів з урахуванням їх етногастрономічних вподобань та організувати їх обслуговування;
- організувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва страв етнічних кухонь світу;
- використовувати сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

Здобуття теоретичних знань і формування практичних **навичок** щодо:

- особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань,
- технологій приготування основних страв, виробів та напоїв етнічних кухонь країн світу,
- етнотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу,
- оформлення і подачі страв у закладах ресторанного господарства із урахуванням етнічних традицій,
- складання спеціальних меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних вподобань туристів з різних країн.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30/10	30/10	120/160	3	5	Вибіркова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Технології приготування слов'янської кухні.	12	2	2	8	14	2	2	10
Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь.	12	2	2	8	12	1	1	10

Тема 4. Технології приготування страв англійської, французької та німецької кухонь.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Технології приготування страв грецької, італійської й іспанської кухонь.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 7. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 8. Технології приготування страв китайської, корейської й японської кухонь.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 12. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 13. Технології приготування страв країн Африки.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 14. Технології приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 15. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ІСПИТ								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою.

6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма

1	Тема 1. Технології приготування слов'янської кухні. Особливості технологій приготування страв української та молдовської кухні	2	2
2	Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь Особливості технологій приготування страв польської, чеської та словацької кухонь	2	1
3	Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь. Особливості технологій приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь	2	1
4	Тема 4. Технології приготування страв англійської, французької та німецької кухонь. Особливості технологій приготування страв англійської, французької та німецької кухонь	2	0,5
5	Тема 5. Технології приготування страв грецької, італійської й іспанської кухонь. Особливості технологій приготування страв грецької, італійської й іспанської кухонь	2	0,5
6	Тема 6. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії. Особливості технологій приготування страв скандинавських країн та країн Балтії	2	0,5
7	Тема 7. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь. Особливості технологій приготування страв страв австралійської та новозеландської кухонь	2	0,5
8	Тема 8. Технології приготування страв китайської, корейської й японської кухонь. Особливості технологій приготування страв страв китайської, корейської й японської кухонь.	2	0,5
9	Тема 9. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь. Особливості технологій приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь	2	0,5
10	Тема 10. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні. Особливості технологій приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні.	2	0,5
11	Тема 11. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю Особливості технологій приготування страв турецької, іранської, сирійської та ізраїльської кухонь.	2	0,5
12	Тема 12. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь. Особливості технологій приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь	2	0,5
13	Тема 13. Технології приготування страв країн Африки. Особливості технологій приготування страв країн Африки.	2	0,5
14	Тема 14. Технології приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь. Особливості технологій приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь.	2	0,5
15	Тема 15. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах. Типи організації харчування туристів, види обслуговування. сервісу, характеристика кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. Обмеження в харчуванні у туристів.	2	0,5
	Всього	30	10

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Етнічні кухні» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	<p>Тема 1. Технології приготування слов'янської кухні. Особливості технологій приготування страв молдавської кухні</p> <p>Реферат Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар. Історія розвитку культури та традицій харчування молдаван. Історія розвитку культури та традицій харчування кримчаків. Історія розвитку культури та традицій харчування караїмів. Історія розвитку культури та традицій харчування гагаузів.</p>	8	10
2	<p>Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь Особливості технологій приготування страв словацької кухні</p> <p>Реферат Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінювання типових страв польської кухні. Встановлення смакової основи чеської та словацької кухні.</p>	8	10
3	<p>Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь. Особливості технологій приготування страв румунської кухні</p> <p>Реферат Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні: Албанії, Болгарії, Боснії, Герцеговини, Македонії, Чорногорії, Сербії, Хорватії, Словенії, Румунії.</p>	8	10

4	<p>Тема 4. Технології приготування страв англійської, французької та німецької кухонь. Особливості технологій приготування страв німецької кухні <u>Реферат</u> Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.</p>	8	10
5	<p>Тема 5. Технології приготування страв грецької, італійської й іспанської кухонь. Особливості технологій приготування страв іспанської кухні <u>Реферат</u> Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості. Особливості кухні Греції</p>	8	10
6	<p>Тема 6. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії. Особливості технологій приготування страв країн Балтії <u>Реферат</u> Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства. Особливості кухні Скандинавських країн (Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції, Ісландії).</p>	8	10
7	<p>Тема 7. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь. Особливості технологій приготування страв новозеландської кухні <u>Реферат</u> Національна кухня Австралії. Нова Зеландія: традиції та культура національної кухні.</p>	8	10
8	<p>Тема 8. Технології приготування страв китайської, корейської й японської кухонь. Особливості технологій приготування страв японської кухні <u>Реферат</u> Національна кухня Китаю. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.</p>	8	10
9	<p>Тема 9. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь. Особливості технологій приготування страв індонезійської кухні <u>Реферат</u> Національна кухня Таїланду. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії</p>	8	10
10	<p>Тема 10. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні. Особливості технологій приготування страв грузинської кухні. <u>Реферат</u> Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу</p>	8	10

11	Тема 11. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю Особливості технологій приготування страв сирійської та ізраїльської кухонь. Реферат Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків. Ізраїль – невід’ємна частина середземноморської кухні.	8	12
12	Тема 12. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь. Особливості технологій приготування страв туркменської кухні Реферат Національна кухня Туркменістану, Узбекистану, Киргизстану, Таджикистану, Казахстану.	8	12
13	Тема 13. Технології приготування страв країн Африки. Особливості технологій приготування страв марроканської кухні. Реферат Магрибська кухня. Кулінарні традиції Алжиру і народів, які його населяють (арабів, берберів і європейців). Південно Африканська кухня: екстраординарність і екзотичність	8	12
14	Тема 14. Технології приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь. Особливості технологій приготування страв мексиканської кухні. Реферат Національна кухня США – від Аляски до Юти. Національні гастрономічні традиції Канади.	8	12
15	Тема 15. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах. Характеристика кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. Обмеження в харчуванні у туристів.	8	12
Всього		120	160

8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	50%
підсумковий контроль , який здійснюється у ході проведення іспиту (заліку).	50%

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах, практичні завдання, іспит (залік)
--	--

Питання до іспиту

1. Який набір продуктів типовий для української кухні?
2. Які види теплової обробки використовуються при приготуванні страв української кухні?
3. Національні українські страви, особливості технології їх приготування.
4. Особливості молдовської кухні (набір продуктів, особливості технології).
5. Роль страв із овочів в молдовській кухні.
6. Національні молдовські страви, технологія їх приготування.
7. Використання якої сировини і продуктів найбільш характерне для молдовської кухні.
8. Назвіть види сировини і продуктів, які використовуються в польській кухні.
9. Які способи теплової обробки найбільш поширені в чеській кулінарії?
10. Які види супів характерні для чеської і словацької кухні? Технологія їх приготування.
11. Відмітні особливості польської кухні.
12. Асортимент національних страв польської кухні, способи їх приготування.
13. Традиційні страви чеської кухні.
14. Бігос. Технологія приготування.
15. Які страви і напої можна рекомендувати гостям з Польщі, Чехії, Словаччини?
16. Назвіть види сировини і продуктів, що характерні для болгарської кухні.
17. Які способи теплової обробки найбільш поширені в болгарській кулінарії?
18. Які види супів характерні для болгарської кухні? Технологія їх приготування.
19. Відмітні особливості угорської кухні.
20. Асортимент національних страв угорської кухні, способи їх приготування.
21. Традиційні страви румунської кухні.
22. Чорба. Технологія приготування.
23. Які страви і напої можна рекомендувати гостям з Болгарії, Угорщини, Румунії?
24. Які традиції англійської кухні і режим харчування нації?
25. Розкажіть про технологію супів, популярних у англійців.
26. Які страви з риби готують англійські кулінари? Особливості їх технології.
27. Асортимент і технологія національних страв з м'яса в англійській кулінарії.
28. Які традиційні святкові страви прийнято готувати у Великобританії?
29. Які страви і напої слід рекомендувати гостям із Великобританії?
30. Які основні особливості національної кухні Франції?
31. Розкажіть про технологію приготування супів: консоме з овочами і яйцем по-паризьки, юшки по-марсельськи, супу жульєн, супу-пюре по-французьки.
32. Яку роль грають соуси в кулінарії Франції? Розкажіть про технологію приготування соусів бешамель, айоль, ельзасський.
33. Які рекомендації необхідно враховувати при обслуговуванні гостей з Франції?
34. Які види продуктів і способи їх обробки найбільш популярні в німецьких стравах?

35. У чому особливість режиму харчування німців?
36. Роль холодних страв і закусок в німецькій кухні. Назвіть асортимент і особливості їх приготування.
37. Яким супам віддають перевагу німці? Які особливості їх приготування і подачі?
38. Які продукти широко використовуються в грецькій кулінарії?
39. Особливості харчування греків.
40. Національні страви грецької кухні. Особливості їх приготування.
41. Які овочеві страви розповсюджені в грецькій кухні?
42. Рекомендуйте страви гостям із Греції.
43. Назвіть види сировини і продуктів, що використовуються в іспанській кухні.
44. Які страви є традиційними в іспанській кухні? Технологія їх приготування.
45. Які особливості режиму харчування іспанців?
46. Які страви і напої можна рекомендувати гостям з Іспанії?
47. Які види продуктів популярні у італійців?
48. Назвіть характерні особливості режиму харчування італійців. З яких страв складається їх традиційне меню?
49. Асортимент супів і технологія їх приготування в італійській кухні.
50. Які страви з м'яса і птиці популярні в Італії?
51. Розкажіть про особливості приготування італійських страв з макаронних виробів.
52. Які страви і напої слід рекомендувати гостям з Італії?
53. Назвіть види сировини і продуктів, що використовуються у скандинавській кухні.
54. Які способи термічної обробки найбільш поширені в скандинавській кулінарії?
55. Які види супів характерні для скандинавської кухні? Технологія їх приготування.
56. Відмінні особливості скандинавської кухні.
57. Асортимент національних страв скандинавської кухні, способи їх приготування.
58. Традиційні страви датської кухні.
59. Традиційні страви шведської кухні.
60. Які страви і напої можна рекомендувати гостям зі скандинавських країн?
61. Назвіть популярні види сировини і продуктів, що характерні для литовської кухні.
62. Яка роль молока та молочних продуктів у кухні країн Балтії?
63. Які види м'яса популярні в кулінарії країн Балтії?
64. Які традиційні литовські страви? Особливості технології їх приготування.
65. Який набір продуктів характерний для латиської кулінарії?
66. Національні латиські страви, технологія їх приготування.
67. Які напої популярні у литовців та латишів?
68. Охарактеризуйте естонську кухню, її особливості.
69. Назвіть асортимент продуктів, що використовуються в австралійській кулінарії.
70. Яка роль відводиться м'ясним стравам у харчуванні австралійців, популярні види м'яса?
71. Рибні страви в австралійській кухні.
72. Які напої популярні в Австралії? Особливості їх приготування.

73. Назвіть традиційні страви австралійської кухні, технологія їх приготування.
74. Популярні десерти, технологія їх приготування.
75. Які рекомендації ви можете надати, щодо меню гостей з Австралії?
76. Особливості новозеландської кухні, які продукти найбільш розповсюджені?
77. Які види м'яса характерні для кухні Нової Зеландії?
78. Який режим харчування мешканців Нової Зеландії?
79. Назвіть традиційні страви та особливості технології їх приготування.
80. Як впливала європейська кухня на формування новозеландської кулінарії?
81. Популярні десерти та особливості технології їх приготування.
82. Дайте рекомендації щодо складання меню для гостей з Нової Зеландії
83. Використання якої сировини і продуктів найбільш характерне для китайської кухні?
84. Які особливості технології приготування страв у китайській кулінарії?
85. Теплова обробка продуктів, її особливості та способи, що характерні для китайської кухні.
86. Які існують правила сервіровки китайського столу?
87. В чому полягають особливості китайської чайної церемонії?
88. Які відомі національні китайські страви, технологія їх приготування?
89. Дайте рекомендації щодо меню для гостей з Китаю.
90. Які смакові властивості тайських страв?
91. Дайте рекомендації щодо меню для гостей з Тайланду.
92. Використання якої сировини і продуктів найбільш характерне для індійської кухні?
93. Яка роль прянощів в кулінарії Індії?
94. Національні страви індійської кухні, особливості технології їх приготування.
95. Дайте рекомендації щодо меню для гостей з Індії.
96. Назвіть види сировини і продуктів, які використовуються в індонезійській кухні.
- 97.12. Яка роль борошняних страв в узбецькій кухні?
98. Назвіть види сировини і продуктів, що використовуються в країнах Африки.
99. Асортимент національних страв Африки
100. Національні страви бразильської кухні, особливості технології їх приготування.

**9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ**

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен / залік			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	25

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	10
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен / залік			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	FX	незадовільно	
1-34 (2)	F		

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
2. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с.
3. Традиції українського харчування Г. І. Віват. Одеса : ВМВ, 2016. 288 с. : іл., худож. Г. І. Віват. Бібліогр.: с. 282-287.
4. Кухні народів світу: навч. посіб. І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів : Магнолія 2006, 2016. (Вища освіта України). Бібліогр.: с. 243-244
5. Збірник рецептур національної кухні країн Європи П. П. Гаврилко. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2016. 620 с.

Допоміжна

6. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня: Х.:Аргумент Принт, 2013. 71 с.
7. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. К. : МАПА, 2011. 602 с.
- 8.Доцяк В.С .Українська кухня : підручник: Київ, 2014. 556с.
9. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник Н.М. Зубар. К.: ЦУЛ, 2010. 336 с.

10. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів: Видавництво «Магнолія 2006». 248 с.
11. Михальська Страви світової кухні. Х.: Веста, 2010. 223 с.
12. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. К.: Кондор, 2016. 502 с.
13. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта Я.М. Сало. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
14. Серета І.І. Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії: К.: 2014. 71с.
15. Саніна І.Л. Смак країни. Східні солодощі: Х.:Аргумент Принт, 2014. 72 с.
16. Тумко І.М. Смак країни. Кавказька кухня. Х.:Аргумент Принт, 2013. 71с.
17. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навч. посібн. В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. Харків: Світ книги, 2012. 537 с.
18. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Г.І. Шумило. К.: Кондор, 2012. 504 с.

Нормативно-правові акти:

19. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. К. : Держспоживстандарт України, 2003.
20. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. К. : Держспоживстандарт України, 2003.
21. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. К. : Держспоживстандарт України, 2004.

Інформаційні ресурси

22. Кухня та етикет народів світу <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/20100705-moroccan-cuisine/>
23. Кулінарна етнологія : зародження і генезис української кухні [Електронний ресурс]: Режим доступу <http://diploms.com.ua>