



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

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**Кулінарні традиції України**

<b>Галузь знань</b>	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
<b>Спеціальність</b>	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
<b>Назва освітньої програми</b>	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
<b>Рівень вищої освіти</b>	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

<b>Розробники і викладачі</b>	<b>Контактний тел.</b>	<b>E-mail</b>
Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу <b>Марковська Анастасія</b> Брен-шеф G-Group	097-861-51-40	<a href="mailto:markovskaya2701@gmail.com">markovskaya2701@gmail.com</a>
<b>Тітов Віктор</b>	067-763-99-12	<a href="mailto:vtitov@gmail.com">vtitov@gmail.com</a>

**1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ**

**Кулінарні традиції України** - навчальна дисципліна спрямована на вивчення та удосконалення кулінарних традицій української кухні. Отримання практичних та теоретичних навичок з використання локальних продуктів для приготування традиційних українських страв. Ознайомлення з українськими святами та їх традиційними стравами та спрямована на отримання навичок застосовувати інноваційні підходи щодо приготування українських страв.

Метою викладання дисципліни є надання студентам теоретичних, знань про кулінарні традиції України, способи та особливості приготування традиційних українських страв. Ознайомити з особливостями кожного регіону України, їх локальними продуктами та надати практичні навички для майбутньої виробничої діяльності.

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

У процесі реалізації програми дисципліни «Кулінарні традиції України» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

### **Інтегральна компетентність**

ІК здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки 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.

### **Спеціальні (фахові) компетентності**

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

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Навчальна дисципліна Кулінарні традиції України забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

### **Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною**

#### **Знання:**

- історію розвитку кулінарних традицій України
- особливості кулінарних особливостей кожного регіону України
- локальні продукти кожного регіону та уміння застосовувати їх під час приготування страв

- традиції та особливості технологій української кухні
- особливості технологій у виробництві страв та напоїв української кухні

**Уміння:**

- використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв
- виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування страв згідно з меню
  - вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування українців
- самостійно застосовувати теоретичні знання та практичні навички у сфері ресторанного бізнесу

**Навички:**

Упорядковувати набуті знання у вигляді виконання індивідуальних завдань.

**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	4	7(8)	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. Історія розвитку кулінарних традицій України. Гастрогід «Дороги гурманів» України.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 2 Еногастрономічні маршрути в Україні	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 3 Кулінарні традиції Києва та Київської області	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 4 Кулінарні традиції Чернігівської та Сумської областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Кулінарні традиції Полтавської та Черкаської областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Кулінарні традиції Харківської та Кіровоградської областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 7 Кулінарні традиції Миколаївської та Херсонської області	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 8 Кулінарні традиції Запорізької та Дніпропетровської областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10

Тема 9 Кулінарні традиції Донецької та Луганської областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Кулінарні традиції Одеської та Вінницької областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11 Кулінарні традиції Житомирської та Хмельницької областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 12 Кулінарні традиції Рівненської та Тернопільської областей	12	2	2	8	21	0,5	0,5	20
Тема 13 Кулінарні традиції Чернівецької та Івано-Франківської областей	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 14 Кулінарні традиції Львівської та Волинської областей	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 15 Кулінарні традиції Закарпатської області. Характеристика кухонь сусідніх країн та спорідненість їх з кулінарними традиціями України.	12	2	2	8	14	2	2	10
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>160</b>
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН</b>								

## 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 та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим обладнанням (електроплитою професійного спрямування «Arach», пароконвектоматом «Unoх» для гастрономії, конвектоматом для кондитерських виробів «Unoх»), холодильними шафами «Freezerline», електром'ясорубкою «Sirman», фритюрницею «Saro», кухонний комбайн «Kenwood», міксером «Sirman», блендером «Sirman», мікрохвильовою піччю, соковидавлювачем, кавомашиною «Remta» та іншим обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві.

*Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.)*

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Le Grand Cafe Bristol».

Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету.

## 6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

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

1	<p><b>Тема 1. Історія розвитку кулінарних традицій України.</b>  <b>Гастрогід «Дороги гурманів» України</b></p> <p>1.1. Причин та етапи становлення кулінарних традицій України.  1.2. Традиційні українські страви та напої  1.3. Гастрогід «Дороги гурманів. 100 крафтових місць України»</p>	2	0,5
2	<p><b>Тема 2 Еногастрономічні маршрути в Україні</b></p> <p>2.1.Кулінарні особливості Наддніпрянщини. Кулінарні особливості Полтавщини. Кулінарні особливості Придніпров'я. Кулінарні особливості Поділля.  2.2.Кулінарні особливості Буковини. Кулінарні особливості Галичини. Кулінарні особливості Закарпаття. Кулінарні особливості Карпат. Кулінарні особливості Прикарпаття.  2.3.Кулінарні особливості Волині. Кулінарні особливості Полісся. Кулінарні особливості Сіверщини.  2.4.Кулінарні особливості Слобожанщини. Кулінарні особливості Донбасу. Кулінарні особливості Приазов'я  2.5.Кулінарні особливості Причорномор'я.</p>	2	0,5
3	<p><b>Тема 3 Кулінарні традиції Києва та Київської області</b></p> <p>3.1.Локальні продукти Київщини.  3.2.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області.  3.3Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування</p>	2	0,5
4	<p><b>Тема 4 Кулінарні традиції Чернігівської та Сумської областей</b></p> <p>4.1.Локальні продукти Чернігівської області.  4.2.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області.  4.3.Локальні продукти Сумської області.  4.4.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області.  4.5Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування</p>	2	0,5
5	<p><b>Тема 5. Кулінарні традиції Полтавської та Черкаської областей</b></p> <p>5.1.Локальні продукти Полтавської області.  5.2.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області.  5.3.Локальні продукти Черкаської області.  5.4.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області.  5.5Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування</p>	2	0,5
6	<p><b>Тема 6. Кулінарні традиції Харківської та Кіровоградської областей</b></p> <p>6.1.Локальні продукти Харківської області.  6.2.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області.  6.3.Локальні продукти Кіровоградської області.  6.4.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області.</p>	2	0,5

	6.5.Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування		
7	<b>Тема 7 Кулінарні традиції Миколаївської та Херсонської області</b> 7.1.Локальні продукти Миколаївської області. 7.2.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області. 7.3.Локальні продукти Херсонської області. 7.4.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області. 7.5.Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування	2	0,5
8	<b>Тема 8 Кулінарні традиції Запорізької та Дніпропетровської областей</b> 8.1.Локальні продукти Запорізької області. 8.2.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області. 8.3.Локальні продукти Дніпропетровської області. 8.4.Найбільш поширені гастро-туристичні місця області. 8.5.Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування	2	0,5
9	<b>Тема 9 Кулінарні традиції Донецької та Луганської областей</b> 9.1.Локальні продукти Донецької області. 9.2.Локальні продукти Луганської області. 9.3.Найбільш поширені гастро-туристичні місця даних областей. 9.4.Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування	2	0,5
10	<b>Тема 10. Кулінарні традиції Одеської та Вінницької областей</b> 10.1.Локальні продукти Одеської області. 10.2.Локальні продукти Вінницької області. 10.3.Найбільш поширені гастро-туристичні місця даних областей. 10.4.Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування	2	0,5
11	<b>Тема 11 Кулінарні традиції Житомирської та Хмельницької областей</b> 11.1.Локальні продукти Житомирської області. 11.2.Локальні продукти Хмельницької області. 11.3.Найбільш поширені гастро-туристичні місця даних областей. 11.4.Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування	2	0,5
12	<b>Тема 12 Кулінарні традиції Рівненської та Тернопільської областей</b> 12.1.Локальні продукти Рівненської області. 12.2.Локальні продукти Тернопільської області. 12.3.Найбільш поширені гастро-туристичні місця даних областей. 12.4.Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування	2	0,5

13	<b>Тема 13 Кулінарні традиції Чернівецької та Івано-Франківської областей</b> 13.1.Локальні продукти Чернівецької області. 13.2.Локальні продукти Івано-Франківської області. 13.3.Найбільш поширені гастро-туристичні місця даних областей. 12.4.Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування	2	1
14	<b>Тема 14 Кулінарні традиції Львівської та Волинської областей</b> 14.1.Локальні продукти Львівської області. 14.2.Локальні продукти Волинської області. 14.3.Найбільш поширені гастро-туристичні місця даних областей. 14.4.Основні традиційні страви областей та технологія їх приготування.	2	1
15	<b>Тема 15 Кулінарні традиції Закарпатської області. Характеристика кухонь сусідніх країн та спорідненість їх з кулінарними традиціями України.</b> 15.1.Локальні продукти Закарпатської області. 15.2.Найбільш поширені гастро-туристичні місця даних областей. 15.3.Основні традиційні страви області та технологія їх приготування. 15.4 Основні кулінарні традиції країн-сусідів	2	2
<b>Всього</b>		<b>30</b>	<b>10</b>

### 7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Кулінарні традиції України» 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	<b>Тема 1. Історія розвитку кулінарних традицій України</b> 1. Початок зародження української кухні. 2. Основні традиційні страви та напої в Україні. Розробити гастрономічний маршрут по території України залежно від обраного типу продукту	8	10

2	<b>Тема 2 Еногастрономічні маршрути в Україні</b> Назвати головні особливості кулінарних традицій етнографічних регіонів України. Назвати їх відмінні та схожі особливості.	8	10
3	<b>Тема 3 Кулінарні традиції Києва та Київської області</b> 1. Назвати головні гастро-заклади Київщини 2. Розповісти про локальні продукти області. 3. Скласти технологічну схему однієї із традиційних страв області	8	10
4	<b>Тема 4 Кулінарні традиції Чернігівської та Сумської областей</b> 1. Розповісти про головні гастро-заклади Чернігівської області 2. Розповісти про локальні продукти Сумської області 3. Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	10
5	<b>Тема 5. Кулінарні традиції Полтавської та Черкаської областей</b> 1. Презентувати гастрономічні маршрути областей. 2. Розповісти про локальні продукти та традиції кулінарії Полтавської та Черкаської областей. 3. Скласти технологічну схему однієї із традиційних страв області	8	10
6	<b>Тема 6. Кулінарні традиції Харківської та Кіровоградської областей</b> 1. Використання локальних продуктів на території Харківської та Кіровоградської областей 2. Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	10
7	<b>Тема 7 Кулінарні традиції Миколаївської та Херсонської області</b> 1 Розповісти про локальні продукти та традиції кулінарії Миколаївської та Херсонської області 2. Презентувати гастрономічні маршрути областей. 3. Скласти технологічну схему однієї із традиційних страв кожної області	8	10
8	<b>Тема 8 Кулінарні традиції Запорізької та Дніпропетровської областей</b> 1. Презентувати гастротури Запорізької та Дніпропетровської областей 2. Розповісти про використання локальних продуктів Запорізької та Дніпропетровської областей 3. Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	10
9	<b>Тема 9 Кулінарні традиції Донецької та Луганської областей</b> 1. Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей 2. Розповісти про використання локальних продуктів Запорізької області 3. Презентувати гастротури Дніпропетровської області	8	10
10	<b>Тема 10. Кулінарні традиції Одеської та Вінницької областей</b> 1. Презентувати дорогу вина і смаку Української Бессарабії.	8	10



	2. Розповісти гастрономічний тур по Вінницькій області 3. Порівняти використання локальних продуктів Одеської та Вінницької областей		
<b>11</b>	<b>Тема 11 Кулінарні традиції Житомирської та Хмельницької областей</b> 1. Презентувати гастрономічні маршрути областей. 2. Розповісти про локальні продукти та традиції кулінарії Полтавської та Черкаської областей. 3. Скласти технологічну схему однієї із традиційних страв області	8	10
<b>12</b>	<b>Тема 12 Кулінарні традиції Рівненської та Тернопільської областей</b> 1. Презентувати гастротури Рівненської та Тернопільської областей 2. Розповісти про використання локальних продуктів Рівненської та Тернопільської областей 3. Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	20
<b>13</b>	<b>Тема 13 Кулінарні традиції Чернівецької та Івано-Франківської областей</b> 1. Розповісти про локальні продукти та традиції кулінарії Чернівецької області. 2. Презентувати гастрономічні маршрути Івано-Франківської області 3. Скласти технологічну схему однієї із традиційних страв кожної області	8	10
<b>14</b>	<b>Тема 14 Кулінарні традиції Львівської та Волинської областей</b> 1. Презентувати гастротури традиції Львівської та Волинської областей 2. Розповісти про використання локальних продуктів Львівської та Волинської областей 3. Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	10
<b>15</b>	<b>Тема 15 Кулінарні традиції Закарпатської області. Характеристика кухонь сусідніх країн та спорідненість їх з кулінарними традиціями України.</b> 1. Надати характеристику традиційним стравам Закарпаття у відповідності до традиційних свят. 2. Локальні продукти Закарпаття та їх використання під час приготування традиційних страв 3. Порівняти кулінарні традиції України та кулінарні традиції сусідніх країн. Визначити спільні та відмінні риси.	8	10
	<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>160</b>

## 8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи	<b>50%</b>
підсумковий контроль - екзамен	<b>50%</b>
<b>Методи діагностики знань (контролю)</b>	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, екзамен

## Питання до екзамену

1. Гастрогід по Закарпатській області.
2. Особливості та найбільш відомі місця по гастрокарті Київської області .
3. Святкові традиційні страви на українські свята.
4. Особливості харчування, традиційні страви та напої Сумської області.
5. Гастрономічний гайд Галичинною.
6. Розповісти технологію приготування та скласти технологічну схему однієї з традиційних українських страв.
7. Визначальні ознаки української кухні.
8. Гастрогід по Харківській області, найбільш відомі гастро-місця області.
9. Гастрономічний гайд Півночі Україною.
10. Еногастрономічні маршрути Одеської області.
11. Історія походження української кухні.
12. Гастрономічний гайд Поділлям України.
13. Локальні продукти України, їх особливості та використання в приготуванні.
14. Особливості харчування, традиційні страви та напої Івано-франківської області.
15. Порівняти особливості харчування, традиційні страви та напої Полтавської та Чернігівської областей, визначити їх спільні та відмінні .
16. Традиційні українські алкогольні та безалкогольні напої.
17. Локальні продукти Одещини та заклади що працюють на локальних продуктів.
18. Гастрогід Львівської області.
19. Гастрогід по Черкаській області.
20. Гастрономічний гайд Західною Україною.
21. Гастрономічний гайд Центральною Україною.
22. Історія створення та визначальні ознаки української кухні.
23. Локальні продукти України та їх застосування в приготуванні.
24. Крафтові продукти та їх використання.
25. Обрядові страви української кухні.
26. Особливості першої української «Дороги вина та смаку».
27. Особливості Української кухні на території Вінницької області.
28. Розповісти технологію приготування та скласти технологічну схему однієї з традиційних страв що готують на Святий вечір.
29. Скласти технологічну схему та розповісти технологію приготування бограча.
30. Традиційні українські напої та особливості їх споживання.
31. Скласти технологічну схему приготування борща українського.
32. Особливості Української кухні на території Чернігівської області.

33. Що таке українська кухня? Історія, страви, смаки.
34. Кулінарні традиції Полтавської області.
35. Кулінарні традиції Кіровоградської області
36. Особливості Української кухні на території Миколаївської області
37. Кулінарні традиції Запорізької області
38. Кулінарні традиції Херсонської області
39. Особливості Української кухні на території Дніпропетровської області
40. Кулінарні традиції Донецької області
41. Кулінарні традиції Луганської області
42. Особливості Української кухні на території Житомирської області
43. Кулінарні традиції Хмельницької області
44. Визначальні ознаки української кухні.
45. Особливості Української кухні на території Рівненської області
46. Кулінарні традиції Тернопільської області
47. Особливості Української кухні на території Чернівецької області
48. Кулінарні традиції Волинської області
49. Історія створення української кухні.
50. Національні страви України.
51. Обрядові страви української кухні.
52. Особливості першої української «Дороги вина та смаку»

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

<b>Денна форма навчання</b>			
<i>Поточний контроль</i>			
<b>Види роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях</b>			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	<b>25</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			

1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>1</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	<b>10</b>
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.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів</b>			<b>100</b>

<b>Заочна форма навчання</b>			
<b>Поточний контроль</b>			
<b>Види самостійної роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять</b>			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	<b>15</b>
<b>За виконання контрольних робіт (завдань)</b>			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	<b>15</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>2</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	<b>5</b>

<sup>1</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

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.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів підсумкової оцінки</b>			<b>100</b>

## **10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для екзамену)**

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;

- «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. Дороги гурманів. 100 крафтових місць України: підручник. Київ: LazutkinaPublishingHouse, 2021. 160 с.
2. Лильо І., Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів: видавництво Старого Лева, 2023. 488 с.
3. Лильо І., Гримич М., Брайченко О. Україна. Їжа та Історія: підручник. Львів: Їжак, 2021. 288 с.
4. Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 162 с.
4. Плесконос А., Пісаренко Н., Артюх Л. Національна кулінарна спадщина України: підручник. Київ: Балтія-Друк. 2021. 152 с.
5. Шабловський В. Кухня терору: підручник. Київ: Видавництво Старого Лева, 2023. 376 с.

### Додаткова:

1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. К.: Кондор, 2016. 502 с.
2. Гримич М., Лильо І., Брайченко О., Резніченко В., Книга Україна. Їжа та Історія. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.

### Інформаційні ресурси

1. Кулінарні традиції Київщини URL: <https://poglyad.tv/yaku-stravu-vvazhayut-tradytsijnoyu-na-kyivshhyni-article> (дата звернення: 04.07.2022р.)
2. Історія української кухні: кулінарні традиції України [Електронний ресурс]. URL: <https://welcometoua.net/istoriya-ukrayinskoyi-kuhni> (дата звернення: 04.07.2022р.)
3. Гастрогід «Дороги гурманів. 100 крафтових місць України» [Електронний ресурс]. URL: [dorogygurmaniv.com](http://dorogygurmaniv.com) (дата звернення: 04.07.2022р.)
4. Гастрономічний туризм в Україні та світі: чим цікавий та як все влаштовано [Електронний ресурс]. URL: <https://lowcost.ua/what-is-food-tourism> (дата звернення: 18.07.2022р.)
5. Традиційна кухня України: чим пригощають у різних регіонах [Електронний ресурс].URL: <https://firtka.if.ua/blog/view/tradicijna-kuhna-ukraini-cim-prigosaut-u-riznih-regionah101198> (дата звернення: 04.07.2022р.)
6. 10 головних особливостей стародавньої української кухні [Електронний ресурс].URL: <https://vsviti.com.ua/ukraine/44375> (дата звернення: 01.07.2022р.)
7. Смачні подорожі: гастрономічні візитівки регіонів України [Електронний ресурс].URL: <http://itinery.com.ua/article/view/vkusnye-puteshestvyja-gastronomycheskye-vyzytky-regyonov-ukrainy> (дата звернення: 22.07.2022р.)

8. Україна кулінарна: найпопулярніші страви західної України [Електронний ресурс]. URL: <https://foodandmood.com.ua/rid/guide/837908-ukrayina-kulinarna-najpopulyarnishi-stravi-zakhidnoyi-ukrayini> (дата звернення: 04.07.2022р.)
9. Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви [Електронний ресурс]. URL: <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi> (дата звернення: 22.07.2022р.)