

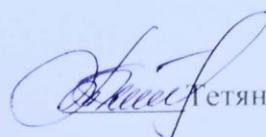
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Відокремлений структурний підрозділ**

**«Любешівський технічний фаховий коледж**

**Луцького національного технічного університету»**

*Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування*



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Заступник директора з НР**

**Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА**

**РОБОЧА ПРОГРАМА (СИЛАБУС) НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

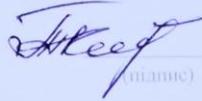
**ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ**

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2023 р.

Розробник: Кравченко Тетяна Феодосіївна, викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ  
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ (СИЛАБУСА) НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u>  Керівник РПГ  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування	Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u>  Голова ЦМК  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>1. Загальна інформація про навчальну дисципліну</b>	
Повна назва навчальної дисципліни	Основи гастрономії різних країн світу
Розробник(и)	Кравченко Тетяна Феодосіївна, старший викладач, викладач вищої категорії E-mail: <a href="mailto:tatyana101m@gmail.com">tatyana101m@gmail.com</a> <a href="https://blogvsd.blogspot.com/">https://blogvsd.blogspot.com/</a>
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Для скороченого терміну навчання – 15 тижнів протягом 1-го семестру, 16 тижнів протягом 2-го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 5 кредитів ЄКТС, 150 годин, з яких 77 годин становить контактна робота з викладачем (62 години лекцій, 16 годин практичних занять), 72 години становить самостійна робота. Форма контролю – екзамен. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: 1 семестр - 2 год., 2 семестр – 3 год. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
<b>2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі</b>	
Статус дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна за вибором закладу освіти за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Дисципліна «Основи гастрономії різних країн світу» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Харчова хімія» і «Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи» тощо.
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства «Технології галузі», «Товарознавство продуктів харчування».
Обмеження	Обмеження відсутні
<b>3. Мета та завдання навчальної дисципліни</b>	
<p>Метою вивчення навчальної дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» 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.</p> <p>Основними завданнями викладання курсу «Основи гастрономії різних країн світу» є вивчення особливостей гастрономії та національних кухонь народів країн світу.</p>	
<b>4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни</b>	
<p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та законо-мірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p>	

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.  
 СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.  
 СК3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.  
 СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.  
 СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.  
 СК8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.  
 СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

### **5. Програмні результати навчання**

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.  
 РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.  
 РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.  
 РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.  
 РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.  
 РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

### **6. Вимоги до знань і вмінь**

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- ✓ орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг;
- ✓ особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань;
- ✓ технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу;

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- ✓ оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;
- ✓ складати меню з урахуванням режиму харчування та гастрономічних поєднань для туристів з різних країн;
- ✓ планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв;
- ✓ використовувати сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

### **7. Програма навчальної дисципліни**

#### **Розділ 1. Гастрономія та національні кухні Європи**

##### **Тема 1. Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті.**

Гастрономія, як наука, що вивчає зв'язок між культурою і їжею та є елементом повсякденної культури і спадщини людства. Харчування народу, його кухня – найважливіша частина людського побуту і національної культури. Історія і етапи розвитку харчування. Принципи формування національних традицій і культур харчування. Формування гастрономічних звичок, пристрастей і характерних особливостей національної кухні народів. Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування. Асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки в різних країнах світу. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу.

Зміст та складові елементи системи гастрономічної культури: культура приготування їжі

(кулінарна культура); культура прийняття їжі; гастрономічна рефлексія. Функції гастрономічної культури.

Сутність та взаємозв'язок понять гастрономія і кулінарія. Гастрономічні товари. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни.

### **Тема 2. Особливості національної культури харчування в Україні**

Особливості формування народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування кухонь етносів України. Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар.

### **Тема 3. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя**

Творення стереотипу народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія. Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння.

### **Тема 4. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи**

Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні. 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.

### **Тема 5. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн**

Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єданого Королівства. Особливості кухні Скандинавських країн: спільної історія та географічне положення. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.

### **Тема 6. Кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я**

Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків. Ізраїль – невід'ємна частина середземноморської кухні.

### **Тема 7. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи**

Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.

## **Розділ 2**

### ***Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії***

#### **Тема 8. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії**

Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні. Багатовікові традиції національної кухні народів Південної Азії. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.

#### **Тема 9. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії**

Національна кухня США – від Аляски до Юти. Національні гастрономічні традиції Канади. Кухня народів Латинської Америки – вдалий симбіоз світового кулінарного мистецтва. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня. Нова Зеландія: географічна ізольованість, традиції та культура національної кухні.

#### **Тема 10. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України**

Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки, Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.

## 8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№з/п	Назва теми курсу	Лекції (год.)	ІР (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	<b><i>I семестр</i></b>									
<b>I.</b>	<b>Гастрономія та національні кухні Європи</b>									
1.1.	Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті	2			2				4	
1.2.	Особливості національної культури харчування в Україні	4	2		3				9	
1.3.	Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя	4	2		5				11	
1.4.	Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи	8	2		10				20	
1.5.	Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн	6			7				13	
	<b><i>Всього за I семестр:</i></b>	<b>24</b>	<b>6</b>		<b>27</b>				<b>57</b>	
	<b><i>II семестр</i></b>									
1.5.	Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн	2	2		2				6	
1.6.	Кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я	6	2		8				16	
1.7.	Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи	6	2		8				16	
<b>II.</b>	<b>Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії</b>									
2.1.	Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії	8	2		10				20	
2.2.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки	8	2		8				18	
2.3.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії	4			6				10	

5.7.	Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України	4			3			7	
	<b>Всього за II семестр:</b>	<b>38</b>	<b>10</b>		<b>45</b>			<b>93</b>	
	<b>ВСЬОГО:</b>	<b>62</b>	<b>16</b>		<b>72</b>			<b>150</b>	

## 9. Теоретичне планування курсу

№ п/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст	Час опрацювання (год)	Бібліографія
<b>I семестр</b>			
<b>Розділ 1. Гастрономія та національні кухні Європи</b>			
<b>1.</b>	<b>Тема 1. Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті</b>	<b>2</b>	
1.1.	Лекція 1. Гастрономія, як наука, що вивчає зв'язок між культурою і їжею та є елементом повсякденної культури і спадщини людства. Харчування народу, його кухня – найважливіша частина людського побуту і національної культури. Історія і етапи розвитку харчування.	2	Л.1 (ст. 3-14), Островська Г.Й. «Кухні народів світу»
<b>2.</b>	<b>Тема 2. Особливості національної культури харчування в Україні</b>	<b>4</b>	
2.1.	Лекція 2. Особливості традицій та культури харчування кухонь етносів України.	2	Л.1 (ст. 15-19),
2.2.	Лекція 3. Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар.	2	
<b>3.</b>	<b>Тема 3. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя</b>	<b>4</b>	
3.1.	Лекція 4. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусії і Молдавії.	2	Л.1 (ст. 19-22)
3.2.	Лекція 5. Кулінарні традиції країн Закавказзя.	2	Л.1 (ст. 22-26)
<b>4.</b>	<b>Тема 4. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи</b>	<b>8</b>	
4.1.	Лекція 6. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції.	2	Л.1 (ст. 27-29)
4.2.	Лекція 7. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні.	2	Л.1 (ст. 29-32)
4.3.	Лекція 8. Особливості культури та традиції харчування в Німеччині. Визначення характерних особливостей австрійської кухні.	2	Л.1 (ст. 32-38)
4.4.	Лекція 9. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.	2	Л.1 (ст. 38-40)
<b>5.</b>	<b>Тема 5. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн</b>	<b>8</b>	
5.1.	Лекція 10. Британська кухня (Англія, Шотландія, Ірландія).	2	Л.1 (ст. 41-45)
5.2.	Лекція 11. Національна кухня Данії, Норвегії, Фінляндії.	2	Л.1 (ст. 45-49)

5.3.	<i>Лекція 12. Національна кухня Швеції і Ісландії.</i>	2	Л.1 (ст. 50-52)
	<b>Всього за I семестр:</b>	<b>24</b>	
	<b>II семестр</b>		
5.4.	<i>Лекція 13. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.</i>	2	Л.1 (ст. 52-55)
<b>6.</b>	<b><i>Тема 6. Кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я</i></b>	<b>6</b>	
6.1.	<i>Лекція 14. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси. Особливість харчування народів Португалії.</i>	2	Л.1 (ст. 56-61)
6.2.	<i>Лекція 15. Кухня народів Іспанії і Італії: страви, традиції, особливості.</i>	2	Л.1 (ст. 61-65)
6.3.	<i>Лекція 16. Особливості кухні Греції. Національна кухня Туреччини і Ізраїлю.</i>	2	Л.1 (ст. 65-71)
<b>7.</b>	<b><i>Тема 7. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи</i></b>	<b>6</b>	
7.1.	<i>Лекція 17. Особливості, традиційні страви угорської і польської кухні.</i>	2	Л.1 (ст. 72-73)
7.2.	<i>Лекція 18. Встановлення смакової основи чеської та словацької кухні. Національна кухня Албанії, Болгарії, Боснії, Герцоговини і Чорногорії.</i>	2	Л.1 (ст. 75-82)
7.3.	<i>Лекція 19. Національна кухня Македонії, Румунії, Словенії, Хорватії і Сербії.</i>	2	Л.1 (ст. 82-90)
	<b><i>Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії</i></b>		
<b>8.</b>	<b><i>Тема 8. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії</i></b>	<b>8</b>	
8.1.	<i>Лекція 20. Національна кухня Китаю. Японська кухня.</i>	2	Л.1 (ст. 91-94)
8.2.	<i>Лекція 21. Національна кухня Індії, Таїланду.</i>	2	Л.1 (ст. 95-98)
8.3.	<i>Лекція 22. Національна кухня Туркменістану, Узбекистану і Киргистану.</i>	2	Л.1 (ст. 98-102)
8.3.	<i>Лекція 23. Національна кухня Таджикистану і Казахстану. Національна кухня населення Близького Сходу.</i>	2	Л.1 (ст. 102-106)
<b>9.</b>	<b><i>Тема 9. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки</i></b>	<b>8</b>	
9.1.	<i>Лекція 24. Національна кухня США. Національні гастрономічні традиції Канади.</i>	2	Л.1 (ст. 108-116)
9.2.	<i>Лекція 25. Мексиканська, Кубинська, Аргентинська, Бразилійська кухні.</i>	2	Л.1 (ст. 116-122)
9.3.	<i>Лекція 26. Болівійська, Венесуельська, Перуанська кухні.</i>	2	Л.1 (ст. 122-126)
9.4.	<i>Лекція 27. Колумбійська, Чилійська, Уругвайська, Парагвайська кухні.</i>	2	Л.1 (ст. 126-131)
<b>10.</b>	<b><i>Тема 10. Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії</i></b>	<b>4</b>	
10.1.	<i>Лекція 28. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. Національна кухня Алжиру і Тунісу.</i>	2	Л.1 (ст.132-139)

10.2.	<i>Лекція 29. Південноафриканська кухня: Австралія і Нова Зеландія.</i>	2	Л.1 (ст. 139-141)
<b>11.</b>	<b><i>Тема 11. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України</i></b>	<b>3</b>	
11.1.	<i>Лекція 30. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи, Азії, Америки.</i>	2	Л.1 (ст. 142-160)
11.2.	<i>Контрольна робота</i>	2	
	<b>Всього за II семестр:</b>	<b>38</b>	
	<b>ВСЬОГО</b>	<b>62</b>	

### 10. Планування практичних занять

№з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацюван ня	Бібліографія
1	2	3	4
	<b>Гастрономія та національні кухні Європи</b>		
1.	<i>Практична робота № 1. Особливості національної кухні в Україні</i>	2	Методичні вказівки
2.	<i>Практична робота № 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя</i>	2	Методичні вказівки
3.	<i>Практична робота № 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи</i>	2	Методичні вказівки
4.	<i>Практична робота № 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн</i>	2	Методичні вказівки
5.	<i>Практична робота № 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я</i>	2	Методичні вказівки
6.	<i>Практична робота № 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи</i>	2	Методичні вказівки
	<b>Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії</b>		
7.	<i>Практична робота № 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії</i>	2	Методичні вказівки
8.	<i>Практична робота № 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки</i>	2	Методичні вказівки
	<b>ВСЬОГО</b>	<b>16</b>	

### 11. Планування самостійної роботи

№з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацю- вання	Бібліографія
1	2	3	4
<b>1.</b>	<b><i>Тема 1. Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті</i></b>		

1.1.	Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування. Сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві. Види кулінарної обробки продуктів. Типи та асортимент страв	2	Л.1 (ст. 4-13)
<b>2.</b>	<b>Тема 2. Особливості національної культури харчування в Україні</b>		
2.1.	Особливості формування народної слов'янської кухні. Властивості традиційної кухні етнографічних районів України..	3	Л.1 (ст. 100-102)
<b>3.</b>	<b>Тема 3. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя</b>		
3.1.	Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія.	3	Л.1 (ст. 129-132)
3.2.	Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння.	2	Л.1 (ст. 22-25)
<b>4.</b>	<b>Тема 4. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи</b>		
4.1.	Традиційні страви та основні кулінарні технології, які характеризують національну кухню Люксембургу.	2	Л.1 (ст. 30-32)
4.2.	Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської кухні.	2	Л.3 (ст. 50-52)
4.3.	Історія та традиція нідерландської національної кухні.	2	Л.1 (ст. 27-29)
4.4.	Особливості кулінарних традицій різних регіонів Німеччини.	2	Л.3 (ст. 29-31)
4.5.	Характерні особливості регіональних кухонь жителів Швейцарії.	2	Л.3 (ст. 33-35)
<b>5.</b>	<b>Тема 5. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн</b>		
5.1.	Національні кухні Данії, Швеції, Норвегії	3	Л.3 (ст. 23-26)
5.2.	Національні страви населення Великої Британії.	2	Л.3 (ст. 52-56)
5.3.	Національну самобутність шотландської кухні.	2	Л.3 (ст. 52-56)
5.4.	Неповторність і місцевий колорит кухні народів Ірландії, Шотландії, Уельсу.	2	Л.3 (ст. 56-59)
<b>6.</b>	<b>Тема 6. Кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я</b>		
6.1.	Кулінарні традиції різних регіонів Франції та їхні відмінності.	2	Л.3 (ст. 45-50)
6.2.	Кулінарні шедеври італійської національної кухні.	2	Л.3 (ст. 13-17)
6.3.	Регіональні особливості іспанської кухні.	2	Л.3 (ст. 17-20)
6.4.	Основні овочеві і вегетаріанські страви в національній кухні Греції.	2	Л.3 (ст. 8-13)
<b>7.</b>	<b>Тема 7. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи</b>		
7.1.	Кулінарні шедеври угорської національної кухні.	2	Л.3 (ст. 35-38)
7.2.	Основні національні страви Чехії і Словаччини.	2	Л.3 (ст. 38-41)
7.3.	Особливості національної кухні Сербії і Хорватії.	2	Л.1 (ст. 86-87)

7.4.	Гастрономічні технології народів Словенії і Румунії.	2	Л.1 (ст. 87-90)
<b>8.</b>	<b>Тема 8. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії</b>		
8.1.	Основи харчування жителів Китаю, Японії.	2	Л.3 (ст. 106-116)
8.2.	Основи харчування жителів Таїланду.	2	Л.1 (ст. 96-98)
8.3.	Основи харчування жителів Кореї.	2	Л.3 (ст. 116-119)
8.4.	Приправи, які використовуються в індійській кухні в процесі приготування страв.	2	Л.3 (ст. 101-104)
8.5.	Кухня В'єтнаму, Індонезії, Філіппін	2	Л.3 (ст. 119-122)
<b>9.</b>	<b>Тема 9. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки</b>		
9.1.	Історія та унікальні особливості загальнонаціональної та регіональної кухні США.	2	Л.3 (ст. 65-68)
9.2.	Традиційні страви та основні кулінарні технології канадської кухні	2	Л.3 (ст. 69-72)
9.3.	Характерні особливості кубинської кухні	2	Л.1 (ст. 117-119)
9.4.	Популярні національні страви та напої кухонь Парагваю та Уругваю.	2	Л.1 (ст. 129-131)
<b>10.</b>	<b>Тема 10. Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії</b>		
10.1.	Види теплової обробки австралійської кухні та страви національної кухні Австралії.	2	Л.3 (ст. 60-62)
10.2.	Загальна характеристика африканських кухонь Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини.	2	Л.3 (ст. 96-100)
10.3.	Традиційні страви новозеландців.	2	Л.3 (ст. 63-64)
<b>11.</b>	<b>Тема 11. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України</b>		
11.1.	Особливості організації обслуговування туристів з країн Європи, Азії, Австралії.	3	Л.1 (ст. 147-153)
11.2.	Особливості організації обслуговування іноземних туристів з країн Америки та Африканського континенту	2	Л.1 (ст. 157-160)
	<b>ВСЬОГО</b>	<b>72</b>	

## 12. Форми організації навчання

**Основними формами** організації навчання під час вивчення дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні роботи, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних завдань та екзамен.

### Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).

2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).

3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.

4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

### **Засоби діагностування результатів навчання**

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням дисципліни з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамен та заліки в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна – при проведенні співбесіди, частково письмова – при відповідях на теоретичні питання), зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань), критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.

2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.

3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій – допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

### **13. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів**

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

<b>Оцінка</b>	<b>Критерії оцінки</b>
---------------	------------------------

«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Студент засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

#### 14. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, самостійної роботи, заохочення здобувачів до науково-дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ» <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b0%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd%d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber тощо).

#### 15. Рекомендована література

##### 15.1. Література до теоретичного курсу

1. Островська Г.Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр». – Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2018. – 162 с.

2. Островська Г.Й. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». – Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. – 45 с.

3. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання / А. В. Слащева; М-во освіти і науки України, Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рестор. госп. Та готел. і рестор. справи. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.

#### **15.2. Література до практичних робіт**

1. Островська Г.Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – Тернопіль, ТНТУ, 2020. – 122 с.

2. Слащева, А. В., Пусікова О.А. Етнічні кухні [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. – 33 с.

#### **15.3. Інформаційні ресурси**

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

2. Сайт Міністерства економічного розвитку та торгівлі. URL: <https://me.gov.ua>

3. <https://blogvsd.blogspot.com/>