

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

« 30 » серпня 2024 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ

Галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Одеса - 2024 рік

Робоча програма затверджена на засіданні готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу К.Т.Н., Жмудь Альона Вікторівна	097-799-12-25	azmud1416@ukr.net

В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу



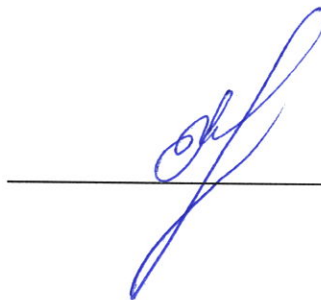
Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми



Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу



Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь - 18 «Виробництво та технології»	вибіркова	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		3-й	
		Семестр	
		6-й	
		Лекції	
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		-	-
		Лабораторні	
		60 год.	10 год.
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		90 год.	160 год.
		Вид контролю:	
		іспит	іспит

Дисципліна «Етнічна кулінарія» розкриває основні аспекти кулінарного мистецтва народів світу та його національні особливості, традиції харчування народів зарубіжних країн.

Метою навчальної дисципліни Етнічна кулінарія є формування у студентів теоретичних знань та уявлень про кулінарні традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і 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.

Передумови для вивчення дисципліни. Даний курс заснований на знаннях, отриманих під час вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства»

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

У процесі реалізації програми дисципліни «Етнічна кулінарія» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Дисципліна «Етнічна кулінарія» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

РН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

РН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

загальні особливості етнічної кулінарії різних країн світу; набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, характерної для національних кулінарних культур ; особливості використання кулінарних етномаркерів у виробництві страв та напоїв; традиційні способи кулінарної обробки продуктів в різних етнічних культур; основний асортимент та технології традиційних етнічних страв; режим харчування, характерний для туристів різних країн світу;

Вміння:

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 етнічну кулінарію; складати меню для груп іноземних туристів з урахуванням їх етногастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування; організовувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва етнічних кулінарних страв світу;

Навички:

особливостей етнічної кулінарії та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв етнічної кулінарії різних 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. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1. Технології приготування слов'янської кухні.
- Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь
- Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь.
- Тема 4. Технології приготування страв англійської, французької та німецької кухонь.
- Тема 5. Технології приготування страв грецької та іспанської кухонь.
- Тема 6. Технології приготування страв італійської кухні.
- Тема 7. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії.
- Тема 8. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь.
- Тема 9. Технології приготування страв китайської та корейської кухонь.
- Тема 10. Технології приготування страв японської кухні.
- Тема 11. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь.
- Тема 12. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні.
- Тема 13. Кухні країн Близького Сходу – Туреччини, Сирії та Ізраїлю
- Тема 14. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь.
- Тема 15. Технології приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	лаб.	сам. роб.		лекц.	лаб.	сам. роб.
Тема 1. Технології приготування слов'янської кухні.	12	2	4	6	14	1	1	12
Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь	12	2	4	6	14	1	1	12
Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь.	12	2	4	6	14	1	1	12
Тема 4. Технології приготування страв англійської, французької та німецької кухонь.	12	2	4	6	13	0,5	0,5	12
Тема 5. Технології приготування страв грецької та іспанської кухонь.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Технології приготування страв італійської кухні.	12	2	4	6	14	1	1	12
Тема 7. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 8. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Технології приготування страв китайської та корейської кухонь.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Технології приготування страв японської кухні.	12	2	4	6	12	1	1	10
Тема 11. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 12. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 13. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Сирії та Ізраїлю	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 14. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Тема 15. Технології приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь.	12	2	4	6	11	0,5	0,5	10
Усього годин	180	30	60	90	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ПИТАННЯ ДО ЛАБОРАТОРНИХ 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	4	1
2	Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь Особливості технологій приготування страв польської, чеської та словацької кухонь	4	1
3	Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь. Особливості технологій приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь	4	1
4	Тема 4. Технології приготування страв англійської, французької та німецької кухонь. Особливості технологій приготування страв англійської, французької та німецької кухонь	4	1
5	Тема 5. Технології приготування страв грецької та іспанської кухонь. Особливості технологій приготування страв грецької, італійської й іспанської кухонь	4	0,5
6	Тема 6. Технології приготування страв італійської кухні. Особливості технологій приготування страв італійської кухні	4	1
7	Тема 7. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії. Особливості технологій приготування страв скандинавських країн та країн Балтії	4	0,5
8	Тема 8. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь. Особливості технологій приготування страв страв австралійської та новозеландської кухонь	4	0,5
9	Тема 9. Технології приготування страв китайської та корейської кухонь. Особливості технологій приготування страв страв китайської та корейської кухонь.	4	0,5
10	Тема 10. Технології приготування страв японської кухні. Особливості технологій приготування страв страв японської кухні.	4	0,5
11	Тема 11. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь. Особливості технологій приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь	4	0,5
12	Тема 12. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні. Особливості технологій приготування страв азербайджанської,	4	0,5

	вірменської та грузинської кухні.		
13	Тема 13. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю Особливості технологій приготування страв турецької, іранської, сирійської та ізраїльської кухонь.	4	0,5
14	Тема 14. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь. Особливості технологій приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь	4	0,5
15	Тема 15. Технології приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь. Особливості технологій приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь.	4	0,5
	Всього	60	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до лабораторних 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	Тема 1. Технології приготування слов'янської кухні. Особливості технологій приготування страв молдавської кухні 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.	6	12
2	Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь Особливості технологій приготування страв словацької кухні Реферат Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні	6	12

	технології. Оцінювання типових страв польської кухні. Встановлення смакової основи чеської та словацької кухні.		
3	Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь. Особливості технологій приготування страв румунської кухні <u>Реферат</u> Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні: Албанії, Болгарії, Боснії, Герцеговини, Македонії, Чорногорії, Сербії, Хорватії, Словенії, Румунії.	6	12
4	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.	6	12
5	Тема 5. Технології приготування страв грецької та іспанської кухонь. Особливості технологій приготування страв іспанської кухні <u>Реферат</u> Кухня народів Іспанії: страви, традиції, особливості. Особливості кухні Греції	6	10
6	Тема 6. Технології приготування страв італійської кухні. Особливості технологій приготування страв італійської кухні <u>Реферат</u> Кухня народів Італії: страви, традиції. Регіональні особливості кулінарних традицій Італії	6	12
7	Тема 7. 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).	6	10
8	Тема 8. 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.	6	10
9	Тема 9. Технології приготування страв китайської, корейської кухонь Особливості технологій приготування страв японської кухні <u>Реферат</u> Національна кухня Китаю. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.	6	10

10	Тема 10. Технології приготування страв японської кухні. Особливості технологій приготування страв японської кухні <u>Реферат</u> Національна кухня Японії. Особливості ритуалу чаювання в японській кухні.	6	10
11	Тема 11. 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	6	10
12	Тема 12. 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	6	10
13	Тема 13. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю Особливості технологій приготування страв сирійської та ізраїльської кухонь. <u>Реферат</u> Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків. Ізраїль – невід’ємна частина середземноморської кухні.	6	10
14	Тема 14. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь. Особливості технологій приготування страв туркменської кухні <u>Реферат</u> Національна кухня Туркменістану, Узбекистану, Киргизстану, Таджикистану, Казахстану.	6	10
15	Тема 15. Технології приготування страв країн Африки. Особливості технологій приготування страв мароканської кухні. <u>Реферат</u> Магрибська кухня. Кулінарні традиції Алжиру і народів, які його населяють (арабів, берберів і європейців). Південно Африканська кухня: екстраординарність і екзотичність	6	10
	Всього	90	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення лабораторних занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит
--	--

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, ельзаський.
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. Яка роль борошняних страв в узбецькій кухні?

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтозна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ІСПИТ

(максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 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.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0-10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (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;
- «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» Е - 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 ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" В. Ф. Доценка та ін.; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с.
2. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
3. Баженова С.Е., Белінська К.О., Веселовська Т.Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки: навчально-методичний посібник для студентів (спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) / С.Е. Баженова, К.О. Белінська, Т.Є. Веселовська. - Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2020. - 432 с.
3. Традиції українського харчування Г. І. Віват. Одеса : ВМВ, 288 с. : іл., худож. Г. І. Віват. Бібліогр.: 2016 с. 282-287.
4. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навчальний посібник. Львів: Магнолія. (Вища освіта України). Бібліогр.: 2016 с. 243-244
5. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге видання Київ : ЦУЛ, 2016. 620 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2016. 502 с.

Нормативно-правові акти:

13. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 2003.
14. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Київ : Держспоживстандарт України, 2003.
15. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.

Інформаційні ресурси

16. Кулінарна етнологія : зародження і генезис української кухні [Електронний ресурс]: URL: <http://diploms.com.ua> (дата звернення 14.08.2022)