

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

Традиційні страви регіонів України

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 кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Марковська А.В.	0978615140	markovskaya2701@gmail.com

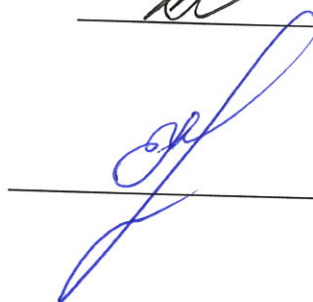
В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
к.т.н., доцент

 Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент

 Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу

 Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології»	Вибіркова	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		2-й	
		Семестр	
		3-й	3-й
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	Лекції	
		30	10
		Практичні	
		30	10
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		120	160
		Вид контролю:	
		Залік	Залік

Традиційні страви регіонів 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 «Традиційні страви регіонів України» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

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

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 14. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

Спеціальні компетентності (СК)

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу

Навчальна дисципліна «Традиційні страви регіонів України» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

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

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

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

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- історію розвитку кулінарних традицій України
- традиційні страви регіонів 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. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Історія розвитку кулінарних традицій України. Гастрогід «Дороги гурманів» України.

Тема 2. Еногастрономічні маршрути в Україні

Тема 3. Кулінарні традиції Києва та Київської області

Кулінарні традиції Києва та Київської області мають багатий і різноманітний характер, з великою кількістю страв, які поєднують елементи української, східноєвропейської та навіть турецької кухні. Київ, як культурний і історичний центр України, зазнав впливу різних народів і традицій, що відобразилося в його гастрономії.

Тема 4. Кулінарні традиції Чернігівської та Сумської областей

Кулінарні традиції Чернігівської та Сумської областей є багатими і різноманітними, з великим акцентом на ситні м'ясні страви, борщі, вареники, каші, гриби та рибу. Обидві області славляться своїми стравами з картоплі, хлібними виробами, а також багатими традиціями приготування напоїв, таких як медовуха і квас. Традиційна кухня цих регіонів відображає не лише історичні традиції, але й місцеві ресурси, забезпечуючи смачні та поживні страви для кожної родини.

Тема 5. Кулінарні традиції Полтавської та Черкаської областей

Полтавщина славиться варениками з різними начинками, галушками з картоплі та пшоняною кашею. Черкащина відома борщем, салом та смаженими пиріжками. Обидві

області використовують натуральні продукти, такі як овочі, гриби та крупи, відображаючи багатство української кухні.

Тема 6. Кулінарні традиції Харківської та Кіровоградської областей

У Харківській області популярні блюда з борщу, вареників та пиріжків. Кіровоградщина славиться рибними стравами, тушкованими овочами та традиційними пирогами. Обидві області використовують місцеві інгредієнти й дотримуються стародавніх рецептів.

Тема 7. Кулінарні традиції Миколаївської та Херсонської областей

Миколаївська та Херсонська області, розташовані на півдні України, мають багаті кулінарні традиції, які формувалися протягом століть під впливом різноманітних культур. Їх кухня відома своєю простотою, свіжістю продуктів та виразним смаком.

Тема 8. Кулінарні традиції Запорізької та Дніпропетровської областей

Запорізька та Дніпропетровська області, розташовані в серці України, мають багату історію та культуру, що знайшло своє відображення і в кулінарних традиціях. Ці регіони, з їхньою родючою землею та багатими водними ресурсами, протягом століть формували унікальний смаковий профіль, який поєднує в собі козацькі, українські та навіть деякі європейські впливи.

Сучасна кухня Запорізької та Дніпропетровської областей поєднує в собі традиційні рецепти та сучасні кулінарні тренди. З'являються нові ресторани, які пропонують авторські страви з використанням місцевих продуктів. Молоді кухарі експериментують зі смаками та подачею страв, зберігаючи при цьому автентичність місцевої кухні.

Кулінарні традиції Запорізької та Дніпропетровської областей – це багатство, яке передається з покоління в покоління. Смакуючи місцеві страви, можна відчувати дух цих регіонів та їхню багату історію.

Тема 9. Кулінарні традиції Донецької та Луганської областей

Донецька та Луганська області, розташовані на сході України, мають свою унікальну кулінарну спадщину, яка формувалася протягом століть під впливом різних культур. Ці регіони славляться своєю ситною та смачною їжею, в якій поєднуються традиції української та інших народів.

Кухня Донецької та Луганської областей поєднує в собі традиційні рецепти та сучасні кулінарні тренди. З'являються нові ресторани, які пропонують авторські страви з використанням місцевих продуктів. Молоді кухарі експериментують зі смаками та подачею страв, зберігаючи при цьому автентичність місцевої кухні.

Кулінарні традиції Донецької та Луганської областей – це багатство, яке передається з покоління в покоління. Смакуючи місцеві страви, можна відчувати дух цих регіонів та їхню багату історію.

Тема 10. Кулінарні традиції Одеської та Вінницької областей

Одеська кухня – це справжній мікс культур, що відображає багатонаціональний склад населення міста. Тут переплітаються традиції української, єврейської, грецької, російської, болгарської, турецької та молдавської кухонь.

Вінницька кухня – це класична українська кухня з її ситними стравами та використанням сезонних продуктів.

Кухня Одеської та Вінницької областей поєднує в собі традиційні рецепти та сучасні кулінарні тренди. З'являються нові ресторани, які пропонують авторські страви з використанням місцевих продуктів. Молоді кухарі експериментують зі смаками та подачею страв, зберігаючи при цьому автентичність місцевої кухні.

Тема 11. Кулінарні традиції Житомирської та Хмельницької областей

Житомирщина, розташована на Поліссі, славиться своєю мальовничою природою та багатими лісами. Ці особливості знайшли своє відображення і в місцевій кухні.

Сучасна кухня Житомирської та Хмельницької областей поєднує в собі традиційні рецепти та сучасні кулінарні тренди. З'являються нові ресторани, які пропонують авторські страви з використанням місцевих продуктів. Молоді кухарі експериментують зі смаками та подачею страв, зберігаючи при цьому автентичність місцевої кухні.

Тема 12. Кулінарні традиції Рівненської та Тернопільської областей

Традиційна кухня Рівненської та Тернопільської областей поєднує в собі традиційні рецепти та сучасні кулінарні тренди. З'являються нові ресторани, які пропонують авторські страви з використанням місцевих продуктів. Молоді кухарі експериментують зі смаками та подачею страв, зберігаючи при цьому автентичність місцевої кухні.

Тема 13. Кулінарні традиції Чернівецької та Івано-Франківської областей

Сучасна кухня Чернівецької та Івано-Франківської областей поєднує в собі традиційні рецепти та сучасні кулінарні тренди. З'являються нові ресторани, які пропонують авторські страви з використанням місцевих продуктів. Молоді кухарі експериментують зі смаками та подачею страв, зберігаючи при цьому автентичність місцевої кухні.

Тема 14. Кулінарні традиції Львівської та Волинської областей

Кухня Львівської та Волинської областей поєднує в собі традиційні рецепти та сучасні кулінарні тренди. З'являються нові ресторани, які пропонують авторські страви з використанням місцевих продуктів. Молоді кухарі експериментують зі смаками та подачею страв, зберігаючи при цьому автентичність місцевої кухні.

Тема 15. Кулінарні традиції Закарпатської області.

Закарпатська область, розташована на заході України, славиться своєю багатою та різноманітною кухнею, яка формувалася під впливом різних культур, зокрема української, угорської, румунської та словацької. Гуцульська кухня, невід'ємна частина закарпатської, має свої особливості. Гуцули традиційно готують багато страв з молочних продуктів, особливо бринзи, а також м'ясні страви з баранини. Закарпатська кухня поєднує в собі традиційні рецепти та сучасні кулінарні тренди. З'являються нові ресторани, які пропонують авторські страви з використанням місцевих продуктів. Молоді кухарі експериментують зі смаками та подачею страв, зберігаючи при цьому автентичність місцевої кухні.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усьог о	у тому числі лек ц .	пра к	сам. роб.	усьог о	у тому числі лек ц.	пра к	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

[illegible]

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Історія розвитку кулінарних традицій України. Гастрогід «Дороги гурманів» України. Проаналізувати вплив різних культур (козацька, шляхетська, селянська, єврейська, польська) на формування української кухні. Вивчити як змінювалися кулінарні традиції України в різні історичні періоди Порівняти гастрономічні особливості різних регіонів України.	2	2
2	Тема 2. Еногастрономічні маршрути в Україні Розробити власний гастрономічний маршрут по Україні, виходячи з власних інтересів та уподобань. Скласти список місць, які варто відвідати, щоб скуштувати традиційні страви. Оформити маршрут у вигляді презентації або путівника.	2	1
3	Тема 3. Кулінарні традиції Києва та Київської області Розробити концепцію фестивалю, де будуть представлені традиційні страви Київщини. Скласти маршрут "Гастрономічна подорож Києвом", включаючи відвідування історичних місць, пов'язаних з кухнею, та закладів, де можна скуштувати традиційні страви.	2	1
4	Тема 4 Кулінарні традиції Чернігівської та Сумських областей Порівняти кулінарні традиції різних районів Чернігівської та Сумської областей. Визначити які продукти були традиційними для кожного регіону. З'ясувати які страви є унікальними для певної місцевості.	2	0,5
5	Тема 5. Кулінарні традиції Полтавської та Черкаської областей Скласти маршрут "Гастрономічна подорож Полтавщиною та Черкащиною", включаючи відвідування історичних місць, пов'язаних з кухнею, та закладів, де можна скуштувати традиційні страви. Порівняти кулінарні традиції різних районів Полтавської та Черкаської областей.	2	0,5
6	Тема 6. Кулінарні традиції Харківської та Кіровоградської областей Які продукти були основними в раціоні мешканців Харківщини та Кіровоградщини в різні історичні періоди? Які страви були традиційними для святкових застіль? Які сучасні кулінарні тренди популярні в регіоні?	2	0,5
7	Тема 7. Кулінарні традиції Миколаївської та Херсонської областей Розробити концепцію фестивалю, де будуть представлені традиційні страви Миколаївщини та Херсонщини Вплив екології на кулінарні традиції.	2	0,5

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
8	Тема 8. Кулінарні традиції Запорізької та Дніпропетровської областей Простежити, як змінювалися кулінарні вподобання мешканців Запоріжжя та Дніпра з давніх часів до наших днів. Вивчити вплив різних культур (козацька, шляхетська, селянська) на формування місцевої кухні Вивчити сучасні тенденції в гастрономії Запоріжжя та Дніпра (фуд-траки, фермерські ринки, веганські кафе)	2	0,5
9	Тема 9. Кулінарні традиції Донецької та Луганської областей Порівняти кулінарні традиції різних районів Донецької та Луганської областей. Визначити, які продукти були традиційними для кожного регіону. З'ясувати, які страви є унікальними для певної місцевості.	2	0,5
10	Тема 10. Кулінарні традиції Одеської та Вінницької областей Вивчити вплив різних культур (українська, польська, єврейська, грецька) на формування місцевої кухні. Порівняти кулінарні традиції різних районів Одеської та Вінницької областей. Скласти маршрут "Гастрономічна подорож Одесою та Вінницею", включаючи відвідування історичних місць, пов'язаних з кухнею, та закладів, де можна скуштувати традиційні страви	2	0,5
	Тема 11 Кулінарні традиції Житомирської та Хмельницької областей Порівняти кулінарні традиції різних районів Житомирської та Хмельницької областей. Визначити, які продукти були традиційними для кожного регіону. З'ясувати, які страви є унікальними для певної місцевості.	2	0,5
	Тема 12 Кулінарні традиції Рівненської та Тернопільської областей Проаналізувати, як змінюються кулінарні вподобання мешканців регіону в 21 столітті. Дослідити вплив світової кулінарії на місцеві традиції. Вивчити сучасні тенденції в гастрономії Рівненщини та Тернопільщини (фуд-траки, фермерські ринки, веганські кафе).	2	0,5
	Тема 13 Кулінарні традиції Чернівецької та Івано-Франківської областей Скласти маршрут "Гастрономічна подорож Буковиною та Прикарпаттям", включаючи відвідування історичних місць, пов'язаних з кухнею, та закладів, де можна скуштувати традиційні страви. Порівняти кулінарні традиції різних районів Чернівецької та Івано-Франківської областей.	2	0,5
	Тема 14 Кулінарні традиції Львівської та Волинської областей Дослідити як змінювалися кулінарні вподобання мешканців Львівщини та Волині з давніх часів до наших днів. Вивчити вплив різних культур (українська, польська, австрійська, єврейська) на формування місцевої кухні	2	0,5

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
	Тема 15 Кулінарні традиції Закарпатської області. Характеристика кухонь сусідніх країн та спорідненість їх з кулінарними традиціями України. Проаналізувати, як географічне розташування Закарпаття (гори, річки, клімат) вплинуло на доступність продуктів і, відповідно, на кулінарні традиції. Порівняти кулінарні традиції різних регіонів Закарпаття (рівнинна частина, гірські райони) Розробити концепцію фестивалю, де будуть представлені традиційні страви Закарпаття та сусідніх країн.	2	0,5
	Всього	30	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Традиційні страви регіонів 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 презентацій, 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. Історія розвитку кулінарних традицій України 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	Тема 2 Еногастрономічні маршрути в Україні Назвати головні особливості кулінарних традицій етнографічних регіонів України. Назвати їх відмінні та схожі особливості.	8	10
3	Тема 3 Кулінарні традиції Києва та Київської області 1. Назвати головні гастро-заклади Київщини 2. Розповісти про локальні продукти області. Скласти технологічну схему однієї із традиційних страв області	8	10
4	Тема 4 Кулінарні традиції Чернігівської та Сумської областей 1. Розповісти про головні гастро-заклади Чернігівської області 2. Розповісти про локальні продукти Сумської області	8	10

	Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей		
5	Тема 5. Кулінарні традиції Полтавської та Черкаської областей 1. Презентувати гастрономічні маршрути областей. 2. Розповісти про локальні продукти та традиції кулінарії Полтавської та Черкаської областей. Скласти технологічну схему однієї із традиційних страв області	8	10
6	Тема 6. Кулінарні традиції Харківської та Кіровоградської областей 1. Використання локальних продуктів на території Харківської та Кіровоградської областей Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	10
7	Тема 7 Кулінарні традиції Миколаївської та Херсонської області 1 Розповісти про локальні продукти та традиції кулінарії Миколаївської та Херсонської області 2. Презентувати гастрономічні маршрути областей. Скласти технологічну схему однієї із традиційних страв кожної області	8	10
8	Тема 8 Кулінарні традиції Запорізької та Дніпропетровської областей 1. Презентувати гастротури Запорізької та Дніпропетровської областей 2. Розповісти про використання локальних продуктів Запорізької та Дніпропетровської областей Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	10
9	Тема 9 Кулінарні традиції Донецької та Луганської областей 1. Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей 2. Розповісти про використання локальних продуктів Запорізької області Презентувати гастротури Дніпропетровської області	8	10
10	Тема 10. Кулінарні традиції Одеської та Вінницької областей 1. Презентувати дорогу вина і смаку Української Бессарабії. 2. Розповісти гастрономічний тур по Вінницькій області Порівняти використання локальних продуктів Одеської та Вінницької областей	8	10
11	Тема 11 Кулінарні традиції Житомирської та Хмельницької областей 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	12
12	Тема 12 Кулінарні традиції Рівненської та Тернопільської областей 1. Презентувати гастротури Рівненської та Тернопільської областей 2. Розповісти про використання локальних продуктів Рівненської та Тернопільської областей Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	12
13	Тема 13 Кулінарні традиції Чернівецької та Івано-Франківської областей 1 Розповісти про локальні продукти та традиції кулінарії Чернівецької області. 2. Презентувати гастрономічні маршрути Івано-Франківської області Скласти технологічну схему однієї із традиційних страв кожної області	8	12
14	Тема 14 Кулінарні традиції Львівської та Волинської областей 1. Презентувати гастротури традиції Львівської та Волинської областей	8	12

	2. Розповісти про використання локальних продуктів Львівської та Волинської областей Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей		
15	Тема 15 Кулінарні традиції Закарпатської області. Характеристика кухонь сусідніх країн та спорідненість їх з кулінарними традиціями України. 1. Надати характеристику традиційним стравам Закарпаття у відповідності до традиційних свят. 2. Локальні продукти Закарпаття та їх використання під час приготування традиційних страв Порівняти кулінарні традиції України та кулінарні традиції сусідніх країн. Визначити спільні та відмінні риси.	8	12
	Всього	120	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних (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 (залік)
--	---

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

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЗАЛІК

Поточний контроль			
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	60

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	20
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.	20
Разом балів за поточний контроль			100
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 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 60 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 12;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 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 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

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 здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна 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.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

(для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач 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. Здобувач 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. Здобувач 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. Здобувач 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. Здобувач 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. Здобувач 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. Здобувач 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	Задовільно	
64-73	D		
60-63	E	Незадовільно	Не зараховано
35-59	Fx		
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018. 162 с.
2. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. К.: Кондор, 2016. 502 с.
3. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.М.Сало. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
4. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навч. посібн. / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. Харків: Світ книги, 2012. 537 с
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. К.: Кондор, 2012. 504 с
6. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. Харків: Світ книги, 2012. 537 с.
7. Альхабаш О.А. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу / О.А.Альхабаш, І.М.Тумко. Харків: Віват, 2014. 192 с.

Інформаційні ресурси

1. Кулінарні традиції Київщини URL: <https://poglyad.tv/yaku-stravu-vvazhayut-tradytsijnoyu-na-kyvivshhyni-article>
2. Історія української кухні: кулінарні традиції України [Електронний ресурс]. URL: <https://welcometoua.net/istoriya-ukrayinskoyi-kuhni>
3. Гастрогід «Дороги гурманів. 100 крафтових місць України» [Електронний ресурс]. URL: dorogygurmaniv.com
4. Гастрономічний туризм в Україні та світі: чим цікавий та як все влаштовано [Електронний ресурс].
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>
6. 10 головних особливостей стародавньої української кухні [Електронний ресурс]. URL: <https://vsviti.com.ua/ukraine/44375>
7. Сmachні подорожі: гастрономічні візитівки регіонів України [Електронний ресурс]. URL: <http://itinery.com.ua/article/view/vkusnye-puteshestvyja-gastronomycheskye-vyzytky-regyonov-ukrayny>
8. Україна кулінарна: найпопулярніші страви західної України [Електронний ресурс]. URL: <https://foodandmood.com.ua/rid/guide/837908-ukrayina-kulinarna-najpopulyarnishi-stravi-zakhidnoyi-ukrayini>
9. Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви [Електронний ресурс]. URL: <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi>