



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

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Традиційні страви регіонів України

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

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Марковська А.В.	097-861-51-40	markovskaya2701@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

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 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
- 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:

7. Упорядковувати набуті знання у вигляді виконання індивідуальних завдань.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

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

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Історія розвитку кулінарних традицій України. Гастрогід «Дороги гурманів» України.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 2 Еногастрономічні маршрути в Україні	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 3 Кулінарні традиції Києва та Київської області	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 4 Кулінарні традиції Чернігівської та Сумської областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Кулінарні традиції Полтавської та Черкаської областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10

Тема 6. Кулінарні традиції Харківської та Кіровоградської областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 7 Кулінарні традиції Миколаївської та Херсонської області	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 8 Кулінарні традиції Запорізької та Дніпропетровської областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 9 Кулінарні традиції Донецької та Луганської областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Кулінарні традиції Одеської та Вінницької областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11 Кулінарні традиції Житомирської та Хмельницької областей	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 12 Кулінарні традиції Рівненської та Тернопільської областей	12	2	2	8	21	0,5	0,5	20
Тема 13 Кулінарні традиції Чернівецької та Івано-Франківської областей	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 14 Кулінарні традиції Львівської та Волинської областей	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 15 Кулінарні традиції Закарпатської області. Характеристика кухонь сусідніх країн та спорідненість їх з кулінарними традиціями України.	12	2	2	8	14	2	2	10
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим обладнанням (електроплитою професійного спрямування «Arach», пароконвектоматом «Upox» для гастрономії, конвектоматом для кондитерських виробів «Upox»), холодильними шафами «Freezerline», електром'ясорубкою «Sirman», фритюрницею «Sago», кухонний комбайн «Kenwood», міксером «Sirman», блендером «Sirman», мікрохвильовою піччю, соковидавлювачем, кавомашиною «Remta» та іншим обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві.

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

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

Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R CPU N3150 1.6GHz.

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

6. 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 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. 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. 3. 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 областей Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	10
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 2. 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. 3. 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 3. 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 3. 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 3. 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	8	10

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 3. Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	20
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 3. Скласти технологічну схему однієї із традиційних страв кожної області	8	10
14	Тема 14 Кулінарні традиції Львівської та Волинської областей 1. Презентувати гастротури традиції Львівської та Волинської областей 2. Розповісти про використання локальних продуктів Львівської та Волинської областей 3. Порівняти схожі та відмінні риси між кулінарними традиціями цих областей	8	10
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 3. Порівняти кулінарні традиції України та кулінарні традиції сусідніх країн. Визначити спільні та відмінні риси.	8	10
	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
<i>Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях</i>			
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

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

<i>Разом балів за поточний контроль</i>	100
<i>Загальний результат оцінювання</i>	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;
- «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		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. 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

8. Кулінарні традиції Київщини URL: <https://poglyad.tv/yaku-stravu-vvazhayut-tradytsijnoyu-na-kyiyivshhyni-article>
9. Історія української кухні: кулінарні традиції України [Електронний ресурс]. URL: <https://welcometoua.net/istoriya-ukrayinskoyi-kuhni>
10. Гастрогід «Дороги гурманів. 100 крафтових місць України» [Електронний ресурс]. URL: dorogygurmaniv.com
11. Гастрономічний туризм в Україні та світі: чим цікавий та як все влаштовано [Електронний ресурс]. URL: <https://lowcost.ua/what-is-food-tourism>
12. 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>
13. 10 головних особливостей стародавньої української кухні [Електронний ресурс]. URL: <https://vsviti.com.ua/ukraine/44375>
14. Смячні подорожі: гастрономічні візитівки регіонів України [Електронний ресурс]. URL: <http://itinery.com.ua/article/view/vkusnye-puteshestvyja-gastronomycheskye-vyzytky-regyonov-ukrayny>
15. Україна кулінарна: найпопулярніші страви західної України [Електронний ресурс]. URL: <https://foodandmood.com.ua/rid/guide/837908-ukrayina-kulinarna-najpopulyarnishi-stravi-zakhidnoyi-ukrayini>
16. Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви [Електронний ресурс]. URL: <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi>