

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

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Інноваційні технології ресторанного бізнесу</u>
Рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський) 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	zmudalona@gmail.com

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

 Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми

 Альона ЖМУДЬ

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» Спеціальність – 181 «Харчові технології»	вибіркова	
		Рік підготовки:	
		2-й	
		Семестр	
		3-й	
		Лекції	
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень	28 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		28 год.	10 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		124 год.	160 год.
		Вид контролю:	
		залік	залік

Кулінарна етнологія розкриває основні аспекти кулінарного мистецтва народів світу та його національні особливості, висвітлено історію розвитку культури та традицій харчування народів зарубіжних країн та України, кулінарну спадщину націй.

Метою дисципліни «Кулінарна етнологія» є ознайомлення майбутніх фахівців з етнічними технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за етнічними традиціями та технологіями

Передумови для вивчення дисципліни (вказується перелік дисциплін, які мають бути вивчені раніше «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанному бізнесі»)

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

У процесі реалізації програми дисципліни «Кулінарна етнологія» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науковотехнічного розвитку галузі.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 8*. Здатність виявляти проблеми і обґрунтовувати технологічні рішення щодо їх усунення, інноваційні заходи при удосконаленні технологій для підвищення ресурсозбереження, покращення якості і складу харчових продуктів та виробів.

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

РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових

технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 13*. Вміти комплексно оцінювати існуючі технології, обґрунтовувати технологічні заходи для їх удосконалення, раціоналізації технологічних процесів, покращення якості та збереженості харчових продуктів та виробів для підвищення ефективності та конкурентоспроможності підприємств галузі

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

загальні особливості кулінарної етнології різних країн світу; набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, характерної для національних кулінарних етнологій; особливості використання кулінарних етномаркерів у виробництві страв та напоїв; традиційні способи кулінарної обробки продуктів в різних кулінарних етнологіях; 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 кулінарну етнологію; складати меню для груп іноземних туристів з урахуванням їх етногастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування; організовувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва страв кулінарних етнологій світу;

Навички:

особливостей кулінарних етнологій та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кулінарних етнологій 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, італійської й іспанської кухонь.
- Тема 6. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії.
- Тема 7. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь.
- Тема 8. Технології приготування страв китайської, корейської й японської кухонь.
- Тема 9. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь.
- Тема 10. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні.
- Тема 11. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю
- Тема 12. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь.
- Тема 13. 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.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Технології приготування слов'янської кухні.	12	2	2	8	14	2	2	10
Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 4. Технології приготування страв англійської, французької та німецької кухонь.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Технології приготування страв грецької, італійської й іспанської кухонь.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	12
Тема 7. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	12
Тема 8. Технології приготування страв китайської, корейської й японської кухонь.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	12
Тема 9. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	12
Тема 10. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	12
Тема 11. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 12. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 13. Технології приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Усього годин	180	28	28	124	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК								

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

	Ізраїлю Особливості технологій приготування страв турецької, іранської, сирійської та ізраїльської кухонь.		0,5
12	Тема 12. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь. Особливості технологій приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь	2	0,5
13	Тема 13. Технології приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь. Особливості технологій приготування страв американської, бразильської та мексиканської кухонь.	2	0,5
	Всього	26	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «*Кулінарна етнологія*» 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. Технології приготування слов'янської кухні. Особливості технологій приготування страв молдавської кухні <u>Реферат</u> 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.	8	10
2	Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь Особливості технологій приготування страв словацької кухні <u>Реферат</u> Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінювання типових страв польської кухні. Встановлення смакової основи чеської та словацької кухні.	8	10

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.	8	10
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.	8	10
5	Тема 5. Технології приготування страв грецької, італійської й іспанської кухонь. Особливості технологій приготування страв іспанської кухні <u>Реферат</u> Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості. Особливості кухні Греції	8	10
6	Тема 6. 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).	8	10
7	Тема 7. 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.	8	10
8	Тема 8. Технології приготування страв китайської, корейської й японської кухонь. Особливості технологій приготування страв японської кухні <u>Реферат</u> Національна кухня Китаю. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.	8	10
9	Тема 9. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь. Особливості технологій приготування страв індонезійської кухні <u>Реферат</u> Національна кухня Таїланду.	8	10

	Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії		
10	Тема 10. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні. Особливості технологій приготування страв грузинської кухні. Реферат Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу	8	10
11	Тема 11. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю Особливості технологій приготування страв сирійської та ізраїльської кухонь. Реферат Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків. Ізраїль – невід’ємна частина середземноморської кухні.	8	12
12	Тема 12. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь. Особливості технологій приготування страв туркменської кухні Реферат Національна кухня Туркменістану, Узбекистану, Киргизстану, Таджикистану, Казахстану.	8	12
13	Тема 13. Технології приготування страв країн Африки. Особливості технологій приготування страв мароканської кухні. Реферат Магрибська кухня. Кулінарні традиції Алжиру і народів, які його населяють (арабів, берберів і європейців). Південно Африканська кухня: екстраординарність і екзотичність	8	12
	Всього	124	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	50%
підсумковий контроль , який здійснюється у ході проведення заліку.	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, залік
--	---

Питання до заліку

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, ельзасьський.
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. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для 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» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 1 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

9. 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)