

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового
інституту міжнародних відносин
ім. Б.Д.Гаврилишина

Людмила Гаврилюк-Єнсен

« 24 » _____ 2025 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної
роботи

Віктор ОСТРОВЕРХОВ

« 24 » _____ 2025р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового
інституту новітніх освітніх
технологій

Святослав ПИТЕЛЬ

« 24 » _____ 2025 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА

з дисципліни

«Кухні народів світу»

ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»
спеціальність – 242 «Туризм »
освітньо-професійна програма «Туризм»

Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практ.(год.)	ІРС (год.)	Тренінг (год.)	СРС (год.)	Разом (год.)	Екзамен
Денна	4	7	40	40	5	10	55	150	7
Заочна	4	7	8	4	-	-	138	150	7

В.В. Голуб

**Тернопіль – ЗУНУ
2025**

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», затвердженої Вченою Радою ЗУНУ (протокол № 9 від 15.06.2022 р.).

Робочу програма складена канд. екон. наук, доцентом, доцентом кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу Оксана ГУГУЛ

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу, протокол № 1 від 28.08.2025 р.

Завідувач кафедри міжнародного туризму
і готельного бізнесу

к. е. н., доцент

Оксана ГУГУЛ

Гарант ОПП

Володимир МАЗУР

СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Кухні народів світу»»

1. Опис дисципліни «Кухні народів світу»»

Дисципліна «Кухні народів світу»	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів – 5/5	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування	Статус дисципліни блок основних дисциплін, цикл професійної підготовки Мова навчання українська
Кількість залікових модулів – 5	Спеціальність – 242 Туризм	Рік підготовки: <i>Денна – четвертий</i> <i>Заочна – четвертий</i> Семестр: <i>Денна – сьомий</i> <i>Заочна – сьомий</i>
Кількість змістових модулів – 3	Ступінь вищої освіти – бакалавр	Лекції: <i>Денна – 40 год</i> <i>Заочна – 8 год</i> Практичні заняття: <i>Денна – 40 год</i> <i>Заочна – 4 год</i>
Загальна кількість годин – 150		Самостійна робота: <i>Денна – 55 год</i> <i>Заочна – 138 год</i> Тренінг: <i>Денна – 8 год</i> Індивідуальна робота : <i>Денна – 4 год</i>
Тижневих годин – 10 год., з них аудиторних – 6 год.		Вид підсумкового контролю – іспит

2. Мета й завдання вивчення дисципліни «Кухні народів світу»»

2.1. Мета вивчення дисципліни

Мета курсу “Кухні народів світу” є формування системи базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

Завдання дисципліни полягають у здобутті теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо:

– орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг;

- особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань;
- технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу;
- етнотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу;
- вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;
- складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн;
- вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв;
- використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

У результаті вивчення курсу студенти самостійно застосовувати теоретичні знання та практичні навички у сфері ресторанного бізнесу;

- вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу;
- вільно визначати сировину та страви, які рекомендуються (та не рекомендуються) туристам з тієї чи іншої країни світу;
- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій при виробництві страв у закладах ресторанного господарства;
- виробляти оптимальні стратегічні рішення, забезпечуючи стійку роботу колективу;
- набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності;
- самостійно працювати з економічною літературою та електронними джерелами мережі Інтернет;
- грамотно підбирати і використовувати інформацію періодичної преси, нормативно-правову літературу та довідково-правові системи; уміти вести дискусії,
- грамотно аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності ресторанного закладу.

2.2. Компетентності для дисципліни

Загальні компетентності

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

2.3. Програмні результати навчання

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

2.4. Передумови для вивчення дисципліни

Вивчення дисципліни «Кухні народів світу» базується на знаннях, отриманих з таких дисциплін, як «Кулінарна етнологія», «Організація готельно-ресторанного бізнесу», «Організація курортного господарства».

3. Програма навчальної дисципліни «Кухні народів світу»

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

Тема 1. *Системи і типи харчування народів світу Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу.*

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва. Види кулінарної обробки продуктів. Типи та асортимент страв. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах.

Тема 2. *Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя Творення стереотипу народної слов'янської кухні.*

Особливості традицій та культури харчування народів України. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. Визначення характерних особливостей російської кухні. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія. Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння .

Тема 3. *Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.*

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

Тема 4. *Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства. Особливості кухні Скандинавських країн: спільної історія та географічне положення. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.*

Тема 5. *Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я*

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

Тема 6. *Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи* Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3

Тема 7. *Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії* Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні. Багатовікові традиції національної кухні народів Південної Азії. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.

Тема 8. *Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії*

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

Тема 9. *Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України*

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

денна форма навчання

Тема	Години					Контрольні заходи
	Лекції	Практичні заняття	СРС	ІРС	Тренінг	
Змістовий модуль 1.						
Тема 1 Системи і типи харчування народів світу Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу	4	4	9	1	3	Поточне опитування
Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя Творення стереотипу народної слов'янської кухні	4	4	10			
Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції	5	4	9			
Змістовий модуль 2.						
Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства	4	4	10	1	2	Поточне опитування
Тема 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я	5	4	10		3	2
Тема 6 Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи Особливості	5	4	9			
Змістовий модуль 3.						
Тема 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії	4	4	10	1		
Тема 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії	5	4	10			
Тема 9. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України	4	4	10			
Всього	40	40	87	3	8	

заочна форма навчання

Тема	Години					Контрольні заходи
	Лекції	Практичні заняття	СРС	ІРС	Тренінг	
Змістовий модуль 1.						
Тема 1 Системи і типи харчування народів світу Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу	4	4	10/18	1	4	Поточне опитування
Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя Творення стереотипу народної слов'янської кухні	2	2	10/10			
Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції	4/2	4/1	10/10			
Змістовий модуль 2.						
Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства	2/2	4	5/20	1	4	Поточне опитування
Тема 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я	5	4	10		3	2
Тема 6 Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи Особливості	5	4	9			
Змістовий модуль 3.						
Тема 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії	4	4	10	1		
Тема 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії	5	4	10			
Тема 9. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України	4	4	10			
Всього	40	40	87	3	8	

5. Тематика практичних занять з дисципліни «Кухні народів світу»

Практичне заняття 1.

Тема 1 Системи і типи харчування народів світу Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу.

Основні питання для обговорення:

1. Які основні системи харчування існують у світі (традиційна, релігійна, вегетаріанська, середземноморська тощо) і чим вони відрізняються?
2. Як природно-географічні умови вплинули на формування традиційних кухонь різних народів?

3. Які релігійні заборони та обмеження (іслам, індуїзм, іудаїзм, буддизм) найбільше вплинули на культуру харчування?

4. Чим відрізняється європейська, азійська, африканська та американська кулінарна традиція?

Практичне заняття 2.

Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя. Створення стереотипу народної слов'янської кухні.

Основні питання для обговорення:

1. Які особливості кухні Закавказзя (Грузія, Вірменія, Азербайджан) вирізняють її серед інших регіонів?
2. Яку роль у закавказькій кухні відіграють спеції, соуси, м'ясні та виноградні страви?
3. Як виноробство і хлібопекарські традиції вплинули на культуру харчування народів Закавказзя?
4. Чи існують спільні риси між слов'янською та закавказькою кухнями, і як вони взаємодіяли впродовж історії?
5. Яку роль гастрономічні традиції відіграють у сучасному туризмі цих регіонів?

Практичне заняття 3.

Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції.

Основні питання для обговорення:

1. Які продукти та страви можна вважати символами західноєвропейської кухні?
2. Як традиційні етнічні кухні Західної Європи поєднують локальні інгредієнти з глобальними кулінарними тенденціями?
3. Які стереотипи існують про кухню Західної Європи у світі, і наскільки вони відповідають реальності?
4. Які національні страви Нідерландів вважаються автентичними (оселедець «харінг», сир, стамппот, ертвенсуп, сиропні вафлі)?
5. Як традиції рибальства, сироваріння та випікання формували ідентичність нідерландської кухні?

Практичне заняття 4.

Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства

Основні питання для обговорення:

1. Як концепція **New Nordic Cuisine** вплинула на світове сприйняття кухні Скандинавії?
2. Які традиційні страви є символами національних кухонь нордичних країн (гравлакс, сморреброд, фрикадельки, ісландський хакарл)?
3. Яку роль відіграє риба в культурі харчування Півночі та які існують способи її приготування і зберігання?
4. Як змінилися кулінарні традиції нордичних країн під впливом сучасних тенденцій (еко-їжа, локальні продукти, slow food)?
5. Які страви найчастіше асоціюються з британською кухнею (fish & chips, англійський сніданок, пудинги, ростбіф, чайні традиції)?

Практичне заняття 5.

Тема 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології

народів Середземномор'я

Основні питання для обговорення:

1. Яку роль відігравали оливкова олія, хліб та вино у харчуванні античних народів?
2. Як морська торгівля та культурні контакти впливали на розвиток середземноморської гастрономії в античності?
3. Чим відрізнялися кулінарні уподобання простого населення і заможних верств суспільства у античних цивілізаціях?
4. Які кулінарні традиції античності збереглися у сучасних середземноморських країнах (Італія, Греція, Іспанія, Туреччина)?

Практичне заняття 6.

Тема 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи

Основні питання для обговорення:

1. Як історичні імперії (Австро-Угорська, Німецька, Османська) вплинули на розвиток гастрономії Центральної Європи?
2. Яку роль у кулінарних традиціях регіону відіграють пиво та хлібопекарство?
3. Які солодощі та випічка вважаються характерними для Центральної Європи?
4. Як відрізняється повсякденне харчування від святкового в цьому регіоні?
5. Які гастрономічні стереотипи існують щодо кухні Центральної Європи (важка, ситна, «м'ясна»), і наскільки вони відповідають дійсності?
6. Як сучасні кулінарні тенденції (вегетаріанство, здорове харчування, локальні продукти) інтегруються в традиційні кухні Центральної Європи?

Практичне заняття 7.

Тема 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії

Основні питання для обговорення:

1. Як релігія (індуїзм, іслам, буддизм) вплинула на кулінарні традиції Азії?
2. Які страви стали символами національних кухонь:
 - Китай — пельмені, локшина, качка по-пекінськи;
 - Японія — суші, сашімі, місо-суп;
 - Індія — карі, самоса, тандурні страви;
 - Таїланд — том-ям, пад-тай;
 - В'єтнам — фо;
 - Корея — кімчі, барбекю.
3. Як азійські кулінарні традиції зберігають баланс між смаком і користю для здоров'я?
4. Які традиційні методи приготування їжі (варіння на парі, смаження у воках, приготування у тандирі) вирізняють азійську кухню?
5. Чим пояснюється глобальна популярність азійських страв у світі?
6. Які гастрономічні стереотипи існують про азійську кухню (гостра, екзотична, незвична) і наскільки вони відповідають дійсності?

Практичне заняття 8.

Тема 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії

Основні питання для обговорення:

1. Як колонізація та міграція вплинули на змішання кулінарних традицій у цих регіонах?

2. Які страви стали «візитівками» національних кухонь (такос у Мексиці, барбекю в США, кускус у Північній Африці, хангі у Новій Зеландії, м'ясні пироги в Австралії)?
3. Яку роль відіграють спеції, соуси та приправи у традиційних кухнях Африки та Америки?
4. Чим відрізняється культура святкових і повсякденних трапез у різних регіонах?
5. Які гастрономічні стереотипи існують щодо кухонь Америки, Африки та Австралії, і наскільки вони відповідають реальності?
6. Як сучасні тенденції (фастфуд, ф'южн, органічне харчування, локаворство) трансформують кулінарні традиції цих континентів?

Практичне заняття 8.

Тема 9. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України

Основні питання для обговорення:

1. Які сучасні тенденції (digital-сервіс, безконтактні технології, автоматизація) застосовуються у сфері HoReCa?
2. Чим відрізняється обслуговування туристів у міських готелях від курортних та сільських?
3. Які основні проблеми існують в організації сервісу в українських готельно-ресторанних закладах і як їх можна подолати?
4. Як впливає рівень персоналу (професійність, знання мов, комунікативні навички) на якість обслуговування?
5. Які види обслуговування (шведський стіл, кейтеринг, a la carte, room-service) найчастіше використовуються в Україні?

6. Тренінг з дисципліни

Мета тренінгу з дисципліни «Кухні народів світу» – формування у здобувачів вищої освіти практичних професійних та особистісних компетентностей, котрі забезпечує вивчення даної дисципліни, зокрема: критичного мислення для пропонування професійних рішень, цілісного бачення і вирішення проблем організації і функціонування новітніх технологій по приготуванню страв, розвиток навичок діагностування харчових якостей.

Успішне проходження тренінгу сприяє посиленню практичної спрямованості у підготовці фахівців за ступенем вищої освіти «бакалавр».

Очікувані результати тренінгу:

- забезпечити засвоєння теоретичних знань, отриманих у процесі вивчення даної дисципліни;
- з'ясувати проблемні питання у технологічній та харчовій сфері;
- розвинути у студентів навички пропонувати якісні послуги подачі та продажу страв світового значення із кращими смаковими якостями.

Організація і порядок проведення тренінгу

Частина 1. Вступ. Актуалізація теми тренінгового заняття та структуризація процесу його проведення. Ознайомлення здобувачів з метою тренінгу, його завданнями, процедурою проведення, очікуваними результатами.

Частина 2. Організаційна частина. Встановлення правил проведення тренінгу, формування робочих груп студентів, визначення завдань та розподіл ролей. Забезпечення учасників тренінгу роздатковими матеріалами: таблицями, бланками документів, алгоритмами проведення, інструкціями.

Частина 3. Практична частина. Виконання тренінгових завдань у групах із використанням базових та інноваційних методів проведення тренінгу за визначеною темою (проблемою). Підготовка презентаційних матеріалів за результатами виконання тренінгового завдання.

Частина 4. Підведення підсумків. Презентація практичної роботи в групах. Обговорення результатів виконання завдань, обмін думками з проблематики теми тренінгу, підведення підсумків, оцінка результативності роботи в групах та досягнення поставлених цілей тренінгу. Тематика тренінгу.

Тематика тренінгу

Системи і типи харчування народів світу

1. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу.
2. Вплив релігійних та світських традицій харчування населення.
3. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва.
4. Види кулінарної обробки продуктів.
5. Типи та асортимент страв.
6. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах.

7. Самостійна робота студентів

Для успішного вивчення і засвоєння дисципліни «Кухні народів світу» студенти повинні володіти значним обсягом інформації, частину якої вони отримують і опрацьовують шляхом самостійної роботи.

Самостійна робота полягає в опрацюванні положень законодавства, яке регулює відносини в сфері харчування, навчальної і наукової фахової літератури, а також виконанні комплексного практичного індивідуального завдання.

Опис виконання самостійної роботи

1. Опрацювання теоретичного матеріалу:
2. Підготувати реферат (5–7 сторінок) на тему:
 - «Культура харчування народів світу як елемент нематеріальної спадщини» або
 - «Сучасні тенденції розвитку національних кухонь у глобалізованому світі».
3. Порівняти традиції харчування трьох регіонів (наприклад, Східна Азія – Середземномор'я – Центральна Європа).
 - Визначити спільні та відмінні риси.
 - Вказати фактори, що вплинули на формування кулінарних традицій.
 - Оцінити значення цих кухонь у сучасному туризмі.
4. Практичне завдання. Розробити меню тематичної вечери (5–6 страв і напоїв) однієї з національних кухонь світу (за вибором).
 - Обґрунтувати вибір страв.
 - Коротко охарактеризувати їх походження та кулінарні особливості.
5. Дослідницьке завдання. Скласти порівняльну таблицю:
 - «Основні продукти харчування і способи приготування» у 4-х різних регіонах світу (наприклад: Азія, Африка, Європа, Америка).
6. Підготувати презентацію (10–12 слайдів) на тему:
 - «Національна кухня як туристичний бренд країни».
 - Обрати приклади з 2–3 країн та показати їх значення для гастрономічного туризму.
7. Дискусійне завдання. Підготувати аргументовану відповідь на питання:

- Чи можливо зберегти автентичність національних кухонь у світі глобалізації?
- Які приклади країн демонструють успішне поєднання традицій і сучасності?

8. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання.

У процесі вивчення дисципліни «Кухні народів світу» використовуються такі засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання:

- поточне опитування, тестування;
- презентації результатів виконаних завдань;
- оцінювання результатів модульного контролю;
- оцінювання результатів самостійної роботи студентів;
- наукова дискусія;
- інші види індивідуальних і групових завдань;
- іспит.

9. Форми і критерії оцінювання

Модуль 1		Модуль 2		Модуль 3	Модуль 4	Модуль 5
10%	10%	10%	10%	5%	15%	40%
Поточне оцінювання кожного модуля визначається як середнє арифметичне оцінок, отриманих під час занять в межах кожного модуля.	Модульний контроль 1 Теоретичні питання (2 пит.)- макс.50 балів Практичне завдання – макс.50 балів	Поточне оцінювання визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час занять	Теоретичні питання (2 пит.)- макс.60 балів Практичне завдання – макс. 40 балів	Тренінг Оцінка завдання з тренінгу	Самостійна робота визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час вивчення дисципліни за самостійну роботу	Екзамен Теоретичні питання (2 пит.)- макс.50 балів Тестові завдання (10 тестів по 2 бали за тест) – макс 20 балів Практичне завдання – макс.30 балів

Поточне опитування під час заняття:

90–100 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано його викладає під час відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, тестових та практичних завдань.

75–89 балів – достатньо повно володіє навчальним матеріалом, але на додаткові контрольні запитання відсутня повна відповідь, при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.

60–74 бали – в цілому володіє навчальним матеріалом та викладає його основний зміст, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки, відповіді на запитання нечіткі.

1–59 балів – не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.

Модульний контроль 1 складається із:

Теоретичного (проблемного) навчання: 1 теоретичне питання, за відповідь на яке студент може отримати від 0 до 40 балів.

20-40 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, всебічно розкриває зміст завдання.

1-19 балів – в цілому володіє навчальним матеріалом, але не в повному, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст завдання, допускаючи при цьому неточності, відповіді на запитання нечіткі.

Виконання практичного завдання 60 балів:

40-60 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, правильно розв'язує практичне завдання і інтерпретує отримані результати, демонструє самостійність виконання.

20-39 балів – у достатньому обсязі володіє навчальним матеріалом, правильно розв'язує практичне завдання, але допускає несуттєві неточності та фрагментарно (без аргументації) інтерпретує отримані результати, демонструє самостійність виконання.

1-19 балів – не в повному обсязі володіє матеріалом, фрагментарно розв'язує практичне завдання, допускає суттєві неточності, поверхнево його викладає, недостатньо розкриває зміст поставлених завдань.

Модульний контроль 2 складається із:

двох теоретичних (проблемних) питань: 1 теоретичне питання, за відповідь на яке студент може отримати від 0 до 30 балів.

15-30 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, всебічно, самостійно та аргументовано його викладає під час відповіді, глибоко та всебічно розкриває зміст завдання.

1-14 балів – в цілому володіє навчальним матеріалом, але не в повному, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст завдання, допускаючи при цьому неточності, відповіді на запитання нечіткі.

20-40 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, правильно розв'язує практичне завдання, допускає незначні неточності, інтерпретує отримані результати, демонструє самостійність виконання.

5-19 балів – у достатньому обсязі володіє матеріалом, фрагментарно розв'язує практичне завдання, допускає суттєві неточності, недостатньо розкриває зміст поставлених завдань.

1-4 балів – не в повному обсязі володіє матеріалом, фрагментарно розв'язує практичне завдання, допускає суттєві неточності, поверхнево його викладає, недостатньо розкриває зміст поставлених завдань.

Тренінг

90–100 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст завдань тренінгу.

75-89 балів – достатньо володіє навчальним матеріалом, але при виконанні окремих завдань тренінгу не вистачає достатньої глибини та аргументації його використання, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки, загалом виявляє творчий підхід до виконання завдань;

60–74 бали – в цілому володіє навчальним матеріалом та викладає його

основний зміст, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки, відповіді на запитання нечіткі.

1–59 балів – не володіє навчальним матеріалом, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст завдань тренінгу, допускаючи при цьому суттєві неточності, не бере участі у колективних завданнях під час проведення тренінгу

Підсумкова оцінка за тренінг визначається як середнє арифметичне оцінок, отриманих під час виконання різних завдань тренінгу.

Самостійна робота:

90–100 балів – зміст виконаного здобувачем завдання для самостійної роботи повністю відповідає встановленим вимогам, містить елементи самостійного дослідження, а під час презентації результатів виконаного завдання здобувач демонструє знання і розуміння теми, викладає матеріал у логічній послідовності, показує уміння аналізувати і узагальнювати теоретичний і практичний матеріал та високий рівень підготовки презентації.

75–89 балів – зміст виконаного здобувачем завдання для самостійної роботи в основному відповідає встановленим вимогам, можуть бути несуттєві неточності, здобувач презентує матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення і висновки, але на додаткові контрольні запитання відсутня повна відповідь, не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускається незначних помилок у формулюванні понять, розрахунках при розв'язанні практичних завдань, презентація роботи при цьому має незначні недоліки як за змістом, так і за оформленням.

60–74 бали – у виконаному здобувачем завданні для самостійної роботи на недостатньому рівні висвітлено проблему, яка досліджувалася, логічного не завершений аналіз і оцінка стану об'єкту дослідження; наведені авторські пропозиції і рекомендації є загальними (без урахування особливостей об'єкту дослідження) і недостатньо обґрунтованими; здобувач припускається значних помилок у розрахунках при розв'язанні практичних завдань роботи; матеріал презентує фрагментарно, без логічної послідовності, відповіді на запитання нечіткі, презентація роботи при цьому має значні недоліки як за змістом, так і за оформленням.

1–59 балів – зміст виконаного здобувачем завдання для самостійної роботи не розкрито, оформлення і презентація роботи не відповідає встановленим вимогам, відповіді на запитання відсутні, неточні або неповні, не наведені шляхи вирішення проблеми або вони не обґрунтовані та випадкові.

Підсумкова оцінка за самостійну роботу визначається як середнє арифметичне оцінок, отриманих за виконання самостійної роботи під час вивчення дисципліни.

Екзамен – вид підсумкового контролю, при якому засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу оцінюється від 0 до 100 балів як сума балів за виконані завдання. Екзаменаційний білет складається із:

тестів: 10 тестів, за правильну відповідь на кожен із яких студент може отримати 2 бали, що в підсумку дає максимально 20 балів;

теоретичного (проблемного) питання: 1 теоретичне питання, за відповідь на яке студент може отримати від 0 до 40 балів.

20-40 балів - у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, аргументовано його викладає під час відповіді, правильно розв'язує практичне завдання і

інтерпретує отримані результати.

1-19 балів - в цілому володіє навчальним матеріалом, але не в повному обсязі, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст завдання, допускаючи при цьому суттєві неточності, відповіді на запитання нечіткі.

Практичне завдання – 40 балів:

20–40 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, правильно розв’язує практичне завдання і інтерпретує отримані результати, демонструє самостійність виконання.

5–19 балів – у достатньому обсязі володіє матеріалом, правильно розв’язує практичне завдання, але допускає несуттєві неточності та фрагментарно, поверхнево його викладає, недостатньо розкриває зміст поставлених питань.

1– 4 балів – не в повному обсязі володіє матеріалом, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) викладає, недостатньо розкриває зміст завдання, допускаючи при цьому суттєві неточності, відповіді на запитання нечіткі.

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	задовільно	D (задовільно)
60–64		E (достатньо)
35–59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов’язковим повторним курсом)

10. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

№	Найменування	Номер теми
1.	Мультимедійний проектор	1–9
2.	Проекційний екран	1–9
3.	Комунікаційне програмне забезпечення (Internet Explorer, Google Chrome, Firefox)	1–9
4.	Наявність доступу до мережі Інтернет	1–9
5.	Персональні комп’ютери	1–9
6.	Комунікаційне програмне забезпечення (Zoom) для проведення занять у режимі он-лайн (за необхідності)	1–9
7.	Комунікаційна навчальна платформа (Moodle) для організації дистанційного навчання (за необхідності)	1–9
8.	Програмне забезпечення: ОС Windows	1–9
9.	Інструменти Microsoft Office (Word; Excel; Power Point і т. і.)	1–9
10.	Google Forms, Google Sheets	1–9

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Конституція України [Текст] : офіц. текст : [прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. із змінами, внесеними Законом України від 8 грудня 2004 р. : станом на 1 січня 2006 р.]. К. : Мін-во Юстиції України, 2006. 124 с. ISBN 966-7630-14-5.
 2. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002. Закон України «Про туризм» (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. № 31. С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
 3. Закон України «Про захист прав споживачів» // Відомості Верховної Ради, 1991. № 30. С.379). (Із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005 р.).
 4. Закон України від 22.12.2006 р. № 530-V «Про підприємництво»: [із змінами та доповненнями // діло.
 5. Закон України «Про оплату праці» : [із змінами та доповненнями станом на 14.12.2006 р.] //Відомості ВРУ. 2006. №17.
 6. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004–07–01. К. Держстандарт України, 2004. 17 с.
 7. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2004–01–07. К. : Держстандарт України, 2003. 13 с.
 8. Ковальчук, І. В. (2021). *Кухні народів світу: традиції та сучасні тенденції*. Київ: Видавництво «Освіта». – Огляд національних кухонь світу, історія кулінарних традицій, сучасні гастрономічні технології.
 9. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А.Т. Грицишин, С.В Білоус,М.Я Топорницька. Київ. Видавець ФОП Піча Ю.В. 2022. 232с.
 - 10.Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві татуризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf> magazine (дата звернення 07.06.2022).
 - 11.Слащева, А. В. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.p
 - 12.Петренко, О. М. (2020). *Гастрономічний туризм і національні кухні*. Львів: ЛНУ ім. І. Франка. – Взаємозв'язок кулінарії та туристичної індустрії.
 - 13.Горобець, Л. С. (2022). *Міжнародні кухні та культура харчування*. Харків: ХНУТД. – Характеристика традицій харчування в різних регіонах світу.
 - 14.Бондаренко, Т. В. (2023). *Кулінарні традиції та гастрономічні бренди країн світу*. Київ: КНТ. – Розгляд кухонь як елементу культурної спадщини та туристичного бренду.
- Наукові статті*
- 15.Савченко, Н. І. (2021). «Національні кухні світу як складова культурного туризму». *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв*, № 2, с. 45–53.
 - 16.Шевченко, О. П. (2020). «Традиційні та сучасні підходи до формування меню міжнародних ресторанів». *Науковий вісник готельно-ресторанної справи*, № 4, с. 12–21.
 - 17.Козак, В. М. (2022). «Середземноморська кухня: історія, сучасність та здорове харчування». *Журнал харчової науки та технології України*, Т. 15, № 3, с. 78–86.

Інтернет-ресурси

18. Електронна бібліотека Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського – <https://www.nbuv.gov.ua> – пошук сучасних наукових праць з кулінарії та гастрономічного туризму.
19. Науковий журнал «Готельно-ресторанна справа» – <https://hrs.kubg.edu.ua> – статті про національні кухні та сучасні тенденції харчування.