

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗАТВЕРДЖУЮ
 Декан факультету управління,
 адміністрування та туризму
 Євгеній РУДНІЧЕНКО

01 » вересня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ СВІТУ

Назва дисципліни

Галузь знань J – Транспорт та послуги

Спеціальність J2 – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Рівень вищої освіти – Перший бакалаврський

Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа

Обсяг дисципліни – 4 кредитів ЄКТС,

Шифр дисципліни – ОФП.01.

Мова навчання – українська

Статус дисципліни: обов'язкова (цикл фахової підготовки)

Факультет – Управління, адміністрування та туризму

Кафедра – Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма навчання	Курс	Семестр	Загальне навантаження		Кількість годин					Курсова робота	Курсовий проект	Вид семестрового контролю	
					Аудиторні заняття				Самостійна робота, в т.ч. ІРС			Залік	Екзамен
			Кредити ЄКТС	Години	Всього	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття					
Д	1	1	4	120	50	32	-	18	70	-	-	-	+
З	1	1	4	120	12	8	-	4	108	-	-	-	+

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Програма складена к.е.н., доц. Наталія ПРИЛЕПА

Підпис(и) Ініціали, прізвище викладача(ів)

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від « 01 » 09 2025 № 1 Зав. кафедри

Ігор ЖУРБА

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

Голова вченої ради

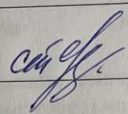
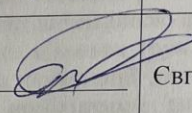
Підпис

Євгеній РУДНІЧЕНКО

Ініціали, прізвище

Хмельницький 2025

2 ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Посада	Назва факультету	Підпис	Ініціали, прізвище
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, докт. екон. наук, професор	Факультет управління, адміністрування та туризму		Ігор ЖУРБА
Гарант освітньо-професійної програми, канд. екон. наук, доц.	Факультет управління, адміністрування та туризму		Тетяна ТОМАЛЯ
Декан	Факультет управління, адміністрування та туризму		Євгеній РУДНІЧЕНКО

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету управління,
адміністрування та туризму

_____ Євгеній РУДНІЧЕНКО

« 01 » вересня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ СВІТУ

Назва дисципліни

Галузь знань J – Транспорт та послуги

Спеціальність J2 – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Рівень вищої освіти – Перший бакалаврський

Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа

Обсяг дисципліни – 4 кредитів ЄКТС,

Шифр дисципліни – ОФП.01.

Мова навчання – українська

Статус дисципліни: обов'язкова (цикл фахової підготовки)

Факультет – Управління, адміністрування та туризму

Кафедра – Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма навчання	Курс	Семестр	Загальне навантаження		Кількість годин					Курсова робота	Курсовий проект	Вид семестрового контролю	
					Аудиторні заняття				Самостійна робота, в т.ч. ІРС			Залік	Екзамен
			Кредити ЄКТС	Години	Всього	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття					
Д	1	1	4	120	50	32	-	18	70	-	-	-	+
З	1	1	4	120	12	8	-	4	108	-	-	-	+

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Програма складена _____ к.е.н., доц. Наталія ПРИЛЕПА

Підпис(и)

Ініціали, прізвище викладача(ів)

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від « 01 » . 09 2025 № 1 Зав. кафедри _____

Ігор ЖУРБА

Підпис

Ініціали, прізвище

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

Голова вченої ради _____

Підпис

Євгеній РУДНІЧЕНКО

Ініціали, прізвище

ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ СВІТУ

Тип дисципліни	Обов'язкова
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	Перший
Кредити ЄКТС	4,0
Форми навчання, для яких викладається дисципліна	Очна (денна)/заочна

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, має: досконало володіти професійною термінологією та основними поняттями з традиції та культури харчування народів світу; знати основні тенденції етнічних кухонь; розуміти історію, звичаї і традиції національної кухні; володіти особливостями подачі святкових страв національної кухні та вільно виявляти сировину та страви, які не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни.

Зміст навчальної дисципліни: Традиції та культура українського народного харчування. Традиції та культура національних кухонь країн Південної Європи. Традиції та культура національних кухонь країн Північної Європи. Традиції та культура національних кухонь країн Центральної та Східної Європи. Традиції та культура національних кухонь країн Західної Європи. Традиції та культура національних кухонь Австралії та Нової Зеландії. Традиції та культура національних кухонь країн Північної Америки. Традиції та культура національних кухонь країн Південної та Центральної Америки. Традиції та культура єврейської та східної кухонь. Традиції та культура національних кухонь країн Африки. Традиції та культура індійської кухні. Традиції та культура національних кухонь Південно-Східної Азії. Традиції та культура національних кухонь країн Близького Сходу. Рекомендації щодо складання меню для іноземних туристів. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ у національних кухнях народів світу.

Кореквізити – ОФП. 08 Технологія продукції ресторанного господарства, ОФП. 09 Ресторанна справа, ОФП. 11 Готельна справа, ОФП. 13 Кейтеринг, ОФП. 14 Барна справа та організція роботи сомельє, ОФП.23 Виробнича практика з регіональної кухні Поділля.

Запланована навчальна діяльність: Мінімальний обсяг навчальних занять в одному кредиті ЄКТС навчальної дисципліни для *першого* (бакалаврського) рівня вищої освіти за денною формою здобуття освіти становить 10 годин; для заочної форми – 2–3 години на 1 кредит ЄКТС.

Форми (методи) навчання: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (з використанням практикумів); контрольна робота, самостійна робота (індивідуальні завдання).

Форми оцінювання результатів навчання: виконання практичних завдань, письмове та усне опитування (тестування), контрольна робота.

Вид семестрового контролю: іспит – 1 семестр.

Навчальні ресурси:

1. Неїленко С. Кулінарна етнологія: навч. посіб. / Сергій Неїленко, Валентина Русавська; МОН України, М-во культури України, Київський НУ культури і мистецтв. - Київ : Ліра-К, 2020. – 610 с.
2. Віват Г. І. Їжа в пареміях: на перетині культур: монографія / Г. І. Віват. – Одеса : ВМВ, 2017. – 295 с.
3. Головки Л.І. Навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу». – Бердянськ, 2011. -380 с.
4. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. – К. : МАПА, 2011. – 602 с.
5. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. – Львів: Видавництво «Магнолія 2006». – 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.
7. Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnpu.edu.ua/course/view.php?id=4493>

Викладач: кандидат економічних наук, доц. Наталія ПРИЛЕПА.

2. Пояснювальна записка

Дисципліна «Традиції та культура харчування народів світу» висвітлює особливості формування та розвитку харчових звичаїв різних країн, історичні передумови становлення кулінарних традицій, їх соціокультурне значення та вплив на сучасну гастрономічну культуру. Особлива увага приділяється вивченню національних кухонь, етикету споживання їжі, символіки страв і святкових обрядів, а також ролі харчування у міжкультурній комунікації.

Корективизити – ОФП. 08 Технологія продукції ресторанного господарства, ОФП. 09 Ресторанна справа, ОФП. 11 Готельна справа, ОФП. 13 Кейтеринг, ОФП. 14 Барна справа та організція роботи сомельє, ОФП.23 Виробнича практика з регіональної кухні Поділля.

Відповідно до Стандарту вищої освіти із зазначеної спеціальності та освітньої програми дисципліна має забезпечити:

- **компетентності:** ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

- **програмні результати навчання:** ПРН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 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.

Мета дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти знань про національні традиції та особливості харчування різних народів світу, розуміння їхнього історичного розвитку та соціокультурного значення, а також у розвитку вмінь застосовувати ці знання у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Дисципліна спрямована на виховання поваги до культурного різноманіття, формування професійних компетентностей у створенні концепцій закладів харчування та розробці меню з урахуванням міжнародних гастрономічних традицій.

Предметом дисципліни є традиції та культура харчування народів світу як основа формування асортименту страв, організації харчування та сервісу в готельно-ресторанному бізнесі, що включає вивчення кулінарних звичаїв, етикету, національних особливостей приготування і споживання їжі, а також їх впливу на сучасні стандарти обслуговування.

Завдання дисципліни полягають у засвоєнні знань про історичні, культурні та релігійні чинники, що вплинули на формування харчових традицій різних народів; вивченні особливостей національних кухонь та їх значення для розвитку готельно-ресторанного бізнесу; розвитку навичок організації сервісу з урахуванням традицій і харчових звичаїв різних країн; вихованні поваги до культурного різноманіття та вмінні використовувати його як ресурс для підвищення конкурентоспроможності закладів харчування.

Результати навчання Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, повинен *знати* особливості національних традицій та культури харчування народів світу, їх історичне та соціокультурне значення; *уміти розробляти та адаптувати* меню з урахуванням національних гастрономічних традицій; *застосовувати* культурні знання для підвищення якості обслуговування в закладах харчування; бути здатним *інтегрувати* міжнародний гастрономічний досвід у практику готельно-ресторанного бізнесу.

3. Структура залікових кредитів дисципліни

Назва розділу (теми)	Кількість годин, відведених на:					
	Денна форма			Заочна форма		
	Лекції	Прак.	СРС	Лекції	Прак.	СРС
Тема 1. Традиції та культура українського народного харчування	2	1	4	2	2	6
Тема 2. Традиції та культура національних кухонь країн Південної Європи	2	1	4			6
Тема 3. Традиції та культура національних кухонь країн Північної Європи	2	1	4			6
Тема 4. Традиції та культура національних кухонь країн Центральної та Східної Європи	2	1	4			6
Тема 5. Традиції та культура національних кухонь країн Західної Європи	2	1	4	2	2	6
Тема 6. Традиції та культура національних кухонь Австралії та Нової Зеландії	2	1	4			6
Тема 7. Традиції та культура національних кухонь країн Північної Америки	2	1	4			6
Тема 8. Традиції та культура національних кухонь країн Південної та Центральної Америки	2	1	4			6
Тема 9. Традиції та культура єврейської та східної кухонь	2	1	4	2	2	6
Тема 10. Традиції та культура національних кухонь країн Африки	2	1	4			6
Тема 11. Традиції та культура індійської кухні	2	1	6			8
Тема 12. Традиції та культура національних кухонь Південно-Східної Азії	2	1	6			10
Тема 13. Традиції та культура національних кухонь країн Близького Сходу	2	2	6	2	2	10
Тема 14. Рекомендації щодо складання меню для іноземних туристів	2	2	6			10
Тема 15. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ у національних кухнях народів світу	4	2	6			10
Разом за семестр	32	18	70	8	4	108

4 Програма навчальної дисципліни

4.1 Зміст лекційного курсу*

Номер лекції	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість годин
<i>Перший семестр</i>		
1	Традиції та культура українського народного харчування. Народна кухня. Традиції народного харчування. Регіональні особливості народного харчування. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 10, 2, с. 4-7, 3, с. 6] додаткова [1, с. 7-10; 2]	2
2	Традиції та культура національних кухонь країн Південної Європи. Болгарська кухня. Кухня Греції. Італійська кухня. Іспанська кухня. Кухня Португалії. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]	2
3	Традиції та культура національних кухонь країн Північної Європи. Національні кухні Данії, Швеції, Норвегії. Кухня Голландії. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]	2
4	Традиції та культура національних кухонь країн Центральної та Східної Європи. Кухня Німеччини. Кухня Австрії. Кухня Швейцарії. Кухня Угорщини. Кухня Чехії та Словаччини. Польська кухня. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]	2
5	Традиції та культура національних кухонь країн Західної Європи. Французька кухня. Кухня Бельгії. Кухня Великобританії, Кухня Ірландії, Шотландії, Уельсу. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]	2
6	Традиції та культура національних кухонь Австралії та Нової Зеландії. Кухня Австралії. Кухня Нової Зеландії. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 43-76, 4, с. 56-75] додаткова [3]	2
7	Традиції та культура національних кухонь країн Північної Америки. Кухня США. Кухня Канади. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 81-86, 6, с. 104-153] додаткова [3]	2
8	Традиції та культура національних кухонь країн Південної та Центральної Америки. Мексиканська кухня. Кухня Бразилії. Кухня Аргентини та інших країн Латинської Америки. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 81-86, 6, с. 104-153] додаткова [3]	2
9	Традиції та культура єврейської та східної кухонь. Єврейська кухня. Турецька кухня. Кухні Іраку, Ірану. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [3]	2
10	Традиції та культура національних кухонь країн Африки. Загальна характеристика африканських кухонь. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки. Основний асортимент і технологія традиційних страв. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 339-378, 2, с. 92] додаткова [3]	2
11	Традиції та культура індійської кухні. Загальна характеристика. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки. Основний асортимент і технологія традиційних	2

	страв. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 449, 4, с. 87] додаткова [3]	
12	Традиції та культура національних кухонь Південно-Східної Азії. Китайська кухня. Японська кухня. Корейська кухня. Кухня В'єтнаму, Індонезії, Філіппін. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 583-592, 3, с. 271] додаткова [3]	2
13	Традиції та культура національних кухонь країн Близького Сходу. Загальна характеристика магрибських кухонь. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки. Основний асортимент і технологія традиційних страв. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [3]	2
14	Рекомендації щодо складання меню для іноземних туристів. Особливості кухні. Особливості режиму харчування. Рекомендації до складання раціону. Не рекомендується включати у меню. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 599-600, 2, с. 218, 3, с. 367, 4, с. 547] додаткова [1-3]	2
15	Основи мистецтва вживання прянощів, приправ у національних кухнях народів світу. Роль смако-ароматичних інгредієнтів у кулінарії, їх характеристика та хімічний склад. Коротка історія поширення прянощів. Класифікація та асортимент смако-ароматичних інгредієнтів. Особливості використання прянощів в національних кухнях. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 601-604, 6, с. 316] додаткова [3]	4
Разом:		32

Перелік оглядових лекцій для студентів заочної форми здобуття освіти

Номер лекції	Теми лекцій, їх анотації	Кількість год.
	<i>Перший семестр</i>	
1	2	3
1	Тема 1. Традиції та культура українського народного харчування. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 10, 2, с. 4-7, 3, с. 6] додаткова [1, с. 7-10; 2] Тема 2. Традиції та культура національних кухонь країн Південної Європи. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2] Тема 3. Традиції та культура національних кухонь країн Північної Європи. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]. Тема 4. Традиції та культура національних кухонь країн Центральної та Східної Європи. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2] Тема 5. Традиції та культура національних кухонь країн Західної Європи. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]	2
2	Тема 6. Традиції та культура національних кухонь Австралії та Нової Зеландії. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 43-76, 4, с. 56-75] додаткова [3] Тема 7. Традиції та культура національних кухонь країн Північної Америки. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 81-86, 6, с. 104-153] додаткова [3]	2

	Тема 8. Традиції та культура національних кухонь країн Південної та Центральної Америки. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 81-86, 6, с. 104-153] додаткова [3] Тема 9 Традиції та культура єврейської та східної кухонь. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [3]	
3	Тема 10. Традиції та культура національних кухонь країн Африки. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 339-378, 2, с. 92] додаткова [3] Тема 11. Традиції та культура індійської кухні. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 449, 4, с. 87] додаткова [3] Тема 12. Традиції та культура національних кухонь Південно-Східної Азії. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 583-592, 3, с. 271] додаткова [3]	2
4	Тема 13. Традиції та культура національних кухонь країн Близького Сходу. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [3] Тема 14. Рекомендації щодо складання меню для іноземних туристів. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 599-600, 2, с. 218, 3, с. 367, 4, с. 547] додаткова [1-3] Тема 15. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ у національних кухнях народів світу. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 601-604, 6, с. 316] додаткова [3]	2
	Разом за семестр:	8

4.2 Зміст практичних занять для студентів денної форми здобуття освіти

№ п/п	Зміст практичного заняття	Кількість годин
<i>Перший семестр</i>		
1	Народна кухня. Традиції народного харчування. Регіональні особливості народного харчування. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 10, 2, с. 4-7, 3, с. 6] додаткова [1, с. 7-10; 2]	3
2	Болгарська кухня. Кухня Греції. Італійська кухня. Іспанська кухня. Кухня Португалії. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]	
3	Національні кухні Данії, Швеції, Норвегії. Кухня Голландії. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]	2
4	Кухня Німеччини. Кухня Австрії. Кухня Швейцарії. Кухня Угорщини. Кухня Чехії та Словаччини. Польська кухня. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]	
5	Французька кухня. Кухня Бельгії. Кухня Великобританії, Кухня Ірландії, Шотландії, Уельсу. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]	2
6	Кухня Австралії. Кухня Нової Зеландії. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 43-76, 4, с. 56-75] додаткова [3]	
7	Кухня США. Кухня Канади. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 81-86, 6, с. 104-153] додаткова [3]	2

8	Мексиканська кухня. Кухня Бразилії. Кухня Аргентини та інших країн Латинської Америки. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 81-86, 6, с. 104-153] додаткова [3]	2
9	Єврейська кухня. Турецька кухня. Кухні Іраку, Ірану. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [3]	
10	Загальна характеристика африканських кухонь. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки. Основний асортимент і технологія традиційних страв. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 339-378, 2, с. 92] додаткова [3]	2
11	Загальна характеристика. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки. Основний асортимент і технологія традиційних страв. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 449, 4, с. 87] додаткова [3]	
12	Китайська кухня. Японська кухня. Корейська кухня. Кухня В'єтнаму, Індонезії, Філіппін. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 583-592, 3, с. 271] додаткова [3]	2
13	Загальна характеристика магрибських кухонь. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки. Основний асортимент і технологія традиційних страв. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [3]	
14	Особливості кухні. Особливості режиму харчування. Рекомендації до складання раціону. Не рекомендується включати у меню. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 599-600, 2, с. 218, 3, с. 367, 4, с. 547] додаткова [1-3]	3
15	Роль смако-ароматичних інгредієнтів у кулінарії, їх характеристика та хімічний склад. Коротка історія поширення прянощів. Класифікація та асортимент смако-ароматичних інгредієнтів. Особливості використання прянощів в національних кухнях. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 601-604, 6, с. 316] додаткова [3]	
Разом:		18

Перелік практичних занять для студентів заочної форми здобуття освіти

№	Тема заняття	Кількість год.
		Практ./лаб
Перший семестр		
1	Тема 1. Традиції та культура українського народного харчування. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 10, 2, с. 4-7, 3, с. 6] додаткова [1, с. 7-10; 2] Тема 2. Традиції та культура національних кухонь країн Південної Європи. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2] Тема 3. Традиції та культура національних кухонь країн Північної Європи. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]. Тема 4. Традиції та культура національних кухонь країн Центральної та Східної Європи. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2] Тема 5. Традиції та культура національних кухонь країн Західної Європи.	

	ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 35-47, 2, с. 23-25, 3, с. 32] додаткова [1, с. 25; 2]	2
2	Тема 6. Традиції та культура національних кухонь Австралії та Нової Зеландії. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 43-76, 4, с. 56-75] додаткова [3] Тема 7. Традиції та культура національних кухонь країн Північної Америки. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 81-86, 6, с. 104-153] додаткова [3] Тема 8. Традиції та культура національних кухонь країн Південної та Центральної Америки. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 81-86, 6, с. 104-153] додаткова [3] Тема 9 Традиції та культура єврейської та східної кухонь. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [3]	
3	Тема 10. Традиції та культура національних кухонь країн Африки. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 339-378, 2, с. 92] додаткова [3] Тема 11. Традиції та культура індійської кухні. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 449, 4, с. 87] додаткова [3] Тема 12. Традиції та культура національних кухонь Південно-Східної Азії. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 583-592, 3, с. 271] додаткова [3]	
4	Тема 13. Традиції та культура національних кухонь країн Близького Сходу. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 129-133, 4, с. 79] додаткова [3] Тема 14. Рекомендації щодо складання меню для іноземних туристів. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 599-600, 2, с. 218, 3, с. 367, 4, с. 547] додаткова [1-3] Тема 15. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ у національних кухнях народів світу. ЛІТЕРАТУРА: Основна [1, с. 601-604, 6, с. 316] додаткова [3]	2
4	Разом:	4

4.3 Зміст самостійної (у т.ч. індивідуальної) роботи

Самостійна робота студентів денної форми здобуття освіти полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу з відповідних джерел інформації, підготовці до практичних занять, виконанні індивідуальних завдань, тестування з теоретичного матеріалу тощо. Студенти заочної форми здобуття освіти виконують контрольну роботу. Вимоги до її виконання та варіанти визначаються методичними рекомендаціями до виконання контрольних робіт, які кожний студент отримує на кафедрі у період настановної сесії.

Зміст самостійної роботи студентів *денної* форми здобуття освіти

№ тижня	Вид самостійної роботи	Кількість годин
	1 семестр	
1	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до виступу на занятті	4
2	Підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів	4
3	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до виступу на	4

	занятті	
4	Підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів	4
5	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до виступу на занятті	4
6	Підготовка до практичного заняття, розгляд і аналіз ситуаційних завдань	4
7	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до виступу на занятті, реферати	4
8	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	4
9	Підготовка до практичного заняття та тестового контролю, оформлення його результатів	4
10	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до виступу на практичному занятті	4
11	Підготовка до практичного заняття, розгляд і аналіз ситуаційних завдань	5
12	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до виступу на занятті, реферати	5
13	Підготовка до практичного заняття, розгляд і аналіз ситуаційних завдань	5
14	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до виступу на занятті	5
15	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до виступу на занятті	5
16-17	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до модульної контрольної роботи.	5
	Разом за семестр:	70

5. Технології та методи навчання

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій. Викладання дисципліни поєднує традиційні й інноваційні методи та прийоми навчання. Під час лекцій використовуються, в основному, вербальні методи спільно з інформаційно-комунікативними прийомами ілюстрації навчального матеріалу, широко застосовуються інтерактивні методи активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів. Практичні заняття проводяться з використанням методів колективного навчання, практикумів тощо.

Основою є предметно-операційний метод навчання. Усі методи навчання спрямовані на набуття студентами складової професійної компетентності щодо традиції та культури харчування народів світу.

6. Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час лекційних та практичних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком навчального процесу. При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

- усне опитування;
- тестовий контроль теоретичного матеріалу з теми;

- презентація індивідуальних завдань;
- написання контрольної роботи;
- виконання домашніх завдань тощо.

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного, так і підсумкового контролю (охарактеризувати фактично прийняті форми контролю з навчальної дисципліни). Здобувач вищої освіти, який набрав з будь-якого виду навчальної роботи, суму балів нижчу за 60 відсотків від максимального балу, не допускається до семестрового контролю поки не виконає весь обсяг, передбачений Робочою програмою для цього виду роботи. Здобувач вищої освіти, який набрав позитивний середньозважений бал (60 відсотків і більше від максимального балу, встановленого для кожної структурної одиниці) з усіх видів поточного контролю і не склав іспит, вважається таким, який має академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості із семестрового контролю здійснюється у період екзаменаційної сесії або за графіком, встановленим деканатом відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ».

7. Політика дисципліни

Політика навчальної дисципліни загалом визначається системою вимог до здобувача вищої освіти, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію і навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Зокрема, проходження інструктажу з техніки безпеки; відвідування занять з дисципліни є обов'язковим. За об'єктивних причин (підтверджених документально) теоретичне навчання за погодженням із лектором може відбуватись в он-лайн режимі. Успішне опанування дисципліни і формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання передбачає необхідність підготовки до лабораторного заняття (вивчення теоретичного матеріалу з теми роботи, попередню підготовку протоколу роботи, підготовку до усного опитування для допуску до заняття (наведені у Методичних рекомендаціях до лабораторних занять), активно працювати на занятті, якісно підготувати звіт (креслення і протокол роботи відповідно до теми), захистити результати виконаної роботи, брати участь у дискусіях щодо прийнятих конструктивних рішень при виконанні здобувачами лабораторних робіт тощо.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт у встановлені терміни, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Термін захисту лабораторної роботи вважається своєчасним, якщо студент захистив її на наступному після виконання роботи занятті. Пропущене лабораторне заняття студент зобов'язаний відпрацювати в лабораторіях кафедри у встановлений викладачем термін, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється за результатами тестування. Виконання індивідуального завдання (якщо їх виконання у семестрі передбачені РПНД) завершується його презентацією у терміни, встановлені графіком самостійної роботи.

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну або індивідуальну роботу з дисципліни, має дотримуватися політики доброчесності (заборонені списування, плагіат (в т.ч. із використанням мобільних девайсів)). У разі виявлення плагіату в будь-яких видах навчальної роботи здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і має повторно виконати завдання з відповідної теми (виду роботи), що передбачені робочою програмою. Будь-які форми порушення академічної доброчесності **не допускаються**.

У межах вивчення навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти передбачено визнання і зарахування результатів навчання, набутих шляхом неформальної освіти, що розміщені на доступних платформах (за наявності такого переліку, доцільно вказати рекомендовані курси), які сприяють формування компетентностей і поглибленню результатів навчання, визначених робочою програмою дисципліни, або забезпечують

вивчення відповідної теми та/або виду робіт з програми навчальної дисципліни (детальніше у Положенні про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ).

8. Оцінювання результатів навчання студентів у семестрі

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». Залежно від важливості окремих видів навчальної роботи, і їх ролі у формуванні компетентностей і результатів навчання, визначених освітньою програмою, розробники Робочої програми присвоюють кожному виду навчальної роботи (структурній одиниці) з дисципліни певну кількість балів. При поточному оцінюванні виконаної здобувачем роботи з кожної структурної одиниці і отриманих ним результатів викладач виставляє йому певну кількість балів із встановлених Робочою програмою для цього виду роботи. При цьому кожна структурна одиниця навчальної роботи може бути зарахована, якщо здобувач набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності не допускаються.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти з будь-якого виду навчальної роботи (структурної одиниці) рекомендується використовувати наведені нижче узагальнені критерії:

Таблиця– Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка та рівень досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	Узагальнений зміст критерія оцінювання
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення роботи і володіння спеціальними приладами та інструментами, прикладними програмами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві–три несуттєві <i>похибки</i> .
Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві–три <i>несуттєві помилки</i> .
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і <i>суттєві помилки</i> у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань,

	які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекручує їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів денної форми здобуття освіти у семестрі

Аудиторна робота								Самостійна робота		Семестровий контроль	Разом
Перший семестр											Сума балів
Практичні заняття (Мінімум 8 контрольних точки)								Тестовий контроль:		Іспит	
T.1-2	T.3-4	T.5-6	T.7-8	T.9-10	T.11-12	T.13-14	T.15	T1-T7	T8-T15		
Кількість балів за вид навчальної роботи (мінімум-максимум)											
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	6-10	6-10	24-40	60-100**
24-40								12-20		24-40	

Примітка: Т* – тема навчальної дисципліни;

**За набрану з будь-якого виду навчальної роботи з дисципліни кількість балів, нижче встановленого мінімуму, здобувач отримує незадовільну оцінку і має її перездати у встановлений викладачем (деканом) термін. Інституційна оцінка встановлюється відповідно до таблиці «Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС».

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми здобуття освіти

Аудиторна робота		Самостійна, індивідуальна робота			Семестровий контроль	Разом
Перший семестр						Сума балів
Практичне заняття		Контрольна робота		Тестовий контроль	Іспит	
T.1-2	T.3-4	Якість виконання	Захист роботи	T1-T15		
Кількість балів за кожний вид навчальної роботи (мінімум-максимум)						
3-5	3-5	12-20	6-10	6-10	30-50	60-100
6-10		18-30		6-10	30-50	

Оцінювання результатів навчання з теоретичного матеріалу (тестовий контроль)

Кожний з двох тестів, передбачених Робочою програмою, складається із 25 тестових завдань, кожне з яких є рівнозначним. Максимальна сума балів, яку може набрати студент, складає 10.

Відповідно до таблиці структурування видів робіт за тестовий контроль здобувач залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 6 до 10 балів.

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання

Кількість правильних відповідей	1-13	14-16	17-18	19-20	21-22	23-25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-65	66-72	73-82	83-89	90-100
Кількість балів	-	6	7	8	9	10

На тестування відводиться 25 хвилин. Правильні відповіді студент записує у талоні відповідей. Студент може також пройти тестування і в он-лайн режимі у Модульному середовищі для навчання. При отриманні негативної оцінки тест слід перездати до терміну *наступного* контролю.

Оцінювання контрольної роботи здобувачів, які навчаються за заочною формою здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне завдання. При оцінюванні контрольної роботи враховуються: повнота відповіді на теоретичні питання; якість виконання практичного завдання; захист. Кожне з теоретичних питань оцінюється від 6 до 10 балів, та практичне 6-10 балами, загальна сума балів на позитивну оцінку становить від 18 до 30.

Таблиця – Розподіл балів при оцінюванні завдань контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів для певного рівня досягнення результатів навчання		
	Достатній	Середній	Високий
Теоретичне питання № 1	6	7-9	10
Теоретичне питання № 2	6	7-9	10
Практичне завдання	6	7-9	10
Всього балів	18	19-29	30

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється викладачем з використанням таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей).

Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю (іспит)

Освітня програма передбачає підсумковий семестровий контроль з дисципліни у формі іспиту, завданням якого є системне й об'єктивне оцінювання як теоретичної, так і практичної підготовки здобувача з навчальної дисципліни. Складання іспиту відбувається за попередньо розробленими і затвердженими на засіданні кафедри білетами. Відповідно до цього в екзаменаційному білеті пропонується поєднання питань як теоретичного (в т.ч. у тестовій формі), так і практичного характеру.

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів денної форми навчання (40 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	Потенційні позитивні бали* (середній бал) (добре)	Максимальний (високий) бал (відмінно)
Теоретичне питання № 1	6	8	10
Теоретичне питання № 2	6	8	10

Практичне завдання	12	16	20
Разом:	24	32	40

Примітка. *Позитивний бал за іспит, відмінний від мінімального (24 бали) та максимального (40 балів), знаходиться в межах 25-39 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) іспиту.

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів заочної форми навчання (50 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	Потенційні позитивні бали* (середній бал) (добре)	Максимальний (високий) бал (відмінно)
Теоретичне питання № 1	6	10	15
Теоретичне питання № 2	6	10	15
Практичне завдання	8	14	20
Разом:	30	34	50

Примітка. *Позитивний бал за іспит, відмінний від мінімального (30 балів) та максимального (50 балів), знаходиться в межах 31-49 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) іспиту.

Для кожного окремого виду завдань підсумкового семестрового контролю застосовуються критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти, наведені вище (Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти).

Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Інституційна інтервальна шкала балів	Інституційна оцінка, критерії оцінювання	
A	90-100	Зараховано	Відмінно/Excellent – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83-89		Добре/Good – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73-82		Задовільно/Satisfactory – Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з навчальної дисципліни
D	66-72		
E	60-65		
FX	40-59	Незараховано	Незадовільно/Fail – Низка запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0-39		Незадовільно/Fail – Результати навчання відсутні

Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання з усіх видів робіт до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС у наведеній нижче таблиці.

Семестровий іспит виставляється, якщо загальна сума балів, яку набрав студент з дисципліни за результатами поточного та підсумкового контролю, знаходиться в межах від 60 до 100 балів. При цьому за інституційною шкалою ставиться оцінка «відмінно/добре/задовільно», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом сумі балів відповідно до таблиці Співвідношення.

9 Питання для самоконтролю результатів навчання

1. Понятійний апарат матеріальної культури: культура, культура харчування, побут, традиції.
2. Їжа, харчування, кулінарія, кухня народів світу - компоненти матеріальної культури.
3. Історія та етапи розвитку традицій харчування.
4. Сучасні погляди на споживання їжі та харчування людини.
5. Основні фактори формування національних культур та традицій харчування людини.
6. Культура харчування українського народу: історико-національні чинники, що впливають на традиції харчування.
7. Характерні знакові страви української культури харчування та їх характеристика.
8. Історія формування культури та традицій харчування українського народу. Знакова сировину і кулінарні символи українців.
9. Процеси формування традицій харчування поляків. Особливості і відмінності від української культури харчування.
10. Особливості їжі і харчування болгар, сербів, словенів.
11. Французька культура харчування: її історія та вплив на традиції харчування народів світу.
12. Фактори формування французької традиції харчування.
13. Основне харчове сировину в харчуванні французів і способи його обробки. Репертуар страв Франції.
14. Особливості формування культури харчування німців і австрійців. Харчовий набір сировини, його обробка. Кулінарні символи.
15. Традиції харчування в Англії та Шотландії та їх використання в розвитку туризму.
16. Історія формування традицій харчування Італії.
17. Особливості їжі і харчування народів Скандинавських країн. Загальні ознаки.
18. Традиції та культура харчування народів Фінляндії, Швеції.
19. Основні фактори формування традицій харчування жителів Америки. Принципи харчування.
20. Народи Аргентини, Мексики і Перу. Особливості розвитку культури харчування і сировинного набору. Національні страви та напої.
21. Формують фактори харчування жителів Іспанії та особливості традицій харчування.
22. Клімато-географічні умови - фактор набору харчової сировини та особливості харчування жителів країн африканського материка.
23. Національні особливості харчування народів Єгипту, Ефіопії, Алжиру, Марокко та їх характеристика.
24. Роль азійських країн у формуванні культур та традицій харчування народів світу.
25. Історичні особливості кулінарного мистецтва Китаю та його роль у формуванні культур харчування народів світу.

26. Основні принципи кулінарного мистецтва харчування народів світу.
27. Сировина і особливості його обробки в китайській культурі харчування.
28. Національні школи кулінарного мистецтва та їх характеристика.
29. Японська культура харчування: харчова сировина, обробка, національні страви.
30. Сучасні тенденції в харчуванні японців.
31. Основні ознаки індійської культури харчування.
32. Національні особливості обробки харчової сировини і страви в культурі харчування індусів.
33. Корейська культура харчування: історія розвитку, харчова сировина, обробка. Національні страви.
34. Традиції кулінарного мистецтва країн Індокитаю.
35. Особливості культури харчування народів Австралії та Нової Зеландії.
36. Напої, характеристика та їх роль в харчуванні людини.
37. Вина країн світу та їх характеристика.
38. Чай та його історичні корені.
39. Національні традиції приготування і подачі чаю.
40. Кава: історія походження і поширення в культурі харчування народів світу.
41. Національні традиції приготування і подавання кави.
42. Пиво: історія виникнення напою і способи подання.
43. Культура застілля: сутність, історія.
44. Французька система застілля та її характеристика.
45. Меню: призначення, роль. Вимоги до оформлення меню.
46. Види меню та їх характеристика.
47. Традиції та культура харчування народів світу - фактор формування туристських ресурсів.
48. Науково-технічний прогрес та його вплив на формування традицій і культур харчування народів світу.
49. Пости у світових релігіях і їх сутність.
50. Харчування як компонент загальнолюдської матеріальної культури.

10 Навчально-методичне забезпечення

Навчальний процес з дисципліни «Традиції та культура харчування народів світу» в достатній кількості забезпечений необхідною навчально-методичною літературою.

Зокрема, викладачами кафедри підготовлені і видані такі роботи:

1. Модульне середовище для навчання MOODLE. Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=4493>

11 Матеріально-технічне та програмне забезпечення дисципліни (за потреби)

Інформаційна та комп'ютерна підтримка: ПК, планшет, смартфон або інший мобільний пристрій, проєктор. Програмне забезпечення: програми Microsoft Office або аналогічні, доступ до мережі Інтернет, робота з презентаціями.

Вивчення навчальної дисципліни не потребує використання спеціального програмного прикладного забезпечення, крім загальновживаних програм і операційних систем.

12 Рекомендована література

Основна

1. Неїленко С. Кулінарна етнологія: навч. посіб. / Сергій Неїленко, Валентина Русавська; МОН України, М-во культури України, Київський НУ культури і мистецтв. - Київ : Ліра-К, 2020. – 610 с.

2. Віват Г. І. Їжа в пареміях: на перетині культур: монографія / Г. І. Віват. – Одеса : ВМВ, 2017. – 295 с.
3. Головка Л.І. Навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу». – Бердянськ, 2011. – 380 с.
4. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. – К. : МАПА, 2011. – 602 с.
5. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. – Львів: Видавництво «Магнолія 2006». – 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.

Додаткова

1. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: «Кондор», 2012. – 504 с.
3. Гаврилко, П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / П. П. Гаврилко. - 2-ге видання. - Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 619 с.

13 Інформаційні ресурси

1. Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=4493>
2. Електронна бібліотека університету Доступ до ресурсу: <https://lib.khmnu.edu.ua/>
3. Репозитарій ХНУ. Доступ до ресурсу: <https://elar.khmnu.edu.ua/home>