МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ФІЗИЧНОГО ВИХОВАНЯ, ЗДОРОВ'Я І ТУРИЗМУ

Кафедра ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан факультету фізичного виховання, здоров'я і туризму

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.В. Маліков

(підпис) (ініціали та прізвище)

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 р.

**КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ КРАЇН СВІТУ**

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалаврів

(назва освітнього ступеня)

денної форми здобуття освіти

спеціальності 241 готельно-ресторанна справа

(шифр, назва спеціальності)

освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

**Укладач:** Конох О.Є., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)

|  |  |
| --- | --- |
| Обговорено та ухвалено  на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  Протокол № від “”вересня 2024 р.  Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В.Маковецька  (підпис) (ініціали, прізвище ) | Ухвалено науково-методичною радою  Факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму    Протокол № від “ ” жовтня 2024 р.  Голова науково-методичної ради факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Дорошенко  (підпис) (ініціали, прізвище ) |

2024 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | |
| **Галузь знань, спеціальність,**  **освітня програма**  **рівень вищої освіти** | **Нормативні показники для планування і розподілу дисципліни на змістові модулі** | **Характеристика навчальної дисципліни** | |
| денна форма здобуття освіти | заочна (дистанційна)  форма здобуття освіти |
| **Галузь знань**  24 сфера обслуговування  (шифр і назва) | Кількість кредитів – 3 | **Вибіркова** | |
| **Цикл професійної підготовки освітньої програми** | |
| **Спеціальність**  241 готельно-ресторанна справа  (шифр і назва) | Загальна кількість годин –90 год. | **Семестр:** | |
| 2-й | -й |
| Змістових модулів – 3 | **Лекції** | |
| **Освітньо-професійна програма**  Готельно-ресторанна справа  (назва) | 20 год. | год. |
| **Практичні заняття** | |
| Рівень вищої освіти: **бакалаврський** | Кількість поточних контрольних заходів – 6 | 10 год. | год. |
| **Самостійна робота** | |
| 60 год. | год. |
| **Вид підсумкового семестрового контролю**:  Іспит | |

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Кулінарні традиції країн світу» є набуття та розвиток професійних компетентностей фахівців з готельно-ресторанної справи для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу .

Основні **завдання** вивчення дисципліни «Кулінарні традиції країн світу»:

*.* - знати основні послуги закладів ресторанного господарства, класифікацію продукції ресторанного господарства;

- нормативні документи, принципи складання рецептур;

- вміти використовувати способи і прийоми теплової кулінарної обробки прдуктів;

- знати асортимент і технологію приготування продукції загального призначення;

- використовувати показники оцінки якості продукції, здійснювати організацію контролю якості;

-технології приготування основних страв, виробів та напоїв різних народів світу;

-вміти оформлювати та подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;складання меню з урахуванням режиму харчування та гастрономічних поєднань для туристів з різних країн

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути

таких результатів навчання та компетентностей:

|  |  |
| --- | --- |
| Заплановані робочою програмою результати навчання  та компетентності | Методи і контрольні заходи |
| **1** | **2** |
| Результати навчання:  **РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства , національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.  **РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.  **РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати  питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.  **РН 11**. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів  готельного та ресторанного господарства.  **РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних 1 професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.  **РН 25.** Володіти методами сенсорного аналізу продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.  **РН 26.** Організовувати технологічний процес виробництва продукції для дієтичного та санаторно-курортного харчування і сервісний процес її реалізації.  **РН 27.** Забезпечувати вимоги харчової безпеки з урахуванням ризиків, спричинених воєнними діями.  **РН 28.** Володіти знаннями і вміннями створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного та повоєнного часу  **РН 29.** Здатність здійснювати різноманітну діяльність засобами гостинності та харчування, спрямовану на допомогу жителям та біженцям у воєнний час .  Компетентності:  **ЗК 1.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільства та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя  **ЗК 2.** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного, демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України  **ЗК 3.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.  **ЗК 4.** Здатність працювати в команді.  **ЗК 6.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.  **ЗК 10**. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.  **ЗК 12**. Здатність використовувати сучасні методи для сенсорної оцінки  якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та продуктів харчування у  закладах гостинності.  **СК 1.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.  **СК 3.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.  **СК 4.** Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах гостинності, навички взаємодії .  **СК 6.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.  **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.  **СК 17.** Знання методів сенсорного аналізу харчової сировини та продуктів харчування,згідно з вимогами освітньо-професійної програми підготовки в процесі динамічного поєднання. | Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини |

**Міждисциплінарні зв’язки.** Навчальна дисципліна «Кулінарні традиції країн світу» має тісний зв’язок з такими дисциплінами: «Гастрономічний туризм» «Технологія якості продукції ресторанного господарства», «Організація послуг харчування» та інші.

**3. Програма навчальної дисципліни**

**Змістовий модуль 1. Системи і типи харчування народів світу.**

Предмет, мета, завдання «Кулінарні традиції світу». Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. Кухні та особливості харчування Західної Європи.

**Змістовий модуль 2. Кулінарні традиції народів Європи.**

Національна кухня народів Північної Європи та Нордичних країн. Історія формування та характерні риси української кухні. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор’я. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.

**Змістовий модуль 3. Характеристика кулінарних традицій народів Азії, Африки, Америки та Австралії.**

Культурні традиції, характеристика національних страв народів Азії. Етнографічні особливості розвитку національної кухні Африки, Австралії та Нової Зеландії. Організація обслуговування туристів в закладах готельно-ресторанного господарства.

**4. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Змістовий модуль | Усього годин | Аудиторні години | | | | | Самостійна робота | | Система накопичення балів | | |
| Усього годин | Лекційні заняття | | Практичні заняття | | Теор.  зав-ня,  к-ть балів | Практ.  зав-ня,  к-ть балів | Усього балів |
| о/дф. | з/дист  ф. | о/дф. | з/дист  ф. | о/дф. | з/дист  ф. |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** |
| 1 | 20 | 8 | 6 | 2 | 2 | 2 | 10 |  | 10 | 10 | 20 |
| 2 | 20 | 10 | 6 | 2 | 4 |  | 10 |  | 10 | 10 | 20 |
| 3 | 20 | 12 | 8 |  | 4 | 2 | 10 |  | 10 | 10 | 20 |
| Усього за змістові модулі | 60 | 30 | 20 |  | 10 |  | 30 |  | 30 | 30 | 60 |
| Підсумковий семестровий контроль  **залік** | 30 |  |  |  |  |  | 30 |  |  |  | 40 |
| Загалом | 90 | | | | | | 60 | | 100 | | |

**5. Теми лекційних занять**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № змістового  модуля | Назва теми | Кількість  годин | |
| о/д  ф. | з/дист  ф. |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Предмет, мета, завдання «Кулінарні традиції світу». Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва | 2 | 2 |
| 1 | Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. | 2 |  |
| 1 | Кухні та особливості харчування Західної Європи | 2 | 2 |
| 2 | Національна кухня народів Північної Європи та Нордичних країн. | 2 |  |
| 2 | Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор’я. | 2 |  |
| 2 | Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи. | 2 |  |
| 3 | Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. | 2 |  |
| 3 | Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки . | 2 |  |
| 3 | Етнографічні особливості розвитку національної кухні Африки, Австралії та Нової Зеландії. | 2 |  |
| 3 | Організація обслуговування туристів в закладах готельно-ресторанного господарства України. | 2 |  |
| Разом | | 20 | 4 |

**6. Теми практичних занять**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № змістового  модуля | Назва теми | Кількість  годин | |
| о/д  ф. | з/дист  ф. |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. | 2 | 2 |
| 2 | Національна кухня народів Північної Європи та Нордичних країн. | 2 |  |
| 2 | Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор’я. | 2 | 2 |
| 3 | Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. | 2 |  |
| 3 | Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки. | 2 |  |
| Разом | | 10 | 4 |

1. **Види і зміст поточних контрольних заходів**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № змістового модуля | Вид поточного контрольного заходу | Зміст поточного контрольного заходу | Критерії оцінювання | Усього балів |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Практичне завдання (2 завдання: інтерактивна вправа, письмова контрольна робота) | Виконання письмового завдання на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.  Проведення інтерактивної вправи «Мікрофон» на практичних заняттях. | Письмова контрольна робота – по 2 бали за кожне питання (8 балів).  Інтерактивна вправа – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 1**  **контр.**  **заходів** | **2** |  |  | **10** |
| 2 | Практичне завдання (2 завдання: вікторина, рольова гра) | Усне опитування-вікторина на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.  Проведення рольової гри «Гастрономічні фестивалі в Україні та закордоном» на практичних заняттях. | Вікторина – по 2 бали за кожне питання (8 балів).  Рольова гра – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 2**  **контр.**  **заходів** | **2** |  |  | **10** |
| 3 | Самостійне завдання (2 завдання: тестування, презентація) | Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту.  Представлення самостійно розробленої презентації за наданою тематикою на практичних заняттях. | Тестування – по 2 бали за кожне питання (8 балів).  Презентація – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 1**  **контр.**  **заходів** | **2** |  |  | **10** |
| 4 | Практичне завдання (2 завдання: інтерактивна вправа, письмова контрольна робота) | Виконання письмового завдання на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.  Проведення інтерактивної вправи «Мікрофон» на практичних заняттях. | Письмова контрольна робота – по 2 бали за кожне питання (8 балів).  Інтерактивна вправа – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 2**  **контр.**  **заходів** | **2** |  |  | **10** |
| 5 | Практичне завдання (2 завдання: вікторина, рольова гра) | Усне опитування-вікторина на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.  Проведення рольової гри «Гастрономічний туризм в країнах Західної та Східної Європи.» на практичних заняттях. | Вікторина – по 2 бали за кожне питання (8 балів).  Рольова гра – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 3**  **контр.**  **заходів** | **2** |  |  | **10** |
| 6 | Самостійне завдання (2 завдання: тестування, презентація) | Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту.  Представлення самостійно розробленої презентації за наданою тематикою на практичних заняттях. | Тестування – по 2 бали за кожне питання (8 балів).  Презентація – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 3**  **контр.**  **заходів** | **2** |  |  | **10** |
| **Усього за змістові модулі контр.**  **заходів** | **4** |  |  | **60** |

**8. Підсумковий семестровий контроль**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Форма | Види підсумкових контрольних заходів | Зміст підсумкового контрольного заходу | Критерії оцінювання | Усього балів |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Іспит** | Індивідуальне завдання | Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження. | Індивідуальне завдання – максимально 20 балів. | **20** |
| Контрольне завдання | Відповідь на 3 відкриті питання письмово.  Проведення аналізу професійного характеру усно. | Контрольні питання – по 4 бали за кожне питання.  Аналіз – 8 балів. | **20** |
| Усього за підсумковий семестровий контроль |  | | | **40** |

1. **Рекомендована література**

**Основна:**

**Основна:**

1. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. – Київ. : МАПА, 2011. – 602 с.

2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. – Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. – 248 с.

3. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Київ. «Кондор», 2016. – 502 с.

4[. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах](http://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/) [ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта.](http://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/) [Електронний ресурс / Я.М Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 304 с.](http://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/)

5. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Харків. : Світ книги, 2012. – 537 с.

6. Челимбієнко В.А. Кухні народів світу / B.A. Челимбієнко, И.В. Зигуля. – Харків.: – 2011. –461 с.

7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – Київ.: “Кондор”, 2012. – 504 с.

**Додаткова**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В.В. Архіпов – Київ. : Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.

2. Байлік С.І. Організація готельного господарства : підруч. / С.І. Байлік, І.М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

3. Барна справа: підруч. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. – Київ. : Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.

4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків. : ХНАМГ, 2012.

5. Історія туризму : підруч. / В.В. Абрамов, М.В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків. : ХНАМГ, 2010. – 294 с.

6. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Ціолковська. – Харків. : ХДУХТ, 2014. – 211 с.

7. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н. М. Ганич – Київ. : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

8. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П’ятницької. – Київ. : КНТЕУ, 2015. – 430 с.

9. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.]., за заг. ред. Н.О. П’ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – Київ. : Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.

10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: [для вищ. навч. закл.] / за ред. П’ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ. : Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

11. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколодна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. – Харків. : ХНАМГ, 2013. – 541 с.

12. П’ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія / Г.Т П’ятницька. – Київ. : КНТЕУ, 2015. – 465 с.

13. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В.А. Русавська. – Київ : “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

**Інтернет-ресурси**

14. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступа :– http://www.ukrbiz.net.

15. Chicken [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.chiken. kiev. ua.

16. Пошукова система yandex [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.yandex.ua.](http://www.yandex.ua/)

17. Пошукова система rambler [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rambler. ua.