

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної  
справи

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Проректор з науково-  
педагогічної роботи

*Олександр СОЛОВКО*  
Олександр СОЛОВКО

“ ” 2022 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Кулінарне мистецтво  
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)  
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
(шифр і назва)  
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
(шифр і назва)  
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
(шифр і назва)  
спеціалізація \_\_\_\_\_  
(шифр і назва)  
вид дисципліни за вибором  
(обов'язкова / за вибором)  
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2022/ 2023 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

«30 серпня» 2022 року, протокол № 1


РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: (вказати авторів, їхні наукові ступені, вчені звання та посади)  
Білецька Я.О. д.т.н., доцент, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

---

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

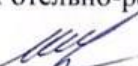
Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

  
(підпис)

Данько Н.І.  
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми (керівником проектної групи) Готельно-ресторанна справа  
назва освітньої програми

Гарант освітньо-професійної програми (керівник проектної групи) Готельно-ресторанна справа

  
(підпис)

Миколенко О.П.  
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

---

назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

  
(підпис)

Григорова-Беренда Л.І.  
(прізвище та ініціали)

## ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалавра за спеціальністю 241 – «Готельно-ресторанна справа».

### 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: формування у студентів базових знань із історії розвитку кулінарного мистецтва, особливостей формування і характерних рис кухонь різних країн світу, сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства, а також набуття практичних навичок приготування відомих страв національних кухонь народів світу.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни «Кулінарне мистецтво» є:

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК 5. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

- **формування наступних фахових компетентностей**

ФК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємнопланувальні рішення підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

<b>1.5. Характеристика навчальної дисципліни</b>	
вибіркова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	4-й
Семестр	
8-й	8-й
Лекції	
22 год.	12 год. (в.т.ч. 4 год аудит., 8 год. дист.)
Практичні, семінарські заняття	
22 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
76 год.	108 год
в т.ч. індивідуальні завдання (підсумкова контрольна робота )	
-	

#### 1.6. Заплановані результати навчання

##### **Програмні результати навчання:**

ПРН 3 Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності.

ПРН 8 Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.

ПРН 9 Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН 12 Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.

ПРН 13 Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.

ПРН 15 Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.

ПРН 20 Демонструвати уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.

## 2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Тема 1. Історія розвитку кулінарного мистецтва</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Виникнення перших підприємств харчування, їх характерні особливості</li><li>• Етапи розвитку кулінарного мистецтва, поява перших кулінарних книг.</li><li>• Характеристика тенденцій розвитку сучасної кулінарії.</li></ul>
<b>Тема 2. Кулінарне мистецтво кухонь слов'янських народів</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Формування та особливості української, російської, болгарської кухонь.</li><li>• Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв.</li><li>• Характеристика окремих страв, особливості їх технології.</li></ul>
<b>Тема 3. Кулінарне мистецтво французької кухні</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Кулінарні традиції країн Середземноморського регіону.</li><li>• Традиційна французька кухня. Її різновиди.</li><li>• Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв французької кухні.</li><li>• Характеристика окремих страв, особливості їх технології.</li></ul>
<b>Тема 4 Кулінарне мистецтво італійської кухні</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Особливості регіональної італійської кухні.</li><li>• Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв італійської кухні.</li><li>• Характеристика окремих страв, особливості їх технології.</li></ul>
<b>Тема 5. Кулінарне мистецтво іспанської кухні</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Особливості регіональної іспанської кухні.</li><li>• Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв іспанської кухні.</li><li>• Характеристика окремих страв, особливості їх технології.</li></ul>
<b>Тема 6 Кулінарне мистецтво кавказької кухні</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Характерні особливості кавказької кухні.</li><li>• Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв кавказької кухні.</li><li>• Характеристика окремих страв, особливості їх технології.</li></ul>
<b>Тема 7 Кулінарне мистецтво турецької кухні</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Характерні особливості турецької кухні.</li><li>• Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв турецької кухні.</li></ul> <p>Характеристика окремих страв, особливості їх технології.</p>
<b>Тема 8. Кулінарне мистецтво Аргентини та країн Латинської Америки</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Характерні особливості кухонь Аргентини та країн Латинської Америки.</li><li>• Характеристика способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв.</li><li>• Характеристика окремих страв, особливості їх технології.</li></ul>
<b>Тема 9. Кулінарне мистецтво кухонь сходу</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Характерні особливості китайської, в'єтнамської, японської кухонь.</li><li>• Характеристика способів теплової обробки, посуду та сировини, що використовуються для приготування страв китайської кухні.</li><li>• Характеристика окремих страв, особливості їх технології.</li></ul>

### 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Обсяг у годинах				Обсяг у годинах			
	Денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л.	пр.	с.р.		л.	пр.	с.р.
Тема 1. Історія розвитку кулінарного мистецтва	15	4		11	12			12
Тема 2. Кулінарне мистецтво кухонь слов'янських народів	13	2	4	7	14	2		12
Тема 3. Кулінарне мистецтво французької кухні	12	4		8	14	2		12
Тема 4. Кулінарне мистецтво італійської кухні	14	2	4	8	14	2		12
Тема 5. Кулінарне мистецтво іспанської кухні	14	2	4	8	14	2		12
Тема 6. Кулінарне мистецтво кавказької кухні	12	2		10	12			12
Тема 7. Кулінарне мистецтво турецької кухні	12	2		10	12			12
Тема 8. Кулінарне мистецтво Аргентини та країн Латинської Америки	14	2	4	8	14	2		12
Тема 9. Кулінарне мистецтво кухоньсходу	14	2	6	6	14	2		12
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>76</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

### 4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
Тема 2. Кулінарне мистецтво кухонь слов'янських народів	4	
Тема 4. Кулінарне мистецтво італійської кухні	4	
Тема 5. Кулінарне мистецтво іспанської кухні	4	
Тема 8. Кулінарне мистецтво Аргентини та країн Латинської Америки	4	
Тема 9. Кулінарне мистецтво кухонь сходу	6	
<b>Разом</b>	<b>22</b>	<b>-</b>

## 5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТА

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
<p><b>Тема 1. Історія розвитку кулінарного мистецтва</b></p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із виникненням перших підприємств харчування, їх характерною особливістю. Вивчити етапи розвитку кулінарного мистецтва та появу перших кулінарних книг. Ознайомитись із характеристикою тенденцій розвитку сучасної кулінарії.</p> <p>1. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. - 165 с.</p> <p>2. Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарне мистецтво : Підручник. Київ. 2008. - 196 с</p> <p>3. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с. Режим доступу:<a href="http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616">http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616</a></p>	11	12
<p><b>Тема 2. Кулінарне мистецтво кухонь слов'янських народів</b></p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із етапами формування кулінарного мистецтва та особливістю української, російської, болгарської кухонь. Ознайомитись із характеристикою способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування кулінарних страв.</p> <p>1. Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарне мистецтво : Підручник. Київ. 2008. - 196 с</p> <p>2. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с. Режим доступу:<a href="http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616">http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616</a></p> <p>3. Слащева А.В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. Режим доступу: <a href="http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf">http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf</a></p>	7	12
<p><b>Тема 3. Кулінарне мистецтво французької кухні</b></p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із кулінарними традиціями регіону їх різновидами. Ознайомитись із характеристикою способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв регіону який вивчається. Вивчити характерні особливості популярних національних страв регіону.</p> <p>1. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с. Режим доступу:<a href="http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616">http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616</a></p> <p>2. Товажнянський Л.Л., Бухало С.І., Капустенко П.О. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник. Київ. КНТЕУ. 2008. – 576 с. Режим доступу: <a href="http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI">http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI</a></p> <p>3. Оливер Д. Вместе с Джейми. Испания. Италия. Марокко. Швеция. Греция. Франция. М.: ООО «КукБукс», 2020. 363 с.</p>	8	12

<p><b>Тема 4. Кулінарне мистецтво італійської кухні</b></p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із кулінарними традиціями регіону їх різновидами. Ознайомитись із характеристикою способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв регіону який вивчається. Вивчити характерні особливості популярних національних страв регіону.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. - 165 с.</li> <li>2. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники. 2018. 256 с. Режим доступу:<a href="http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616">http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616</a></li> <li>3. Оливер Д. Вместе с Джейми. Испания. Италия. Марокко. Швеция. Греция. Франция. М.: ООО «КукБукс», 2020. 363 с.</li> </ol>	8	12
<p><b>Тема 5. Кулінарне мистецтво іспанської кухні</b></p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із кулінарними традиціями регіону їх різновидами. Ознайомитись із характеристикою способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв регіону який вивчається. Вивчити характерні особливості популярних національних страв регіону.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники. 2018. 256 с. Режим доступу:<a href="http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616">http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616</a></li> <li>2. Оливер Д. Вместе с Джейми. Испания. Италия. Марокко. Швеция. Греция. Франция. М.: ООО «КукБукс», 2020. 363 с.</li> <li>3. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. - 165 с.</li> </ol>	8	12
<p><b>Тема 6. Кулінарне мистецтво кавказької кухні</b></p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із кулінарними традиціями регіону їх різновидами. Ознайомитись із характеристикою способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв регіону який вивчається. Вивчити характерні особливості популярних національних страв регіону.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. - 165 с.</li> <li>2. Стахмич Т. М., Пахолук О. М. Кулінарне мистецтво Підручник. Київ. 2008. - 196 с</li> <li>3. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники. 2018. 256 с. Режим доступу:<a href="http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616">http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616</a></li> <li>4. Слащева А.В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. Режим доступу: <a href="http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf">http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf</a></li> </ol>	10	12



<p><b>Тема 7. Кулінарне мистецтво турецької кухні</b>  <i>Завдання:</i> Ознайомитись із кулінарними традиціями регіону їх різновидами. Ознайомитись із характеристикою способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв регіону який вивчається. Вивчити характерні особливості популярних національних страв регіону.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарне мистецтво : Підручник. Київ. 2008. - 196 с</li> <li>2. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники. 2018. 256 с. Режим доступу:<a href="http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616">http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616</a></li> <li>3. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. Режим доступу: <a href="http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf">http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf</a></li> </ol>	10	12
<p><b>Тема 8. Кулінарне мистецтво Аргентини та країн Латинської Америки</b>  <i>Завдання:</i> Ознайомитись із кулінарними традиціями регіону їх різновидами. Ознайомитись із характеристикою способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв регіону який вивчається. Вивчити характерні особливості популярних національних страв регіону.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків.ХДУХТ. 2014. - 165 с.</li> <li>2. Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарне мистецтво : Підручник. Київ. 2008. - 196 с</li> <li>3. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники. 2018. 256 с. Режим доступу:<a href="http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616">http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616</a></li> <li>4. Слащева А.В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. Режим доступу: <a href="http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf">http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf</a></li> </ol>	8	12
<p><b>Тема 9. Кулінарне мистецтво кухонь сходу</b>  <i>Завдання:</i> Ознайомитись із кулінарними традиціями регіону їх різновидами. Ознайомитись із характеристикою способів теплової обробки та сировини, що використовуються для приготування страв регіону який вивчається. Вивчити характерні особливості популярних національних страв регіону.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарне мистецтво : Підручник. Київ. 2008. - 196 с</li> <li>2. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники. 2018. 256 с. Режим доступу:<a href="http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616">http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616</a></li> <li>3. Слащева А.В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. Режим доступу: <a href="http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf">http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf</a></li> </ol>	6	12
<b>Разом</b>	<b>76</b>	<b>108</b>

6.

## ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

### 7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПІ віддзеркалює табл. 7.1

*Таблиця 7.1*

#### Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Кулінарне мистецтво»

Шифр (відповідно до ОПІ)	ПРН (відповідно до ОПІ)	Результати навчання (відповідно до ОПІ)	Методи навчання	Засоби діагностики / форми оцінювання
ПРН3		Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності.	Лекція, збір та обробка даних, статистичний аналіз, аналітичні завдання	Оцінювання виконання аналітичних завдань, залікова робота
ПРН 8		Демонструвати вміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.	Лекція, надання зворотного зв'язку, виконання творчих завдань у командах, симуляції, проведення аналізу анкети, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування аналітичних задач, оцінювання роботи над науковим текстом, залікова робота
ПРН 9		Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу	Робота в командах, симуляції, анкетування, презентації результатів досліджень	Оцінювання активностей на заняттях, оцінювання виконання творчих завдань, залікова робота
ПРН 12		Демонструвати вміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.	Робота в командах, симуляції, анкетування, презентації результатів досліджень	Оцінювання активностей на заняттях, оцінювання виконання творчих завдань, залікова робота
ПРН 13		Показати вміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію	Робота в командах, симуляції, анкетування, презентації результатів досліджень	Оцінювання активностей на заняттях, оцінювання виконання творчих завдань, залікова робота

ПРН 15	Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах	Робота в командах, симуляції, анкетування, презентації результатів досліджень	Оцінювання активностей на заняттях, оцінювання виконання творчих завдань, залікова робота
ПРН 20	Демонструвати вміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг	Робота в командах, симуляції, анкетування, презентації результатів досліджень	Оцінювання активностей на заняттях, оцінювання виконання творчих завдань, залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

## **8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ**

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки слухачів до виконання конкретної роботи.

**Поточний контроль** і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи слухача під час лекційних та практичних занять (групова дискусія, тренінгові завдання);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході індивідуально / командної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати аналітичні та інші завдання;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій;
- оцінювання вмінь та навичок проводити фокус-групи, складати анкети, збирати та оброблювати дані.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 7 балів за різні види завдань (табл. 8.1). Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять.

Таблиця 8.1

### Критерії та методи оцінювання

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Групова дискусія, тренінгові завдання	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання.	2
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок.	1
Робота над проектними завданнями, із застосуванням сучасних інформаційних технологій (презентація).	Виставляється здобувачу вищої освіти, який на високому рівні провів аналітичні дослідження та презентувати їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці. Аналітично обґрунтував власну думку.	5
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який не досить обширно провів аналітичні дослідження (використав менше 3-х інформаційних джерел) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Обґрунтовував власну думку, проте припускався певних помилок посилаючись на теоретичні матеріали лекції.	3-2
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який «сухо» провів аналітичні дослідження (використав 1-не інформаційне джерело (інтернет джерело або лише матеріали лекції) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Не зміг обґрунтувати власну думку, припускався помилок посилаючись на теоретичні матеріали лекції.	1
Творче завдання, підготовка короткого звіту та презентації проекту по ньому	Виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації проекту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання.	5-4
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації проекту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації проекту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення.	1

**Підсумковий контроль** засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення екзамену. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення зазначених тем.

Структура екзамену: білет складається з 3-х завдань (2-х дедуктивних питань і 1-ного тесту із 10-ти питань).

Оцінювання екзаменаційної роботи:

- дедуктивні питання по 10 балів кожне;
- тести – 20 балів (10 тестових завдань x 2,0 бали).

## 9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Поточне оцінювання роботи на практичних заняттях та під час самостійної роботи										Всього	Екзамен	Сума
тема	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	-	-	-
max	7	7	7	7	7	7	7	6	5	60	40	100

Екзамен – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів з дисципліни складає 100 балів.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

### Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирьох рівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1 – 49	незадовільно	не зараховано

## 11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна література

1. Дистанційний курс: Білецька Я.О. Кулінарне мистецтво // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5110>
2. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. - 165 с.
3. Слащева А.В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. Режим доступу: [http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020\\_NP\\_GRS\\_Etnichni%20kuhni.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf)
4. Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарне мистецтво : Підручник.Київ. 2008. - 196 с
5. Стахмич Т.М., Пахолюк О.М Технологія приготування 2008. - 114 с. Режим доступу: <http://194.44.152.155/elib/local/r246.pdf>
6. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., КАПУСТЕНКО П.О. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник. Київ. КНТЕУ. 2008. – 576 с. Режим доступу: <http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI>
7. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с. Режим доступу: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616>
8. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Радченко Л. О. та ін.. Х.: Світ книг, 2012. 288 с. Режимдоступу:[http://www.lib.puet.edu.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=711:2012-10-17-13-22-46&catid=16&Itemid=100148](http://www.lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=711:2012-10-17-13-22-46&catid=16&Itemid=100148)

### Допоміжна література

9. Biletska Y., Plotnikova R., Skyrda O., Bakirov M., Iurchenko S., Botshtein B. Deising a technology for making flour from chickpea enriched with selenium // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 1/10. 103. p. 55-61. <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/193515/195994>
10. Сідоров В.І., Білецька Я.О., Соколовська О.О. Радченко А.Е. Дюкарева Г.І. Розробка технологій кондитерських виробів для готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням.: монографія в 4 ч. ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019, 195 с.
12. Білецька Я.О. Формування якості борошняних виробів спеціального дієтичного спрямування. Монографія. ХНУ імені В.Н. Каразіна: монографія. Харків, 2020. 116 с. [https://www.univer.kharkov.ua/images/redactor/news/2020-11-25/Bilecka\\_.pdf](https://www.univer.kharkov.ua/images/redactor/news/2020-11-25/Bilecka_.pdf)

## **11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

14. Кулінарний атлас світу. Австралійська кухня. М'ясо кенгуру. <http://megasite.in.ua/20427-kulinarnijj-atlas-svitu-avstralijjska-kuhnya-nacionalnikuhni-m-yaso-kenguru.html>

15. Biletska Y. Plotnikova R. Bakirov M. Development of technology of soybean flour with iod // Food science and technology 2020 /1, том 14, p. 24-31. <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/foodtech/citationstylelanguage/get/acm-sig-proceedings?submissionId=1487>.

17. Y. Biletska, G. Djukareva, T. Ryzhkova, O. Kotlyar, T. Khaustova, S. Andrieieva O. Bilovska.. Substantiating the use of germinated legume flour enriched with iodine and selenium in the production of cooked-smoked sausages / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 1/11. 103. p. 50-55. <http://journals.uran.ua/eejet/article/download/204796/206623>

18. Slashcheva A., Filimontseva I. Historical and social background of the formation of resources of ethnic tourism in Ukraine. Modern Scientific Researches. YolnatPE, Minsk, Belarus. 2019. Issue 10. Part 2. P. 158-163. DOI: <http://dx.doi.org/10.30889/2523-4692.2019-10-02-048> 44.

19. Вплив етнічної кухні країн Східної Європи на світову кулінарію. <http://studeasy.in.ua/>.

## **12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ**

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.

Посилання:

<https://zoom.us/j/3657798366?pwd=bWtobHpvUm4vZmcyYnlSWC9PZ0JxQT09>