

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»  
18 квітня 2019 року № 88-Н

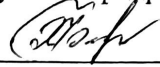
Форма № П - 2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
„ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ”  
Навчально-науковий інститут денної освіти**

**Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

  
Г.П. Хомич  
ініціали, прізвище

" 24 " 12 2021 р.  
підпис

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм»

освітня програма «Ресторанні технології», «Харчові технології і інженерія», «Харчові технології»

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти бакалавр, молодший бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Методи контролю якості продукції в галузі» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства  
Протокол від «24» 12 2021 року № 5

**ПОЛТАВА 2021**

Укладачі: Левченко Ю. В., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, канд. техн. наук

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології», к.т.н., доцент

  
\_\_\_\_\_ (підпис)


О.М. Горобець  
\_\_\_\_\_ (ініціали, прізвище)

Гарант освітньої програми «Харчові технології і інженерія», к.т.н., доцент

  
\_\_\_\_\_ (підпис)

Ю.Г. Наконечна  
\_\_\_\_\_ (ініціали, прізвище)

Гарант освітньої програми «Харчові технології», к.т.н., доцент

  
\_\_\_\_\_ (підпис)

Ю.В. Левченко  
\_\_\_\_\_ (ініціали, прізвище)

## ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	11
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	13
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	13

## Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» (1 курс, II семестр)**

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки: базові навчальні дисципліни: «Культура харчування», «Основи формування сировинних ресурсів», «Історія і культура України». дана навчальна дисципліна є базовою для виконання магістерських робіт
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 3;
3. Кількість модулів - 2
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану ( <i>вказати</i> ) - обов'язкова
5. Курс - 1
6. Семестр – 2
7. Кількість годин: – загальна кількість - 90;, - лекції: 2 семестр - 16;, - практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр - 20; - самостійна робота: 2 семестр – 54. - вид підсумкового контролю ( <i>вказати</i> : ПМК (залік): 2 семестр - ПМК (залік).

## Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>	
ЗК 8. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ЗК 10. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.	
ЗК 14. 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 суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя	РН 20. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

### **Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Робоча програма розроблена на підставі навчальної програми навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм», затвердженої Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від «18» вересня 2019 року № 8.

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<b>Модуль 1. КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ КРАЇН ЄВРОПИ</b>			
<p align="center"><b>Тема 1 Вступ · Історичні передумови виникнення кухонь народів світу</b></p> <p><b>Кулінарна етнологія: поняття та стадії розвитку</b></p> <p>1. Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарна етнологія» 2. «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів. 3. Системи і типи харчування народів зарубіжних країн</p>	<p align="center"><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</i></p>	<p>Завдання. Знайти в Інтернеті яку інформацію потрібно знати адміністраторам при обслуговуванні в ресторані іноземців з різних країн. Використовуючи різні інформаційні джерела проаналізувати вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.</p>	<p>1, 9</p>
<p><b>Тема 2. Лекція. Характерні особливості кухонь Центральної Європи та Балканських країн (Австрія, Німеччина, Угорщина, Чехія, Словаччина, Румунія).</b></p> <p>1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн 2. Принципи харчування народів Центральної Європи. Асортимент страв та особливості їх приготування.</p>	<p align="center"><i>Лабораторне заняття 1.</i></p> <p><b>Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу</b></p> <p align="center"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Назвіть основні види супів, які споживають у різних країнах світу. 2. Специфіка асортименту продуктів харчування, які використовують для приготування супів в різних країнах. 3. Способи кулінарної обробки сировини в різних країнах для приготування супів. 4. Назвіть види традиційної сировини для приготування супів у тайській кухні.</p>	<p>1. Використовуючи різні інформаційні джерела дати характеристику кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. 2. Підготувати інформацію щодо використання риби і приготування страв із неї для туристів з різних країн. 3. Надати перелік страв німецької кухні до складу яких входить пиво.</p>	<p>9, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 23</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Основні кулінарні прийоми, які застосовують у приготуванні страв цих країн	1. Описати вимоги до якості супів.	4. Дати характеристику кулінарних традицій і їх відмінність в різних регіонах Німеччини.	
<p><b>Тема 3. Лекція. Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Європи (Великобританія, Нідерланди, Бельгія) та Скандинавських країн (Норвегія, Фінляндія, Швеція, Данія).</b></p> <p>1. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей</p> <p>2. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Північної Європи</p> <p>Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 2.</i></p> <p><b>Технологія приготування страв із м'яса у різних країнах світу.</b></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Назвіть основні частини туші і охарактеризуйте способи теплової обробки для кожної із них.</p> <p>2. Дайте характеристику основним способам теплової обробки м'яса у європейських кухнях.</p> <p>3. Охарактеризувати найвідоміші способи теплової обробки для страв із м'яса в кухні Азії.</p> <p>4. Назвіть найвідоміші способи нетеплової обробки м'яса, які використовуються у світовій практиці.</p> <p>5. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до страв із м'яса.</p>	<p>Порівняти характерні особливості кухонь народів Австрії, Англії, Шотландії та Бельгії.</p> <p>Скласти термінологічний словник страв кухонь Скандинавських країн.</p> <p>Визначити спільні риси та відмінності у харчуванні населення Англії і Шотландії.</p> <p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Ірландії та Уельсу, Фінляндії, Норвегії та Данії</p>	6, 7, 10, 12, 25, 26, 27
<p><b>Тема 4. Лекція. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Середземноморських країн (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Кіпр)</b></p> <p>1. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції</p> <p>2. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії</p>	<p><i>Лабораторне заняття 3.</i></p> <p><b>Використання рису та макаронних виробів у стравах у різних країнах світу</b></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Вимоги безпечності, яких потрібно дотримуватися під час приготування суші</p> <p>2. Консистенція (густота) соусу «Бешамель», відношення молока і борошна для його приготування. Технологічні аспекти приготування.</p> <p>3. Загальноприйняті у кулінарії правила запікання страв.</p> <p>4. Зміни, що відбуваються під час варінні макаронів.</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела скласти таблицю відмінних особливостей подавання і оформлення страв у Центральних Європейських країнах.</p> <p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Іспанії, Португалії та Кіпру.</p> <p>Скласти термінологічний словник страв кухонь Південної Європи.</p>	10, 13, 17

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Національні особливості асортименту та технології страв Греції та Кіпру</p>	<p>5. Охарактеризувати види рису, які використовують у різних країнах світу. 6. Назвіть основні способи теплової обробки рису, що використовують у країнах Азії, їх особливості. 7. Особливості складу макаронних виробів в різних країнах світу. 8. Спільні та відмінні риси у приготуванні страв із рису у кухнях Європи та Азії. 1.Описати вимоги до якості страв із рису та макаронних виробів.</p>		
<p><b>Тема 5. Лекція. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)</b> 1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю 2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної оброблення сировини японської кухні Особливості, традиційні страви і рекомендації по меню для туристів з Індії.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 4.</i> <b>Європейські десерти (2 год)</b> 1. Загальна характеристика десертів, які пропонуються споживачам у європейських країнах. 2. Назвіть найбільш популярніші солодкі страви американського континенту. 3. Особливості азіатських десертів. 4. Перерахуйте желеподібні речовини, які використовують для приготування солодких страв 5. Назвіть фактори, які впливають на збитість білків, його вплив на консистенцію крему. 6. Поясніть процес набрякання желатину у холодній воді, збільшення його об'єму. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до десертів.</p>	<p>Підготувати інформацію щодо обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку. Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї Підготувати реферат щодо основних особливостей національних кухонь країн Малої Азії</p>	1, 9
<p><b>Тема 6. Лекція. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</b></p>	<p><b>Лабораторне заняття 5.</b> <b>Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії</b> <i>Запитання для обговорення</i></p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела навести відмінні особливості технологічних прийомів та способів обробки, поєднання продуктів у мексиканській кухні.</p>	9, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 23



Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>1. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки.</p> <p>2. Особливості сировинного набору, способів оброблення сировини, асортименту та технології національних страв США. Характеристика та особливості національної кухні Канади</p>	<p>1. Загальна характеристика борошняних кондитерських виробів.</p> <p>2. Технологічні аспекти приготування виробів із дріжджового тіста у різних країнах світу.</p> <p>3. Основні види прісного тіста, які використовуються в європейській кухні.</p> <p>4. Європейський гастрономічний досвід використання різних наповнювачів та начинок для борошняних кондитерських виробів. Описати вимоги до якості борошняних кондитерських виробів.</p>	<p>Історичне формування традицій мексиканської кухні.</p> <p>Особливості кухні, традиційних страв і рекомендацій до меню для відвідувачів з Перу, Уругваю.</p> <p>Основні фактори, які визначають особливості кухонь.</p> <p>Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Аргентини та Чилі.</p>	
<b>Модуль 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ ДЛЯ ТУРИСТІВ.</b>			
<p><b>Тема 8. Лекція. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.</b></p> <p>1. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму</p> <p>2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст Інструменти для побудови і просування гастрономічних маршрутів</p> <p>3. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму</p>	<p style="text-align: center;"><i>Практичне заняття б Методика складання гастрономічного маршруту (2 год)</i></p> <p>1. <i>Загальна характеристика маршруту</i> 2. <i>Технологічна карта туру</i> 3. <i>Структура та характеристика туру</i></p>	<p>Функції партнерів та постачальників послуг туроператорів.</p> <p>Види реклами в туризмі.</p> <p>Особливості складання туру.</p> <p>Міжнародні еногастрономічні фестивалі. Технологія організації гастрономічних турів з урахуванням вимог чинних нормативних документів</p>	6, 7, 8, 17, 20, 21
<p><b>Тема 8. Полтавська автентична кухня як вектор регіонального гастрономічного туризму</b></p>	<p><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</i></p>	<p>Передумови виникнення гастрономічного туризму на Полтавщині.</p>	9, 10, 11, 23, 28

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>1. Загальна характеристика автентичної полтавської кухні</p> <p>2. Локальна сировина для приготування страв</p> <p>3. Автентичні технологічні прийоми приготування</p> <p>4. Найвідоміші гастрономічні маршрути Полтавщини</p>		<p>Характеристика течій регіонального гастрономічного туризму.</p> <p>Стратегії розвитку туризму та курортів у Полтавській області на 2019 – 2029 роки: основні аспекти</p>	

## Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

*Поточний контроль* здійснюється під час проведення лекцій, практичних занять, перевірки виконання самостійних завдань та має на меті визначення рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються усне опитування студентів з питань, пов'язаних із засвоєння матеріалу попередніх лекцій та дискусійного обговорення проблемних питань з теми лекції.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмій та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається із підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, поточної модульної роботи.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни наданий в таблиці 4.

**Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм»**

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
<b>Модуль 1. КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ КРАЇН ЄВРОПИ</b>		
<i>Тема 1.</i> Вступ. Історичні передумови виникнення кухонь народів світу	Відвідування занять Тестування	4 4
<i>Тема 2.</i> Характерні особливості кухонь Центральної Європи та Балканських країн (Австрія, Німеччина, Угорщина, Чехія, Словаччина, Румунія).	Підготовка до аудиторних занять: - лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом); - лабораторних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу).	8
<i>Тема 3.</i> Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Європи (Великобританія, Нідерланди, Бельгія) та	Виконання навчальних завдань	14 10

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Скандинавських країн (Норвегія, Фінляндія, Швеція, Данія). Тема 4. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Середземноморських країн (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Кіпр) Тема 5. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії) Тема 6. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)		
Поточна модульна робота		20
	Разом	60
<b>Модуль 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ ДЛЯ ТУРИСТІВ</b>		
Тема 8. Лекція. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів. Тема 8. Полтавська автентична кухня як вектор регіонального гастрономічного туризму	Відвідування занять Тестування Підготовка до аудиторних занять: - лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом); - лабораторних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу). Виконання навчальних завдань	4 4 8 14 10
	Разом	40
<b>Всього поточний контроль</b>		100
<b>Підсумковий контроль (залік)</b>		
Разом		100

*Підсумковий контроль* здійснюється у 1 семестрі (2 курс) та 2 семестрі (1 курс) у формі заліку. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

**Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм»**

#### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)

«Положення про академічну доброчесність»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)

3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_dopusku\\_studentiv\\_do\\_zalikovo-ekzamenaciyanoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf)

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vminta\\_navychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» <https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 6).

**Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм»**

<b>Форма роботи</b>	<b>Вид роботи</b>	<b>Бали</b>
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку 2. Участь у наукових студентських конференціях	2,0 3,0

## **Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчально-методичний посібник для дистанційного навчання з дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітні програми «Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології», 2019 р.

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

## **Розділ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

### **Основні**

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. №219.

2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. №2.

3. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 р.

4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.95 р.

5. ДТСУ 3278-95 «Стантартизація полуг. Основні положення».

6. Закони України:

«Про культуру» від 14.12.2010 № 2778-VI;

«Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР;

«Про курорти» від 05.10.2000 № 2026-III;

«Про музеї та музейну справу» від 29.06.1995 № 249/95-ВР;

«Про охорону культурної спадщини» від 08.06.2000 № 1805-III;

7. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004.

8. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108

9. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.

10. Архипов В.В., Иванникова Е.И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. К.: Атика, 2005. 216 с

11. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. К.: Вища школа, 2001. 311 с.

12. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. - 334 с.

13. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПДС, 2014. – 220с.

14. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І.К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.

#### **Додаткові**

1. Кукліна Т.С. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу: Колективна монографія / Т.С.Кукліна, О.М.Корнієнко. Херсон: ХНТУ, 2015. 330 с.

2. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А.М. Расулова // Економіка та держава. 2015. № 5. С. 78-83.

3. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Іванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.

4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.

5. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.

6. Архипов, В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира: Учебное пособие / В.В. Архипов. – К.: Центр учебной литературы, 2016. 234 с.

7. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп. Київ : Знання, 2011. 334 с.

8. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму / Ф. Ф. Шандр. Київ : Знання, 2013. 334 с.

#### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.