МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ

Кафедра менеджменту
інноваційної діяльності
та підприємництва

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

з дисципліни

“КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ”

для студентів усіх форм навчання
галузі знань 24 “Сфера обслуговування”
спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа

Тернопіль-2018

Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня “бакалавр” / Г. Й. Островська.– Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. – 2018. – 25 с.

Укладач: ***Островська Галина Йосипівна,*** к. е. н., доцент кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва

Рецензент: ***Малюта Л. Я.,*** доктор економічних наук, доцент кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва Тернопільського національного університету ім. Івана Пулюя

Відповідальний за випуск: ***Андрушків Б. М.,*** доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва ТНТУ імені Івана Пулюя

Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів денної та заочної форм навчання складено відповідно до робочої програми з метою кращого засвоєння студентами матеріалу курсу.

Рекомендовано до видання кафедрою менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва (протокол № 1 від 23 серпня 2018 року) Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя

1. Загальні положення з організації самостійної роботи студентів з дисципліни “Кухні народів світу”

Згідно з Положенням “Про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах” самостійна робота студента є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов’язкових навчальних занять і передбачає особистісну орієнтовану організацію самоосвіти студента. При цьому самостійна робота є обов’язковою складовою вивчення курсу “Кухні народів світу” для студентів в межах навчального навантаження.

Метою вивчення дисципліни “Кухні народів світу” є формування системи базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства.

Мета самостійної роботи студентів з дисципліни “Кухні народів світу” полягає в глибокому, повному засвоєнні навчального матеріалу й розвитку навичок самоосвіти. Загалом розумне поєднання самостійної роботи з іншими видами навчальної діяльності дає змогу реалізувати три *основні компоненти університетської освіти:*

– *пізнавальну,* яка полягає в засвоєнні студентами необхідної суми знань з спеціальності, а також здатності самостійно їх поповнювати;

– *розвиваючу,* тобто придбання навичок аналітичного та логічного мислення, здатності професіонально оцінити ситуацію й знайти правильне рішення;

– *виховну* – формування професійної правової свідомості, світогляду, які пов'язані не тільки з обраною спеціальністю, але й із загальним рівнем розвитку особистості.

Самостійна робота створює умови для формування у студентів широкого

кругозору, набуття організаторських здібностей з метою прийняття стратегічних рішень у практичній діяльності, забезпечує системність знань студентів та засобів навчання; володіння розумовими процесами; мобільність і критичність мислення; володіння засобами обробки інформації; здібність і здатність до творчої праці.

Методика самостійного вивчення дисципліни “Вступ до гостинності” базується на:

– опрацюванні лекційного матеріалу;

– підготовці до практичних занять;

– опрацюванні окремих розділів програми, які не виносяться на лекції, опрацюванні нормативних документів;

– контрольній перевірці кожним студентом-слухачем якості особистих знань за питаннями, що відповідно до робочої програми віднесено на самостійне опрацювання й самоконтроль;

– виконанні індивідуальних завдань;

– підготовці до поточного і підсумкового контролю знань.

Таблиця 1

Розподіл навчального часу за формами самостійної та індивідуальної роботи студентів для денної та заочної форми навчання

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять	16	4
2	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції, нормативних документів	6	46
3	Виконання індивідуальних завдань	12	12
4	Підготовка та складання заліку, рефератів, тестування	20	20
Усього годин		**54**	**82**

Опрацювання лекційного матеріалу. У системі різних форм навчально-виховної роботи у вищих навчальних закладах особливе місце належить лекції, де викладач надає студентові основну інформацію, навчає розмірковувати, аналізувати, допомагає опанувати ключові знання, а також спрямовує самостійну роботу студента. Зв'язок лекції й самостійної роботи студента розглядається в таких напрямах:

– лекція як головна початкова ланка, що визначає зміст і обсяг самостійної роботи студента;

– методичні прийоми читання лекцій, що активізують самостійну роботу студентів;

– самостійна робота, яка сприяє поглибленому засвоєнню теми на базі прослуханої лекції.

Перший етап самостійної роботи починається з процесу слухання і записування лекції. Правильно складений конспект лекції – найефективніший засіб стимулювання подальшої самостійної роботи студентів. Студент повинен чітко усвідомити, що конспект – це короткий тезисний запис головних положень навчального матеріалу. Складання і вивчення конспекту – перший етап самостійної роботи студента над вивченням теми чи розділу. Конспект допомагає в раціональній підготовці до практичних занять, екзамену, у визначенні напряму й обсягу подальшої роботи з джерелами.

Під час підготовки до лекції студент повинен опрацювати матеріал попередньої лекції за допомогою підручників та інших джерел. На лекціях висвітлюють лише основні теоретичні положення й найбільш актуальні проблеми, тому більшість питань виносять на самостійне опрацювання.

Підготовка до практичних занять. Підготовку до практичних занять розпочинають із опрацювання лекційного матеріалу. Студент повинен самостійно ознайомитися з відповідним розділом робочої програми, підготувати відповіді на контрольні питання, що подані в програмі у визначеній послідовності згідно з логікою засвоєння навчального матеріалу.

Практичні заняття збагачують і закріплюють теоретичні знання студентів, розвиваючи їх творчу активність, допомагають у набутті практичних навичок роботи за предметом навчальної дисципліни.

У процесі підготовки до практичних занять самостійна робота студентів – обов'язкова частина навчальної роботи, без якої успішне й якісне засвоєння навчального матеріалу неможливе, що свідчить про необхідність керування самостійною роботою студентів з боку викладача завдяки проведенню цілеспрямованих організаційних і контрольних заходів. Відповідно до навчального плану з кожної теми курсу проводять практичні заняття. Щороку викладачі уточнюють тематичний план проведення семінарських і практичних занять і ознайомлюють із ним студентів на першому занятті.

Викладач у вступній лекції рекомендує студентам основні й додаткові джерела, а також методичні рекомендації до самостійної роботи і до організації практичних занять із дисципліни. В методичних вказівках з кожної теми наведено перелік питань для теоретичної підготовки до заняття.

У випадку, коли студент не може самостійно розібратися в якомусь питанні, він може отримати консультацію у викладача (згідно з графіком проведення консультацій викладачами кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва). Добре організовані консультації дають змогу спрямувати самостійну роботу в потрібному напрямі, зробити раціональною і підвищити її ефективність.

Перелік питань для самостійного опрацювання дисципліни "Кухні народів світу" за темами

Тема 1. Системи і типи харчування народів світу

1. Розкрийте основні фактори які формують підґрунтя національної кухні.

2. Висвітліть виникнення і розвиток кулінарії в різних країнах світу.

3. Визначте сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві

4. Дослідіть типи та асортимент страв.

5. Охарактеризуйте способи механічної обробки сировини.

6. Систематизуйте способи теплової обробки продуктів в процесі приготування страв, дайте їм характеристику.

7. Перелічіть хімічні способи обробки продуктів.

8. Назвіть рейтинг, за яким присвоюються звання "високої кухні" тим чи іншим ресторанам.

9. Дослідіть стиль "фьюжн" в кулінарії та назвіть основні його принципи.

10. Охарактеризуйте "молекулярну кулінарію" та її особливості.

Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя

1. Дослідіть фактори впливу на формування народної слов'янської кухні.

2. Визначте характерні особливості розвитку культури та традицій харчування українського народу та вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.

3. Висвітліть властивості традиційної кухні кожного з етнографічних районів України.

4.Опишіть найбільш відмітну рису технології української кухні.

5. Охарактеризуйте види кулінарної обробки сировини білоруської та російської кухонь. Основні фактори, які визначають особливості цих кухонь.

6. Перелічіть компоненти молдавської "чорби".

7. Розкрийте спільне коріння кулінарних традицій країн Закавказзя.

8. Назвіть національні страви вірменської та грузинської кухонь.

9. Визначте основні фактори, які формують підґрунтя національної кухні Азербайджану.

10. Які страви національної кухні народів Закавказзя користується великою популярністю у туристів?

Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи

1. Охарактризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської кухні.

2. Перелічіть страви, які яскраво характеризують національну кухню Люксембургу.

3. Висвітліть історію та традиції нідерландської національної кухні.

4. Розкрийте особливості кулінарних традицій різних регіонів Німеччини.

5. Назвіть популярні віденські кондитерські вироби.

6. Яку роль відіграють кав'ярні у національній кухні Австрії?

7. Назвіть м'ясні вироби, які мають найбільший успіх у всіх без винятку регіонах Німеччини.

8. Опишіть легендарний напій прославив люксембурзьку кухню.

9. Визначте характерні особливості регіональних кухонь жителів Швейцарії.

10. Перелічіть солодощі, які рекомендує швейцарська кухня.

Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн

1. Порівняйте унікальні риси сучасних *кулінарних традицій* Англії, Шотландії та Ірландії.

2. Охарактеризуйте національні страви населення Великої Британії.

3. Перелічіть інгредієнти, характерні для національної англійської кухні.

4. Розкрийте національну самобутність шотландської кухні. Чому для туристів з континенту місцева кухня видається екзотичною?

5. Опишіть неповторність і місцевий колорит кухні народів Ірландії.

6. Визначте унікальні риси сучасних кулінарних традицій латиської національної кухні.

7. Що вважається підґрунтям естонської національної кулінарії?

8. Перелічіть класичні національні страви естонської національної кухні.

9. Висвітліть оригінальність фінської кухні.

10. Дослідіть, що привертає увагу туристів-гурманів до Ісландії?

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

1. Охарактеризуйте кулінарні традиції різних регіонів Франції та вкажіть на їхні відмінності.

2. Розкрийте кулінарні шедеври італійської національної кухні.

3. Визначте неодмінний елемент італійської трапези?

4. Перелічіть основні різновиди "пасти".

5. Опишіть регіональні особливості іспанської кухні.

6. Батьківщиною якого сорту вина є Португалія?

7. Кулінарні традиції яких народів вплинули на грецьку кухню?

8. Назвіть самий відомий грецький сир та його використання в кулінарії.

9. До якої страви в національній кухні Туреччини особливе ставлення. Які солодощі популярні в Туреччині?

10. Назвіть основні овочеві і вегетаріанські страви в національній кухні Ізраїлю.

Тема 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи

1. Розкрийте кулінарні шедеври угорської національної кухні.

2. Що є характерною рисою польської національної кухні?

3. Назвіть основні національні страви Чехії і Словаччини.

4. Які інгредієнти характерні для національних кухонь балканських країн?

5. Яку країну часто називають “країною овочів ”?

6. Кулінарні традиції яких народів вплинули на кухню Македонії?

7. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості національної кухні Чорногорії.

8. Чим славиться румунська кухня?

9. Перелічіть класичні національні страви кухні Хорватії.

10. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Словенії.

Тема 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії

1. Розкрийте основи харчування жителів Китаю, Японії, Таїланду.

2. Назвіть страви, які готують із сої. Які інгредієнти використовують при приготуванні соєвого соусу?

3. Визначте, у якій національній кухні немає поняття “головної страви”.

4. Висвітліть популярний спосіб нетермічної кулінарної обробки риби у японській кухні. Чому для приготування страви з риби фугу повар повинен мати ліцензію?

5. Опишіть, як проходить чайна церемонія у Китаї та Японії.

6. Що в національній кухні Індії розуміють під словом “каррі”?

7. Перелічіть приправи, які використовуються в індійській кухні в процесі приготування страв.

8. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Середньої Азії.

9. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості арабських регіональних кухонь.

10. Опишіть процес приготування кава в арабських країнах.

Тема 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки

1. Висвітліть історію та унікальні особливості загальнонаціональної та регіональної кухні США.

2. Охарактризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології канадської кухні.

3. Чим славиться мексиканська кухня? Як називається сорт гострого перцю, що використовується для приготування страв в Мексиці?

4. Розкрийте характерні особливості кубинської кухні.

5. Які види м’яса використовують в аргентинській кулінарії?

6. Дослідіть, в якій країні вирощують фіолетову кукурудзу.

7. Назвіть вид бобів, який найбільш поширений в Бразилії.

8. Що означає слово “шаркун” в Чілійській кулінарії?

9. Перелічіть популярні національні страви та напої , які рекомендує кухня Парагваю та Уругваю.

10. В якій країні готують страви з морського їжака і водорості?

Тема 9. Етнічні особливості розвитку національної кухні народів Африки, Австралії та Нової Зеландії

1. Опишіть святкову трапезу “діффа” в Марокко.

2. Дослідіть регіональні кулінарні традиції народів Алжиру.

3. Назвіть найважливішу харчову культуру в Сахарі, на півдні Тунісу.

4. Які види м’яса використовують в південноафриканській кухні?

5. Охарактеризуйте страви національної кухні Австралії.

6. Перелічіть види теплової обробки австралійської кухні.

7. Сік якого фрукта використовують австралійські кулінари для маринування птиці?

8. Любителями якого гарячого напою є австралійці?

9. Висвітліть традиційні страви новозеландців.

10. Які алкогольні напої поширені в Новій Зеландії?

Діагностика якості самостійної роботи здійснюється викладачем при оцінюванні змістових модулів та на основі підсумкового контролю залікового модуля.

2. Методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів

В процесі вивчення дисципліни “Кухні народів світу” необхідно розглядати країни світу за регіонами з урахуванням їхнього географічного положення, історичних коренів тощо (табл. 3). з метою активізації та підвищення ефективності навчання та якості знань, сприяння кращому засвоєнню матеріалу, забезпечення інтерактивності та наочності навчання.

Таблиця 3

Характеристики національних кухонь народів світу

Регіони	Основні характеристики
Країни Східної Європи (Україна, Білорусь, Росія, Молдова). ***Країни Закавказзя*** (Вірменія, Грузія, Азербайджан). ***Країни Західної Європи*** (Нідерланди, Бельгія, Люксембург, Німеччина, Австрія, Швейцарія). ***Країни Північної Європи*** **(**Англія, Шотландія, Ірландія ***Скандинавські країни*** (Швеція, Фінляндія, Норвегія, Данія, Ісландія). ***Країни Балтії*** (Литва, Латвія, Естонія). ***Країни Середземномор’я*** (Франція, Португалія, Іспанія, Італія, Греція, Мальта, Туреччина, Ізраїль). ***Країни Центральної Європи*** (Угорщина, Польща, Чехія, Словаччина, Албанія, Боснія і Герцеговина, Болгарія, Македонія, Чорногорія, Сербія, Словенія, Хорватія, Румунія). ***Країни Східної Азії*** (Японія, Китай). ***Країни Південно-Східної Азії*** (Індонезія, Вьєтнам, Лаос, Малайзія, Філіппіни, Нова Гвінея, Бірма, Камбоджа) ***Країни Південної Азії*** (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш, Таїланд та ін.). ***Країни Середньої Азії*** (Казахстан, Таджикистан, Туркменістан, Узбекистан, Киргистан). ***Країни Близького Сходу*** (Ірак, Йорданія, Ліван, Сирія, Кіпр, Єгипет, Саудівська Аравія, Ємен, Катар, Оман, Бахрейн, Кувейт, ОАЕ). ***Країни Північної Америки*** (США, Канада). ***Країни Центральної Америки*** (Мексика, Панама, Гватемала, Гваделупа, Нікарагуа, Гондурас, Коста-Ріка, Сальвадор, Антильські острови, Бермудські острови, Багамські острови, острів Ямайка, Гаїті, Домініканська Республіка, Тринидат і Тобаго, Гренада, Мартиніка, Пуерто-Ріко). ***Країни Південної Америки*** **(**Аргентина, Бразилія, Болівія, Венесуела, Гвіана, Колумбія, Парагвай, Перу, Уругвай, Чілі, Еквадор, Куба) ***Країни регіону Магриб*** (Алжир, Марокко, Туніс, Лівія, Мавританія). ***Країни ПАР. Австралія та Нова Зеландія.***	1. Економічні особливості країни. 2. Географічне положення і кліматичні умови. 3. Основні напрями сільського господарства. 4. Перероблююча та харчова промисловість. 5. Населення країни (національний склад). релігійні і старовинні звичаї. 6. Релігійні і старовинні звичаї. 7. Етногенез. 8. Набір вихідних продуктів харчування, характерних для кухні даної країн (народу); характерні способи, прийоми і поєднання кулінарного оброблення продуктів; використання спецій, приправ, соусів. 9. Способи кулінарної обробки та їх характеристика: механічна кулінарна обробка, теплові способи кулінарної обробки продуктів (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми). 10. Найбільш характерні національні страви, їхні аналоги в інших кухнях, особливості способів оформлення та подачі. 11. Режим харчування. 12. Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля). 13. Приблизне меню.

3. Індивідуальні завдання для самостійної підготовки студентів

Студент, отримавши завдання у викладача, повинен заповнити табл. 4, використовуючи рекомендовану літературу.

Таблиця 4

Загальна характеристика національної кухні

Алгоритм вивчення національної кухні	Характеристика
1. Географічне положення і країни	
2. Рельєф, географічні зони	
3. Клімат	
4. Основні напрямки сільського господарства	
5. Переробна та харчова промисловість	
6. Населення країни (національний склад)	
7. Віровизнання (релігія)	
8. Продукти харчування, характерні для кухні даної країни (народу)	
9. В том числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи)	
10. Способи кулінарної обробки та їх характеристика: *Механічна* *Теплова* (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми)	
11. Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі	
12. Режим харчування	
13. Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)	
14. Приблизне меню	

Взірець оформлення на прикладі України наведено у табл. 5.

Таблиця 5

Загальна характеристика національної кухні

Запитання	Відповідь
1. Географічне положення країни	Територія України становить 603 628 км², тобто 5,7 % території Європи і 0,44 % території світу. За цим показником вона відповідає 47-му місцю за площею серед країн світу і перше серед країн, що цілком знаходяться в Європі.
2. Рельєф, географічні зони	Україна знаходиться в межах Східно-Європейської рівнини, в зонах соснових і змішаних лісів, лісостепу і степу. Рельєф більшої частини території має рівнинний характер: низовини займають 71,0 %, а височини та гори – 26,0 % і 3,0 %. Гори знаходяться на південному заході (українські Карпати, найвища точка − гора Говерла, 2061 м над рівнем моря). Основні низовини: на півдні − Причорноморська низовина, на півночі − Поліська, в центрі − Придніпровська, на заході − Закарпатська.
і т.д.	

Порядок отримання завдання індивідуальної роботи та її зарахування

Варіант індивідуального завдання студента відповідає порядковому номеру, під яким записано його прізвище у журналі академічної групи (№). За своїм варіантом у табл. 6 студент знаходить завдання.

Робота, яка виконана відповідно до необхідних вимог, перевіряється із виставленням відповідної оцінки. Позитивно оцінена індивідуальна робота є одним із видів обов'язкових навчальних робіт, за результатами виконання яких студент отримує допуск до семестрового контролю.

Таблиця 6

Варіанти індивідуального завдання

№ з/п	Назва національної кухні	№ з/п	Назва національної кухні
1	Австралія та Океанія	27	Литва
2	Австрія	28	Мексика
3	Азербайджан	29	Молдова
4	Алжир	30	Нідерланди
5	Аргентина	31	Німеччина
6	Бельгія	32	Нова Зеландія
7	Білорусь	33	Норвегія
8	Болгарія	34	Пакистан
9	Бразилія	35	Перу
10	Великобританія	36	Польща
11	Вірменія	37	Португалія
12	Греція	38	Румунія
13	Грузія	39	Словакія
14	Данія	40	Таджикистан
15	Естонія	41	Таїланд
16	Індія	42	Угорщина
17	Іспанія	43	Узбекистан
18	Ізраїль	44	Україна
19	Італія	45	Фінляндія
20	Казахстан	46	Франція
21	Канада	47	Чехія
22	Киргизія	48	Чилі
23	Китай	49	Швейцарія
24	Корея	50	Швеція
25	Куба	51	ПАР
26	Латвія	52	Японія

4. Методи контролю

До контрольних заходів з дисципліни “Кухні народів світу” належать поточний та семестровий (підсумковий) контролі, які проводяться з метою оцінювання знань студентів на певному етапі навчання.

Поточний контроль – поточне оцінювання рівня засвоєння студентами навчального матеріалу під час проведення аудиторних занять, семінарського або практичного занять; самостійної роботи.

Семестровий (підсумковий) контроль – залік в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою навчальною програмою дисципліни. Семестровий контроль здійснюється як накопичувальний результат поточного контролю впродовж семестру, оцінки результатів виконання індивідуального завдання та письмового тестування.

Результати семестрового диференційованого заліку (заліку) вносяться у відомості та індивідуальний навчальний план студента за університетською шкалою та шкалою ECTS.

У залікову книжку викладач виставляє для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня магістр: “зараховано” – мінімум 60 балів, “не зараховано” – до 60 балів за університетською шкалою з подальшим переведенням у ECTS шкалу.

За рішенням кафедри студентам, які брали участь в позанавчальній науковій діяльності – в роботі конференцій, підготовці наукових публікацій тощо – можуть присуджуватися додаткові бали за результати поточного контролю. При цьому загальна кількість балів, що вноситься до відомості за поточну роботу не може перевищувати 100 балів.

Об’єктами поточного контролю знань студентів є:

а) систематичність та активність роботи на семінарських і практичних заняттях;

б) виконання завдань для самостійного опрацювання;

в) виконання індивідуального завдання.

При контролі систематичності та активності роботи на практичних заняттях, оцінки підлягають рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на практичних заняттях; активність при обговоренні питань, то винесені на практичні заняття; результати виконання і захисту практичних завдань.

При контролі виконання завдань для самостійного опрацювання оцінки підлягають самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань написання доповіді, підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів, підготовки реферативних матеріалів з публікацій тощо.

При виконанні індивідуального завдання оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування дисципліни. Контроль проводиться у формі захисту виконаного індивідуального завдання.

Критерії оцінювання результатів навчання студентів

Форма підсумкового семестрового контролю – залік

Модуль 1	Модуль 2	Підсумковий контроль	Разом з дисципліни
40	35	25	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90...100	A	Зараховано
82...89	B	
74...81	C	
64...73	D	
60...63	E	
35...59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
1...34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Підсумковий бал за результатами семестрового контролю оформлюється під час останнього практичного заняття відповідного семестру.

5. Залікові питання *з* дисципліни “Кухні народів світу”

1. Значення дисципліни “Кухні народів світу” у підготовці фахівців вищої кваліфікації за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня “бакалавр”.

2. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.

3. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва.

4. Види кулінарної обробки продуктів.

5. Типи та асортимент страв.

6. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах.

7. Творення стереотипу народної слов’янської кухні.

8. Особливості традицій та культури харчування народів України.

9. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції.

10. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусії.

11. Визначення характерних особливостей російської кухні.

12. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія.

13. Кухня народів Вірменії: страви, традиції, особливості

14. Національна кухня Грузії: тепло традицій і неповторна суміш смаків.

15. Визначення характерних особливостей азербайджанської кухні.

16. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції.

17. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні.

18. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини.

19. Визначення характерних особливостей австрійської кухні.

20. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.

21. Визначення характерних особливостей англійської кухні.

22. Огляд національного кулінарного стилю народів Шотландії.

23. Особливості ірландської кухні.

24. Національна кухня Данії: традиції, особливості.

25. Кухня народів Норвегії: культура, традиції, страви.

26. Визначення характерних особливостей фінської кухні.

27. Огляд національного кулінарного стилю народів Швеції.

28. Визначення характерних особливостей ісландської кухні.

29. Національна кухня Латвії.

30. Визначення характерних особливостей Литовської кухні.

31. Особливості естонської кухні.

32. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси.

33. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування.

34. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл

35. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості

36. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення.

37. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні.

38. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків.

39. Ізраїль – невід'ємна частина середземноморської кухні.

40. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології.

41. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.

42. Становлення смакової основи чеської кухні.

43. Огляд національного кулінарного стилю словацької кухні.

44. Національна кухня Албанії.

45. Особливості національної кухні Болгарії.

46. Кухня народів Боснії і Герцеговини.

47. Визначення характерних особливостей національної кухні Македонії.

48. Особливості національної кухні Чорногорії.

49. Особливості національної кухні Сербії.

50. Національна кухня Хорватії.

51. Особливості національної кухні Словенії.

52. Визначення характерних особливостей національної кухні Румунії.

53. Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону.

54. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.

55. Національна кухня Індії – породження багатовікової кулінарної традиції

56. Гастрономічні технології народів Таїланду.

57. Культура харчування та гастрономічні технології народів Туркменістану.

58. Національна кухня Узбекистану як величезний пласт культури і історії узбецького народу.

59. Національна кухня Киргизстану.

60. Специфічні особливості і місцеві технології приготування страв у національній кухні Таджикистану.

61. Огляд національного кулінарного стилю народів Казахстану.

62. Національна кухня США – від Аляски до Юти.

63. Національні гастрономічні традиції Канади.

64. Національні гастрономічні традиції Мексики.

65. Особливості культури та традицій національної кухні населення Куби.

66. Національна кухня Аргентини: місцеві національні культури і кулінарні традиції

67. Національна кухня Бразилії: кулінарний синтез

68. Незвична національна кухня Болівії.

69. Гострота і колорит національної кухні Венесуели.

70. Національна кухня Перу: багатовіковий кулінарний досвід.

71. Кулінарні традиції національної кухні Колумбії.

72. Головна спрямованість національної кухні Чилі.

73. Особливості національної кухні Уругваю.

74. Національна кухня Парагваю – строката суміш з кулінарних традицій і різноманітних рецептів.

75. Національна кухня Марокко.

76. Кулінарні традиції народів Алжиру.

77. Особливості національної кухні Тунісу.

78. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність.

79. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня.

80. Нова Зеландія: географічна ізольованість, традиції та культура національної кухні.

81. Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах.

82. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи.

83. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії.

84. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки, Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.

Список рекомендованої літератури

Законодавча та нормативна

1. Закон України “Про туризм” (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).

2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 2004–07–01. – К. : Держстандарт України, 2004. – 17 с.

3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. – Чинний від 2004–01–07. – К. : Держстандарт України, 2003. – 13 с.

4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.

5. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – Чинний від 2006–10–01. – К. : Держстандарт України, 2006. – 28 с.

6. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.

7. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В. К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К. : Юрінком Інтер, 2002. – 640 с.

8. Сфера обслуговування в Україні : нормативні документи : збірник основних законодавчих актів / О.М. Роїна (упор.). – К. : КНТ, 2007. – 457 с.

Базова

9. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.

10. 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., перероб. та допов. – К. : Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.

11. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. – 268 с.

12. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни "Кухні народів світу" для студентів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" освітнього рівня "бакалавр". – 2018. – 162 с.

13. Островська Г. Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни "Кухні народів світу" для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / Г. Й. Островська. – Тернопіль, ТНТУ, 2018. – 67 с.

14. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.

Допоміжна

15. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль : Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с.

16. Андрушків Б. М. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку. Монографія / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В .А., Стойко І. І. та ін. / Тернопіль: Терно-Граф. – 2009. – 976 с.

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

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

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

20. Жадан Л. О. Кухні світу / Л. О. Жадан, А. І. Кривко. – Х., 2011.

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

22. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь**.** – Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. – 2015. – 248 с.

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

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

25. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навчальний посібник / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, А. М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х. : Світ книг, 2012. – 288 с.

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

27. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я. М Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 304 с.

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

29. Челимбиенко В. А. Кухни народов мира / В. А. Челимбиенко, И. В. Зигуля. – Х.: – 2011. –461 с.

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

Інформаційні ресурси

31. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://3umf.com/doc/449/.

32. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf.

33. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.prohotel. tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439.

34. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту : http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf.

35. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/-getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak.

36. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.nau.kiev.ua.

37. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm.

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

39. Наукова бібліотека ім.Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.nbuv.gov.ua.

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

Підписано до друку 04.09.2018. Формат 60×90, 1/16.
Друк лазерний. Папір офсетний. Гарнітура TimesNewRoman.
Умовно–друк. арк. 1,1. Наклад – 100 прим.
Замовлення № 040918

*****

Друк ФОП Паляниця В. А.
Свідоцтво ДК №4870 від 20.03.2015 р.
м. Тернопіль, вул. Б. Хмельницького, 9а, оф.38.
тел. (0352) 528–777.