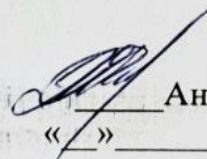


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»
Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи
та обліку і оподаткування

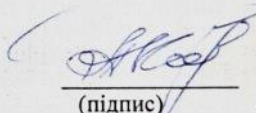
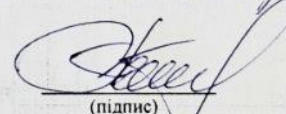
ЗАТВЕРДЖЕНО


Директор
Анатолій ХОМИЧ
« / » _____ 2024р.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>02.09.24р.</u> № <u>1</u> Керівник РПГ <u></u> <u>Кравченко Т.Ф.</u>
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування	Протокол від <u>02.09.24р.</u> № <u>1</u> Голова ВЦ(М)К <u></u> <u>Кравченко Т.Ф.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)
Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу	Протокол від <u>02.09.24р.</u> № <u>01</u> Голова МР <u></u> <u>Герасимик-Чернова Т.П.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Основи гастрономії різних країн світу
Розробник(и)	Кравченко Тетяна Феодосіївна, викладач-методист
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредити ЄКТС, 120 годин. Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Дисципліна, що формує спеціальні компетентності
Передумови для вивчення дисципліни	Дисципліна «Основи гастрономії різних країн світу» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Харчова хімія», «Товарознавство продуктів харчування», «Технології галузі».
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Метою вивчення навчальної дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» є формування у студентів теоретичних знань та уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних країн; вивчення асортименту національних страв і правил їх подачі, традиційних джерел сировини і способах його кулінарної обробки. Занурення в культуру країни та розвиток креативності мислення, розвиток уявлень про кухню та традиції народів світу. Основними завданнями викладання курсу «Основи гастрономії різних країн світу» є вивчення особливостей гастрономії та національних кухонь народів країн світу.	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни	
ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та законо-мірностей 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 активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати в команді. СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства. СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній	

діяльності. СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.
5. Програмні результати навчання
РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
6. Вимоги до знань і вмінь
В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати: ✓ орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг; ✓ особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань; ✓ технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу; В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти: ✓ оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції; ✓ скласти меню з урахуванням режиму харчування та гастрономічних поєднань для туристів з різних країн; ✓ планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв; ✓ використовувати сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.
7. Програма навчальної дисципліни
Розділ 1. Гастрономія та національні кухні Європи Тема 1. Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті. Гастрономія, як наука, що вивчає зв'язок між культурою і їжею та є елементом повсякденної культури і спадщини людства. Харчування народу, його кухня – найважливіша частина людського побуту і національної культури. Історія і етапи розвитку харчування. Принципи формування національних традицій і культур харчування. Формування гастрономічних звичок, пристрастей і характерних особливостей національної кухні народів. Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування. Асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки в різних країнах світу. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Зміст та складові елементи системи гастрономічної культури: культура приготування їжі (кулінарна культура); культура прийняття їжі; гастрономічна рефлексія. Функції гастрономічної культури. Сутність та взаємозв'язок понять гастрономія і кулінарія. Гастрономічні товари. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни. Тема 2. Особливості національної культури харчування в Україні Особливості формування народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування кухонь етносів України. Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар. Тема 3. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя Творення стереотипу народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія. Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння.

Тема 4. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи

Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.

Тема 5. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн

Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства. Особливості кухні Скандинавських країн: спільної історія та географічне положення. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.

Тема 6. Кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я

Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків. Ізраїль – невід'ємна частина середземноморської кухні.

Тема 7. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи

Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.

Розділ 2

Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії

Тема 8. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії

Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні. Багатотисячолітні традиції національної кухні народів Південної Азії. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.

Тема 9. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії

Національна кухня США – від Аляски до Юти. Національні гастрономічні традиції Канади. Кухня народів Латинської Америки – вдалий симбіоз світового кулінарного мистецтва. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня. Нова Зеландія: географічна ізоляваність, традиції та культура національної кухні.

Тема 10. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України

Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки, Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№з/п	Назва розділу і теми	Кількість годин
I.	Гастрономія та національні кухні Європи	

1.1.	Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті	4
1.2.	Особливості національної культури харчування в Україні	7
1.3.	Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя	9
1.4.	Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи	14
1.5.	Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн	14
1.6.	Кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я	12
1.7.	Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи	14
II.	Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії	
2.1.	Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії	14
2.2.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки	14
2.3.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії	10
5.7.	Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України	8
	ВСЬОГО:	120

9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за бальною (традиційною) шкалою:

4-

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Здобувач освіти засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій формах та застосовує його при виконанні практичних завдань. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.

«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь здобуча освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.
-----	--

10. Рекомендована література

10.1. Література до теоретичного курсу

1. 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». – Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2018. – 162 с.

2. Кравченко Т.Ф. Основи гастрономії різних країн світу: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 134 с.

3. Кравченко Т.Ф. Основи гастрономії різних країн світу: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 10 с.

10.2. Література до практичних робіт

1. Кравченко Т.Ф. Основи гастрономії різних країн світу: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 18 с.

10.3. Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. <https://blogvds.blogspot.com/>