

Національний університет водного господарства та  
природокористування  
Навчально-науковий інститут агроєкології та землеустрою

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова науково-методичної  
ради НУВГП  
е-підпис Олег ЛАГОДНЮК  
19.05.2021

05-06-02S

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

## SYLLABUS

Кулінарне мистецтво		Culinary art	
Шифр за ОП	<b>ВЦЗП 1.3</b>	Code in Educational Program	
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Educational level: Bachelor's (first)	
Галузь знань <b>Сфера обслуговування</b>	<b>24</b>	Field of knowledge: <b>Service sector</b>	
Спеціальність: <b>Готельно-ресторанна справа</b>	<b>241</b>	Field of study: <b>Hotel and restaurant business</b>	
Освітня програма: <b>Готельно-ресторанна справа</b>		Educational Program: <b>Hotel and restaurant business</b>	

## РІВНЕ – 2021

Силабус навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа», за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне. НУВГП. 2021. 18 стор.

ОПП «Готельно-ресторанна справа» на сайті університету:  
<http://ep3.nuwm.edu.ua/18123/>

Розробник силабусу: Корчик Наталія Михайлівна, к.т.н., доцент кафедри хімії та фізики

Силабус схвалений на засіданні кафедри хімії та фізики  
Протокол № 7 від “20” квітня 2021 року

в.о. Завідувача кафедри: Гаращенко О.В., к.т.н., доцент

Керівник (гарант) ОП: Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІАЗ  
Протокол № 7 від “20” квітня 2021 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ: Прищепя А.М., к.с.-г.н., професор

СЗ №-2364 В ЕДО.

**ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ\***

Ступінь вищої освіти	Бакалавр (перший)
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Рік навчання, семестр	2-й рік, 4-й семестр
Кількість кредитів	5
Лекції:	24 години – денна форма 4 години – заочна форма
Практичні Заняття:	Немає
Лабораторні заняття:	22 години – денна форма 14 годин – заочна форма
Самостійна робота:	104 години – денна форма 132 години – заочна форма
Курсова робота:	Немає
Форма навчання	Денна, заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	Українська

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА\*****ПРОФАЙЛ ЛЕКТОРА**

Лектор Корчик Наталія Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри хімії та фізики



Вікіситет	<a href="http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Корчик_Наталія_Михайлівна">http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Корчик_Наталія_Михайлівна</a>
ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0003-4919-6510">https://orcid.org/0000-0003-4919-6510</a>
Як комунікувати	<a href="https://n.m.korchyk@nuwm.edu.ua">https://n.m.korchyk@nuwm.edu.ua</a> Актуальні оголошення на сторінці дисципліни в системі MOODLE

## ПРО ДИСЦИПЛІНУ

Опис дисципліни	<p>В даній дисципліні основну увагу приділено вивченню історично сформованих гастрономічних звичок, пристрастей й антипатій, способів готування їжі й прийомів подачі страв народів світу, що є важливим в контексті розширення знань, які студенти отримують в ході вивчення обов'язкових дисциплін згідно відповідної ОПП.</p> <p>Мета дисципліни – надання студентам професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.</p> <p>Ціль дисципліни - надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей систем харчування, переліку традиційної продовольчої сировини, асортименту і технології страв і кулінарних виробів, способів кулінарно-технологічної обробки, основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, прямих овочів, а також соусів приправ для утворення та покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях.</p> <p>Методи навчання: демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія.</p> <p>Технології навчання: аналіз конкретних ситуацій, розв'язання винахідницьких завдань, проблемна лекція, лекція візуалізація.</p>
-----------------	---

Дисципліна на навчальній платформі Moodle	<a href="https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662">https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662</a>
---	---

Компетентності	<p><b>ЗК1</b> Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p><b>ЗК4</b> Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p>
----------------	--

**ЗК9** Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.

**ЗК11** Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.

**ФК12** Уміння забезпечувати належну організацію праці працівників на робочих місцях; складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.

**ФК17** Уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням основних (проживання, харчування) та додаткових послуг у засобах розміщення та здійснювати розрахунки, складати відповідну документацію для забезпечення процесу надання послуг.

**ФК18** Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції із урахуванням діючих вимог та на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції.

**ФК19** Здатність, використовуючи існуючі види ресурсів та джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання, за допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування тощо.

**ФК20** Уміння розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів; раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами (авторськими тощо).

Програмні результати навчання

**РН1** Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності

**РН2** Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію

**РН3** Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу

**РН4** Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанных послуг

**PH5** Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності

**PH6** Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності

**PH7** Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу

**PH8** Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності

**PH9** Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

**PH10** Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

**PH11** Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності

**PH12** Практикувати використання іноземних мов у професійній діяльності

**PH13** Діяти у полікультурному середовищі

**PH14** Використовувати комунікативні навички і технології

**PH15** Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень

**PH16** Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування

**PH17** Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики

**PH18** Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя

**PH19** Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

Навчальна дисципліна спрямована на розвиток таких «м'яких» навичок: аналітичні навички, взаємодія з людьми, гнучкість розуму, екологічна грамотність, комплексне рішення проблем, саморозвиток, здатність до навчання, знаходити вихід зі складних ситуацій, оцінювати ризики та

приймати рішення, працелюбність, креативність, навички письмового та усного спілкування, комунікаційні якості.

Структура  
навчальної  
дисципліни

### **Змістовий модуль 1. Особливості традицій та культури харчування країн Європи**

#### **Денна форма:**

Лекції – 16 год.                      Лабораторні – 16 год.

Самостійна робота – 64 год.

#### **Заочна форма:**

Лекції – 4 год.                      Лабораторні – 12 год.

Самостійна робота – 88 год.

#### **Тема 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни. Етнічні кухні країн Західної Європи**

Об'єкт, предмет та завдання курсу. Мета вивчення дисципліни. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Особливості національної кухні Франції. Особливості національної кухні Англії. Особливості національної німецької кухні. Особливості національної кухні Португалії.

#### **Тема 2. Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Європи**

Особливості національної кухні Італії. Особливості національної кухні Греції. Особливості національної кухні Іспанії. Особливості національної кухні Югославії. Особливості національної кухні Болгарії.

#### **Тема 3. Особливості традицій та культури харчування країн Північної Європи та прибалтійських країн**

Особливості шведської кухні. Особливості норвезької кухні. Особливості фінляндської кухні. Особливості прибалтійських країн.

#### **Тема 4. Особливості традицій та культури харчування країн Центральної Європи**

Особливості формування народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України. Особливості традицій та культури харчування народів Росії. Особливості традицій та культури харчування народів Білорусії.

## **Змістовий модуль 2. Особливості традицій та культури харчування країн Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії.**

### **Денна форма:**

Лекції – 8 год.                      Лабораторні – 6 год.

Самостійна робота – 40 год.

### **Заочна форма:**

Лабораторні – 2 год.

Самостійна робота – 44 год.

### **Тема 1. Особливості національних традицій та культури харчування народів Азії та Америки**

Традиції та культура харчування у народів Китаю. Особливості формування народної та сучасної японської регіональної кухні. Специфічні особливості культури та традиції Індійської кухні. Формування культури та традицій харчування народів Монголії та Кореї. Особливості формування народної та сучасної арабської регіональної кухні. Особливості культури та традиції харчування в країнах Північної Америки. Особливості культури та традиції харчування в країнах Центральної Америки.

### **Тема 2. Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки, Австралії та Нової Зеландії**

Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки. Особливості традицій та культури харчування народів країн Австралійського союзу. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії.

Методи оцінювання та структура оцінки

Поточний контроль знань студентів проводиться шляхом оцінювання звітів про виконання лабораторних робіт, якості конспектів лекцій, та результатів тестування модульних контролів на університетській платформі MOODLE.

Контроль самостійної роботи проводиться: з лекційного матеріалу – шляхом перевірки конспектів; за індивідуальним завданням – за допомогою перевірки та захисту реферату за отриманою темою. Усі форми контролю охоплені 100-бальною шкалою оцінювання знань студентів за ECTS. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:



- 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань лабораторних та практичних занять, що становить поточну складову його оцінки;
- 20 балів – модульний контроль 1;
- 20 балів – модульний контроль 2.

Дисципліна закінчується екзаменом, тому результати складання модульних контролів можуть зараховуватись як підсумковий контроль.

Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

<p>Місце навчальної дисципліни в освітній траєкторії здобувача вищої освіти</p>	<p>Згідно з ОПП спеціальності дана дисципліна є вибірковою. Дисципліна тісно пов'язана із «Основами класичної кулінарії» та має стійкі міждисциплінарні зв'язки із: ЦПП 2.3 «Технологія продукції ресторанного господарства», ЦЗП 1.23 «Контроль якості харчової продукції» та ЦЗП 1.7 «Харчова хімія», вивченню яких вона і передує згідно з структурно-логічною схемою ОПП.</p>
<p>Поєднання навчання та досліджень</p>	<p>Передбачено можливість участі студентів у роботі наукових конференцій та публікації статей за результатами досліджень.</p> <p>В освітньому процесі використовуються отримані індивідуальні наукові досягнення лектора з тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Особливості впливу окисно-відновного потенціалу та зміни значень рН біологічно активних рідин на фізіологію організму людини.</li> <li>2) Буферна ємність молочної сировини у виробництві дитячих молочних продуктів.</li> <li>3) Пом'якшення питної води.</li> <li>4) Застосування принципів системи НАССР для підвищення екологічної безпеки білкових виробництв.</li> <li>5) Екологічно безпечне виробництво харчової продукції.</li> </ol>
<p>Інформаційні ресурси</p>	<p><b>Базова література:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a></li> </ol>

2. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.
3. Яцков М.В., Назарук Г.І., Мисіна О.І. (2014) [Біонеорганічна та біоорганічна хімія](#). НУВГП, Рівне, Україна. – 124 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948>

### **Допоміжна література:**

1. Яцков М.В., Корчик Н.М., Мисіна О.І. Типові технологічні процеси і об'єкти / М.В. Яцков – Рівне: УДВГП, 2004. –243 с.
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: «Кондор». – 2003. – 506 с. . Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/25819>.
3. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/21141>.

## **ПРАВИЛА ТА ВИМОГИ (ПОЛІТИКА)**

Дедлайни та перескладання

Ліквідація академічної заборгованості та реалізація повторного вивчення дисципліни здійснюються згідно з «Порядком ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП». Посилання на відповідний документ: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>.  
Процедура перездачі модулів здійснюється згідно з:

<http://nuwm.edu.ua/strukturni-pidrozdili/navch-nauk-tsentr-ne-zaleznohoootsiniuvannia-znan/dokumenti>.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни публікуються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем: <https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662>

Правила академічної доброчесності

Необхідна інформація стосовно академічної доброчесності, зокрема з питань плагіату, кодексу честі студентів, поведінки в аудиторії та інших наведена у відповідних документах на сторінці Якість освіти сайту НУВГП:

<http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>

Недопускається списування при виконанні поточних завдань, а також під час проведення поточного та підсумкового контролю знань – модулів, заліків, екзаменів. У випадку виявлення факту списування, до студентів будуть застосовані санкції у вигляді зниження підсумкової оцінки або ж позбавлення права подальшого виконання завдання.

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП:

<https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/vyo/dokumenty>

Вимоги до відвідування

Студенту не дозволяється пропускати заняття без поважних причин.

Пропущенні практичні та лабораторні заняття здійснюють згідно з графіком відпрацювань або консультацій, які будуть опубліковані на кафедрі хімії та фізики, а також на сторінці кафедри сайту НУВГП:

<https://nuwm.edu.ua/nni-az/kaf-hf>

Пропущені лекційні матеріали опрацьовуються самостійно з використанням матеріалів із сторінки дисципліни в MOODLE:

<https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662>

Студенти можуть використовувати на заняттях мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Неформальна та інформальна освіта

Можливим є визнання (перезарахування) результатів навчання студентів набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним положенням:

<https://nuwm.edu.ua/sp/neformalna-osvita>

Наприклад, студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn тощо. Знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мають мати зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни/освітньої програми та бути перевірені в підсумковому оцінюванні.

### ДОДАТКОВО

Правила отримання зворотної

З метою покращення якості навчання та викладання даної та інших дисциплін, студентам кожного семестру

інформації про дисципліну

пропонується пройти онлайн-анкетування. Студенти потім отримують результати опитування. На сайті НУВГП наведена необхідна інформація стосовно порядку опитування:

<https://nuwm.edu.ua/porjadok-opituvannja>

змісту анкети:

<https://nuwm.edu.ua/sp/anketuvannja>

та результатів анкетування:

<https://nuwm.edu.ua/sp/rezultati-opituvannja>

Оновлення

Щорічно викладач з власної ініціативи оновлює зміст даної навчальної дисципліни на основі наукових досягнень і сучасних практик у секторі кулінарного мистецтва.

Здобувачі вищої освіти також можуть долучатись до процедури оновлення навчальної дисципліни шляхом внесення пропозицій щодо новітніх досягнень в галузі. Така ініціатива може бути підставою для отримання додаткових балів.

Навчання осіб з інвалідністю

Усі особливості організації так порядок супроводу навчання людей з інвалідністю наведені у розділі Якість освіти сайту НУВГП:

<https://nuwm.edu.ua/sp/dlja-osib-z-invalidnistju>

Інтернаціоналізація

Міжнародні інформаційні ресурси, які можуть використовувати студенти для вивчення даної дисципліни:

- Google Scholar: <https://scholar.google.com/>
- Elsevier/ Sciencedirect: <https://www.elsevier.com/>  
<https://www.sciencedirect.com/>
- ResearchGate: <https://www.researchgate.net/>

## РЕКОМЕНДОВАНА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Лекцій 24/4 год (д/з)	Лабораторні 22/14 год (д/з)	Самостійна робота 104/132 (д/з)
<b>PH1</b> Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності		
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.	
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, проблемна лекція, лекція візуалізація.	
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.	
<b>PH2</b> Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію		
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних	

	завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH3</b> Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до лабораторних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, проблемна лекція.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH4</b> Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанных послуг	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, проблемна лекція.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH5</b> Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, проблемна лекція.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH6</b> Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до лабораторних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, проблемна лекція.

Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH7</b> Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій, проблемна лекція, лекція візуалізація.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH8</b> Здатність розробляти та реалізовувати проєкти в сфері гостинності	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій, проблемна лекція, лекція візуалізація.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH9</b> Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій, проблемна лекція, лекція візуалізація.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH10</b> Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій, проблемна лекція, лекція візуалізація.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.

<b>PH11 Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності</b>	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, лекція візуалізація.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH12 Практикувати використання іноземних мов у професійній діяльності</b>	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, лекція візуалізація.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH13 Діяти у полікультурному середовищі</b>	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, аналіз конкретних ситуацій.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи.
<b>PH14 Використовувати комунікативні навички і технології</b>	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Навчальна дискусія, проблемна лекція, лекція візуалізація.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи.
<b>PH15 Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень</b>	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, аналіз конкретних ситуацій, проблемна лекція, лекція візуалізація.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH16 Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування</b>	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних

	завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Аналіз конкретних ситуацій, проблемна лекція.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH17</b> Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних контролів, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій, проблемна лекція.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH18</b> Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних контролів, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.
<b>PH19</b> Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації	
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх лабораторних завдань, підготовка до лабораторних контролів, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія, аналіз конкретних ситуацій, проблемна лекція, лекція візуалізація.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи.
<b>За поточну (практичну) складову оцінювання - 30 балів</b>	<b>За модульний (теоретичний) контроль знань, модуль 1 - 20 балів</b>
<b>За поточну (практичну) складову оцінювання - 30 балів</b>	<b>За модульний (теоретичний) контроль знань, модуль 2 - 20 балів</b>
<b>Усього за поточну (практичну) складову оцінювання, балів</b>	
	<b>60</b>
<b>Усього за модульний (теоретичний) контроль знань, модуль 1, модуль 2, бали</b>	
	<b>40</b>
<b>Усього за дисципліну</b>	
	<b>100</b>



## ЛЕКЦІЇ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ РОБОТИ

### Модуль 1. Особливості традицій та культури харчування країн Європи.

#### Тема 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни. Етнічні кухні країн Західної Європи

Результати Навчання <b>РН1, РН2, РН3, РН4</b>	Кількість годин:  денна лекції – 4 лаб. – 4  заочна лекції – 2 лаб. – 4	Література: 1. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 2. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с. 3. Яцков М.В., Назарук Г.І., Мисіна О.І. (2014) Біонеорганічна та біоорганічна хімія. НУВГП, Рівне, Україна. – 124 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948">http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948</a>	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662">https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662</a>
Опис теми	Об'єкт, предмет та завдання курсу. Мета вивчення дисципліни. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Особливості національної кухні Франції. Особливості національної кухні Англії. Особливості національної німецької кухні. Особливості національної кухні Португалії.		

#### Тема 2. Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Європи

Результати навчання <b>РН5, РН6, РН7</b>	Кількість годин:  денна лекції - 4 лаб. - 4  заочна лекції – 2 лаб. – 4	Література: 1. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 2. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с. 3. Яцков М.В., Назарук Г.І., Мисіна О.І. (2014) Біонеорганічна та біоорганічна хімія. НУВГП, Рівне, Україна. – 124 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948">http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948</a>	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662">https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662</a>
Опис теми	Особливості національної кухні Італії. Особливості національної кухні Греції. Особливості національної кухні Іспанії. Особливості національної кухні Югославії. Особливості національної кухні Болгарії.		

#### Тема 3. Особливості традицій та культури харчування країн Північної Європи та прибалтійських країн

Результати навчання <b>РН8, РН9, РН10</b>	Кількість годин:  денна	Література: 1. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП,	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662">https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662</a>
--	-------------------------------	---	--

	лекції - 4 лаб. - 4 заочна лаб. - 4	2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 2. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	
Опис теми	Особливості шведської кухні. Особливості норвезької кухні. Особливості фінляндської кухні. Особливості прибалтійських країн.		
<b>Тема 4. Особливості традицій та культури харчування країн Центральної Європи</b>			
Результати навчання <b>PH11, PH12, PH13</b>	Кількість годин: денна лекції - 4 лаб.- 4	Література: 1. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 2. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с. 3. Яцков М.В., Назарук Г.І., Мисіна О.І. (2014) Біонеорганічна та біоорганічна хімія. НУВГП, Рівне, Україна. – 124 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948">http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948</a>	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662">https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662</a>
Опис теми	Особливості формування народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України. Особливості традицій та культури харчування народів Росії. Особливості традицій та культури харчування народів Білорусії.		
<b>Модуль 2. Особливості традицій та культури харчування країн Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії</b>			
<b>Тема 1. Особливості національних традицій та культури харчування народів Азії та Америки</b>			
Результати навчання <b>PH14, PH15, PH16</b>	Кількість годин: денна лекції - 4 лаб. - 4 заочна лаб. – 2	Література: 1. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 2. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с. 3. Яцков М.В., Назарук Г.І., Мисіна О.І. (2014) Біонеорганічна та біоорганічна хімія. НУВГП, Рівне, Україна. – 124 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948">http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948</a>	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662">https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662</a>
Опис теми	Традиції та культура харчування у народів Китаю. Особливості формування народної та сучасної японської регіональної кухні. Специфічні особливості культури та традиції Індійської кухні. Формування культури та традицій харчування народів Монголії та Кореї. Особливості формування народної та сучасної арабської регіональної кухні. Особливості культури та традиції харчування в країнах Північної Америки. Особливості культури та традиції харчування в країнах Центральної Америки.		
<b>Тема 2. Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки, Австралії та Нової Зеландії</b>			

<p>Результати навчання <b>PH17, PH18, PH19</b></p>	<p>Кількість годин: денна лекції - 4 лаб. - 2</p>	<p>Література: 1. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 2. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с. 3. Яцков М.В., Назарук Г.І., Мисіна О.І. (2014) Біонеорганічна та біоорганічна хімія. НУВГП, Рівне, Україна. – 124 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948">http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948</a></p>	<p>Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662">https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=3662</a></p>
<p>Опис теми</p>	<p>Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки. Особливості традицій та культури харчування народів країн Австралійського союзу. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії.</p>		

Лектор

Корчик Н.М., к.т.н., доцент