

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Проректор з навчально-методичної роботи

Каріна НЕМАЩКАЛО



**Традиції та культура харчування народів світу**

робоча програма навчальної дисципліни

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес

Статус дисципліни  
Мова викладання, навчання та оцінювання

Обов'язкова  
Українська

Завідувач кафедри  
готельного і ресторанного бізнесу

Оксана ДАВИДОВА

Харків  
2022

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні кафедри готельного і ресторанного бізнесу  
Протокол № 1 від 31.08.2022 р.

Розробники:  
Давидова О.Ю., д.е.н., проф., завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу

**Лист оновлення та перезатвердження  
робочої програми навчальної дисципліни**

Навчальний рік	Дата засідання кафедри – розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри

## Анотація навчальної дисципліни

В сучасних умовах гастрономія, нарівні з іншими організаційними і культурними формами, є найважливішим елементом повсякденної культури і спадщини людства. Гастрономічна культура, їжа, продовольчі товари прямо або опосередковано визначають життя кожної особи, соціальної групи, спільноти, держави, впливають на моделі їх поведінки та діяльності й отримують у процесах життєзабезпечення означених суб'єктів додаткові імпульси для розвитку під впливом певних соціокультурних, релігійних, господарських, національних, географічних, політичних чинників.

За останнє десятиліття зміни у відношенні до важливості сфери послуг призвели до того, що поширюється усвідомлення сервісу як позитивної соціальної технології, яка в межах простору, створюваного сервісною діяльністю, передбачає пошук ефективних шляхів реалізації та задоволення прагнень і потреб кожної людини. Система соціальних цінностей, норм і санкцій у сфері сервісу виступає основою взаємин між спільнотами, гарантує спільні зусилля учасників обслуговування, сприяє тиражуванню принципів гостинності та зразків взаємоповаги учасників сервісу.

Мета дисципліни полягає у формуванні у студентів системи спеціальних знань об'єктивних закономірностей, реальних процесів та специфічних особливостей традицій та культури харчування народів світу, а також навичок їх практичного застосування.

Основними завданнями викладання курсу «Традиції та культура харчування народів світу» є вивчення теоретичних основ традицій харчування народів світу; визначення особливостей гастрономії та національних кухонь народів країн світу, особливостей національної культури харчування в Україні; надання характеристики і класифікації послуг гостинності; дослідження традицій та культури сервісної діяльності народів світу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Навчальна дисципліна «Традиції та культура харчування народів світу» належить до обов'язкових дисциплін професійного циклу.

### Характеристика навчальної дисципліни

Курс	<b>1</b>
Семестр	<b>2</b>
Кількість кредитів ECTS	<b>3</b>
Форма підсумкового контролю	<b>Залік</b>

### Структурно-логічна схема вивчення дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Всесвітня історія Вступ до фаху: готельно-ресторанна справа Основи гостинності	Гігієна і санітарія в галузі Товарознавство Основи курортології та рекреації Технологія продукції ресторанного господарства Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства

## Компетентності та результати навчання за дисципліною

Компетентності	Результати навчання
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, а також суміжних наук
ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі	РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності	РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії	РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі	РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя

<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.</p>	<p>РН 23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі</p>
--	---

## Програма навчальної дисципліни

### Змістовий модуль 1. ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ СВІТУ

#### Тема 1. Теоретичні основи традицій харчування народів світу

##### *1.1. Культура харчування 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. Історичні аспекти впливу продуктів харчування на події міжнародного масштабу. Сутність та вплив системи харчування в країні на долю окремих осіб та міждержавні відносини. 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. Основні види обробки продуктів харчування в процесі приготування страви за способом впливу на продукт: фізична та хімічна. Способи механічної обробки сировини і страв. Сутність та способи термічної обробки сировини і страв. Способи хімічної обробки продовольчої сировини.

##### *1.2. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу.*

Історичні та географічні особливості визначення вихідного набору продуктів харчування, що становлять основу певної національної кухні. Типи та асортимент страв. Загальна характеристика закусок, перших страв, других страв, гарнірів, десертів. Вибір способу кулінарної обробки страв певної національної кухні. Вибір режиму харчування та визначення особливостей культури харчування країн світу.

##### *1.3. Система харчування та кулінарна етнологія.*

Харчові продукти та їх склад. Поділ продовольчих товарів залежно від особливостей походження, виробництва та якості на види, різновиди і сорти. Вимоги до класифікації товарів. Види класифікації товарів: біологічна, виробнича, учбова та торговельна. Асортимент товарів та його різновиди. Кодування товарів у вигляді цифрового, штрихового коду з метою їх ідентифікації.

Небезпечні компоненти продуктів харчування. Проблеми безпеки продуктів харчування. Контамінанти харчових продуктів, що становлять небезпеку з точки зору поширеності і токсичності. Основні шляхи запобігання забрудненню продуктів харчування шкідливими речовинами. Якість продовольчих товарів та чинники сфери виробництва, що впливають на неї. Енергетична цінність гастрономічних товарів.

#### Тема 2. Національні особливості харчування народів країн Європи

##### *2.1. Особливості національних кухонь народів країн Південної Європи.*

Особливості національних кухонь народів країн Південної Європи: балканська та середземноморська кухні. Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні Італії, Іспанії, Португалії, Болгарії, Греції.

##### *2.2. Особливості національних кухонь народів країн Північної Європи.*

Особливості національних кухонь народів країн Північної Європи: скандинавська кухня. Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції, Голландії.

##### *2.3. Особливості національних кухонь народів країн Центральної та Східної Європи.*

Тенденції розвитку національних кухонь народів країн Центральної та Східної Європи. Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні країн Центральної (Німеччини, Австрії, Швейцарії) та Східної (Угорщини, Чехії, Словенії, Польщі) Європи.

##### *2.4. Особливості національних кухонь народів країн Західної Європи*

Сучасні тренди розвитку кулінарної продукції в країнах Західної Європи. Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні Франції, Бельгії, Великобританії, Ірландії, Шотландії, Уельсу.

### **Тема 3. Національні особливості харчування народів країн Азіатсько-тихоокеанського регіону, Америки та Африки**

#### *3.1. Особливості національних кухонь народів країн Австралії, Нової Зеландії та Африки.*

Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні Австралії. Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні Нової Зеландії. Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні народів Африки за регіонами.

#### *3.2. Особливості національних кухонь народів країн Америки.*

Особливості національних кухонь народів країн Північної Америки. Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні США, Канади та Мексики. Тенденції розвитку національних кухонь народів країн Південної Америки і Центральної Америки. Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні Бразилії, Аргентини та інших країн Латинської Америки.

#### *3.3. Особливості національних кухонь народів країн Близького Сходу та Азії.*

Особливості національних кухонь народів країн Близького Сходу. Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні Ізраїлю (єврейська кухня), Туреччини, Іраку, Ірану. Особливості національних кухонь народів країн Азії. Відмінні риси та специфічні особливості національної кухні Індії, Китаю, Японії, Кореї. Відмінні риси та специфічні особливості магрибської кухні країн древнього арабського Магрибу – Алжиру, Лівії, Тунісу, Марокко.

### **Тема 4. Особливості національної культури харчування в Україні**

#### *4.1. Історичні фактори формування української національної культури харчування.*

Критерії визначення особливостей національної культури харчування українців: географічне положення клімат України; основні напрямки сільського господарства, перероблююча та харчова промисловість; національний склад та віровизнання; продукти харчування та смакові продукти, що використовуються в Україні; традиційні способи кулінарної обробки та їх характеристика.

#### *4.2. Загальна характеристика національної кухні України.*

Українська національна кухня, як культурна спадщина українського народу. Аналіз розвитку гастрономічної діяльності в Україні. Характеристика гастрономічних фестивалів, які було започатковано в Україні. Вуличні страви великих міст України, які відбиваються на гастрономічній історії міста. Сформовані гастрономічні бренди Харкова – солодкої столиці України.

#### *4.3. Традиційна кухня регіонів України*

Традиційна гастрономія України: чим пригощають у різних регіонах. Ситна північ України: Житомирщина, Чернігівщина, Сумщина, Київщина. Рибний південь України: Одещина, Миколаївщина, Запоріжжя. Страви центральної України: Черкащина, Кіровоградщина, Полтавщина, Дніпропетровщина, Вінниччина. Страви східної України: Донбас, Луганщина, Харківщина. Кулінарні традиції Західної України: Прикарпаття, Буковина, Закарпаття, Львівщина, Рівненщина, Тернопільщина, Хмельниччина. Режим та традиції харчування українців.

## **Змістовий модуль 2. ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НАРОДІВ СВІТУ**

### **Тема 5. Традиції сервісної діяльності народів країн світу**

#### *5.1. Загальна сутність та основні поняття сервісної діяльності.*

Наукові дослідження понять «сервісологія», «сервісне суспільство», «сервісна» цивілізація». Основні категорії сервісології: потреба, послуга, сервіс. Характерні риси сервісу. Методи дослідження потреб: метод переваги, метод обструктивної техніки. Етапи процесу задоволення потреби.

Теоретичні аспекти визначення понять, пов'язаних з сервісологією: система потреб, інтерес, мотивація, діяльність. Комплексна структура задоволення потреби людини. Двосторонній характер зв'язку потреб і діяльності. Закон піднесення потреб та особливості його прояву. Сутність, предмет та об'єкт сервісної діяльності. Основні завдання сервісної діяльності. Рівні сервісу в пізнавальній діяльності. Класифікація потреб у сервісній діяльності. Характеристика форм сервісної діяльності. Норми сучасного сервісу: обов'язковість пропозиції, необов'язковість використання, еластичність сервісу, зручність сервісу, технічна адекватність сервісу. Поняття технологія сервісу та її складові.

#### *5.2. Сутність, історичні етапи розвитку та класифікація послуг*

Поняття «послуга». Основні підходи до визначення послуг, що використовуються у сучасній літературі. Суб'єкти діяльності у сфері послуг. Функції сфери послуг. Основи зростання ролі послуг у сучасному суспільстві. Характеристика основних властивостей послуги як товару. Концепція послуги. Модель багаторівневого представлення продукту та її складові. Класифікатор секторів та підсекторів послуг. Модель споживчої поведінки у сфері послуг.

#### *5.3. Організація харчування як комплекс сервісних послуг*

Зміст понять «ресторанне господарство», «заклад ресторанного господарства», «підприємство ресторанного господарства». Специфічна особливість організації роботи закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Класифікації закладів ресторанного господарства країн світу у довідниках. Класифікація та характеристика комбінованих закладів ресторанного господарства. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Класифікація ресторанів. Вимоги до закладів ресторанного господарства певного типу і класу: загальні та відмінні. Класифікація барів, кафе, закусточних. Класифікація їдалень і буфетів. Аналіз розвитку загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства. Діяльність мережі закладів ресторанного господарства.

#### *5.4. Сервісне обслуговування нарад, конференцій і виставок*

Комплекс заходів, спрямованих на обслуговування учасників форумів, конференцій, нарад, ділових зустрічей. Виставкова діяльність. Поняття та визначення основних суб'єктів виставкового бізнесу. Взаємозв'язок основних суб'єктів виставкового бізнесу в процесі організації виставкових заходів. Основні види виставкового продукту: характерний, супутній, додатковий. Види, склад та цільові групи споживачів виставкового продукту.

### **Тема 6. Організація та культура сервісної діяльності народів світу**

#### *6.1. Етика і психологія сервісної діяльності.*

Зміст професійної етики. Етика ділових відносин. Культура спілкування. Стиль та психологічні особливості процесу обслуговування споживачів. Принципи етичної поведінки фахівця в сфері сервісу. Положення, що містить професійна етика працівників сервісу. Основні стандарти обслуговування гостей. Сутність, призначення та суб'єкти корпоративної етики є: власники, керівники та працівники закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи корпоративної етики. Загальні принципи корпоративної етики. Норми



корпоративної етики. Види корпоративної етики. Основні навички, якими повинен володіти керівник закладу готельно-ресторанного господарства. Етика працівників контактної зони. Вербальні засоби етикету ділового спілкування. Невербальні засоби спілкування. Етикет мобільного зв'язку.

### *6.2. Сучасні технології сервісної діяльності народів світу*

Найважливіші правила спілкування між представниками різних країн – дипломатичний протокол і етикет. Сутність, класифікація та характеристика дипломатичних прийомів. Різновиди дипломатичних банкетів – прийомів. Види прийомів згідно дипломатичної практики. Підготовча робота із влаштування прийому. Складання схеми розміщення гостей за столами. Складання меню заходу. Сценарій обслуговування гостей. Структура процесу обслуговування бенкету-прийому: подавання аперитиву, обслуговування в бенкетному залі, обслуговування у вітальні (кавовій або чайній залі).

### *6.3. Міжнародний етикет обслуговування.*

Міжнародний етикет. Основні правила етикету в європейських країнах: англійські традиції, етикет у Франції, Німеччині, Італії, Іспанії. Складові етикету у США. Основні правила етикету у країнах Азії (Таїланд, Японія, Китай, Індія, Південна Корея) і Латинської Америки (Мексика, Чилі). Основні правила етикету у мусульманських країнах Близького та Середнього Сходу (Марокко, Саудівська Аравія, Туніс).

Перелік практичних занять, а також питань та завдань до самостійної роботи наведено у таблиці «Рейтинг-план навчальної дисципліни».

## **Методи навчання та викладання**

У навчальному процесі для активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачено застосування таких методів навчання: проблемні лекції, міні-лекції, робота в малих групах, кейс-метод, презентації, ділові ігри, банки візуального супроводу.

Проблемні лекції передбачають разом із розглядом основного лекційного матеріалу розгляд кола проблемних питань дискусійного характеру, які мають актуальне значення для теорії та практики та відрізняються поглибленою аргументацією матеріалу, що викладається. Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Банки візуального супроводу сприяють активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни за допомогою наочності. Робота в малих групах дає змогу структурувати практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для подання певних досягнень, результатів роботи групи звіту про виконання індивідуальних завдань.

Лекційна форма проведення занять передбачає застосування таких методів: пояснювально-ілюстративного, методу проблемного викладу, дискусії, дистанційних та медіа технологій навчання (проблемна лекція (теми 1-5), лекція-діалог (тема 6) лекція-конференція (теми 1-6 за умови проведення занять за дистанційною формою навчання).

Практичні заняття передбачають застосування методів: частково-пошукового, дослідницького, інтерактивного (робота в малих групах (тема 6), кейс-метод (тема 1), презентації (тема 2-4, 5), банки візуального супроводу (тема 2-4, 5).

## **Порядок оцінювання результатів навчання**

Оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни «Традиції та культура харчування народів світу» здійснюється за накопичувальною (100-бальною) системою оцінювання. Оцінювання здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних, практичних занять і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів,

мінімальна сума, що дозволяє студенту отримати залік – 60 балів);

Поточний контроль включає оцінювання студентів під час:

лекцій – активна робота на парі за умови виконання студентом активної участі в обговоренні теми заняття, становлення питань та висловлюванням своєї думки стосовно теми заняття.

практичних занять – активна робота на парі, за умови виконання студентом активної участі в дискусії стосовно теми заняття та відповіді на поставлені питання.

Форми поточного оцінювання результатів навчання:

колоквіуми. Протягом семестру студенти пишуть 2 колоквіуми. Колоквіум I включає всі теми 1 модулю, колоквіум II включає теми 2 модулю. Максимальна кількість балів за кожний колоквіум – 10. Максимальна оцінка за обидва колоквіуми – 20 балів. Структура колоквіуму: 1) два теоретичних завдання (максимальна оцінка теоретичні завдання – 2 бали); 2) два практичних завдання (максимальна оцінка за практичні завдання – 3 бали).

презентація результатів виконаних завдань. Протягом семестру студенти виконують 2 індивідуальних завдання, які мають форму презентації інтегрального завдання, вирішення якого потребує опанування змісту дисципліни та передбачає характеристику гастрономії і національних кухонь країн світу та організації сервісної діяльності країн світу (за вибором). Максимальна кількість балів за презентацію індивідуального завдання – 10 балів. Загальна оцінка 20 балів.

Самостійна робота здобувача включає: опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу; вивчення окремих тем та питань, що передбачені для самостійного опрацювання; підготовка до практичних занять; підготовка до проходження поточного контролю; пошук (підбір) джерел для підготовки презентацій за заданою тематикою; виконання індивідуальних завдань. Форми самостійної роботи:

виконання домашніх завдань. Протягом семестру студенти виконують домашні завдання за всіма темами (1-6). Максимальна оцінка за кожне виконане завдання – 5 балів при умові правильного виконання та наявності відповіді.

Підсумковий / семестровий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни «Традиції та культура харчування народів світу» проводиться у формі семестрового заліку відповідно до графіку навчального процесу. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60.

Виставлення підсумкової оцінки здійснюється за шкалою, наведено в таблиці «Шкала оцінювання: національна та ЄКТС».

Форми оцінювання та розподіл балів наведено у таблиці «Рейтинг-план навчальної дисципліни».

**Рейтинг-план навчальної дисципліни**

<b>Тема</b>	<b>Форми та види навчання</b>		<b>Форми оцінювання</b>	<b>Мак бал</b>
<b>Тема 1. Теоретичні основи традицій харчування народів світу</b>	<i><b>Аудиторна робота</b></i>			
	Лекція	Проблемна лекція за питаннями: 1.1. Культура харчування та її місце в суспільному житті. 1.2. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. 1.3. Система харчування та кулінарна етнологія.	Активна робота на парі	-
	Практичне заняття	Практичне заняття. Органолептичні методи оцінки якості харчової продукції. Процес дегустації кави.	Активна робота на парі	-
	<i><b>Самостійна робота</b></i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції на міжнародному та національному рівнях. Харчовий кодекс (Кодекс Аліментаріус). Законодавство Європейського Союзу з безпеки харчових продуктів. 2. Основні законодавчі акти в галузі харчової безпеки в Україні. 3. Молекулярна гастрономія. Підготовка до практичного заняття.	Перевірка домашніх завдань	10
<b>Тема 3. Національні особливості харчування народів країн Європи</b>	<i><b>Аудиторна робота</b></i>			
	Лекція	Проблемна лекція за питаннями: 2.1. Особливості національних кухонь народів країн Південної Європи. 2.2. Особливості національних кухонь народів країн Північної Європи. 2.3. Особливості національних кухонь народів країн Центральної та Східної Європи. 2.4. Особливості національних кухонь народів країн Західної Європи.	Активна робота на парі	-
	Практичне заняття	Практичне заняття. Характеристика і особливості національної кухні та культури європейських країн.	Активна робота на парі	-
	<i><b>Самостійна робота</b></i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Вибір способу кулінарної обробки страв певної національної кухні. 2. Вибір режиму харчування та визначення особливостей культури харчування країн світу. Підготовка до практичного заняття.	Перевірка домашніх завдань	10
<b>Тема 3. На</b>	<i><b>Аудиторна робота</b></i>			
	Лекція	Лекція за питаннями:	Активна	-

Тема	Форми та види навчання		Форми оцінювання	Мак бал	
		3.1. Особливості національних кухонь народів країн Австралії, Нової Зеландії та Африки. 3.2. Особливості національних кухонь народів країн Америки. 3.3. Особливості національних кухонь народів країн Близького Сходу та Південно-Східної Азії.	робота на парі		
	Практичне заняття	Практичне заняття. Презентація індивідуального завдання: характеристика гастрономії і національних кухонь країн світу (за вибором)	Активна робота на парі	-	
	<b>Самостійна робота</b>			Презентація	10
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Відмінні риси та специфічні особливості магрибської кухні країн древнього арабського Магрибу. 2. Специфічні особливості кухні Африканських країн. Підготовка до практичного заняття.	Перевірка домашніх завдань	10	
	<b>Аудиторна робота</b>				
Тема 4. Особливості національної культури харчування в Україні.	Лекція	Проблемна лекція за питаннями: 4.1. Історичні фактори формування української національної культури харчування. 4.2. Загальна характеристика національної кухні України. 4.3. Традиційна кухня регіонів України.	Активна робота на парі	-	
			Колоквіум	10	
	Практичне заняття	Практичне заняття. Кращі гастрономічні напрямки Європи. Гастрономічні фестивалі країн світу. Характеристика гастрономічних фестивалів, які було започатковано в Україні.	Активна робота на парі	-	
	<b>Самостійна робота</b>				
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Аналіз особливостей та тенденцій розвитку гастрономічного туризму в різних країнах світу. 2. Найвідоміші кулінарні школи світу. 3. Діяльність Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. Підготовка до практичного заняття та колоквіуму.	Перевірка домашніх завдань	10	
<b>Аудиторна робота</b>					
	Лекція	Проблемна лекція за питаннями: 5.1. Загальна сутність та основні поняття сервісної діяльності. 5.2. Сутність, історичні етапи розвитку та класифікація послуг. 5.3. Організація харчування як комплекс сервісних послуг.	Активна робота на парі	-	

Тема	Форми та види навчання		Форми оцінювання	Мак бал
<b>Тема 5. Традиції сервісної діяльності народів країн світу</b>		5.4. Сервісне обслуговування нарад, конференцій і виставок.		
	Практичне заняття	Практичне заняття. Аналіз впливу рівня задоволення сукупності матеріальних потреб на найважливіші показники життєвого рівня людини.	Активна робота на парі	-
	<i><b>Самостійна робота</b></i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Порівняльна характеристика способів задоволення потреб людини. 2. Формування й розвиток інтелектуальних, моральних, естетичних і соціальних потреб на основі сукупного культурного досвіду людства. Підготовка до практичного заняття.	Перевірка домашніх завдань	10
<b>Тема 6. Організація та культура сервісної діяльності народів світу.</b>	<i><b>Аудиторна робота</b></i>			
	Лекція	Проблемна лекція за питаннями: 6.1. Етика і психологія сервісної діяльності. 6.2. Сучасні технології сервісної діяльності народів світу. 6.3. Міжнародний етикет обслуговування.	Активна робота на парі	-
			Колоквіум	10
	Практичне заняття	Практичне заняття: Презентація індивідуального завдання: Організація сервісної діяльності у країнах світу (за вибором).	Активна робота на парі	-
			Презентація	10
	<i><b>Самостійна робота</b></i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Основні навички, якими повинен володіти керівник закладу готельно-ресторанного господарства. 2. Етика працівників контактної зони. Підготовка до практичного заняття та колоквіуму.	Перевірка домашніх завдань	10
	Залік			100

### Рекомендована література

#### Основна

1. «Традиції та культура харчування народів світу»: опорний конспект лекцій / О. Ю. Давидова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8439>.
2. 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.
3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.

### **Додаткова**

4. Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 448 с.
5. Давидова О. Ю., Організація в ресторанному господарстві (виробництво) / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. Х. : Видавництво Іванченка І. С., 2017. 331 с.
6. Давидова О.Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О.Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда. Харків: ХНУМГ, 2014. 279 с.
7. Малюк Л. П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, О. Ю. Давидова. Харків: Лідер, 2016. 488 с.
8. Золотухіна І. В. Конспект лекцій з курсу «Інноваційні ресторани технології» / І. В. Золотухіна; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 190 с.
9. Кравець О. М. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посібник / О. М. Кравець, С. І. Байлик ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 335 с.
10. Малюк Л. П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник / Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 146 с.
11. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – 2018. – 162 с.
12. 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.
13. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. – 200 с.

### **Інформаційні ресурси**

14. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
15. Сайт Міністерства економічного розвитку та торгівлі. URL: <https://me.gov.ua>
16. Види сервісної діяльності [Електронний ресурс]. URL: [http://studopedia.ru/2\\_7837\\_vidiservisnoy-deyatelnosti.html](http://studopedia.ru/2_7837_vidiservisnoy-deyatelnosti.html)
17. Культура у взаємовідношенні фахівця і клієнта в процесі здійснення сервісної діяльності [Електронний ресурс]. URL: <http://www.coolreferat.com/>
18. Масилова М. Г. Сервісна діяльність [Електронний ресурс]. URL: [http://abc.vvsu.ru/Books/servis\\_deyatelnost/page0002.asp#hex30](http://abc.vvsu.ru/Books/servis_deyatelnost/page0002.asp#hex30)
19. Сервісна діяльність і її роль в обслуговуванні [Електронний ресурс]. URL: [http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00168495\\_0.html](http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00168495_0.html)
20. Психологічне трактування потреб людини. [Електронний ресурс]. URL: <https://osvita.ua/vnz/reports/psychology/9860/>
21. Управління взаємовідносинами з клієнтами [Електронний ресурс]. URL: <http://economics.at.ua/publ/9-1-0-57>.
22. Природа потреб людини. [Електронний ресурс]. URL: [https://pidruchniki.com/17530607/psihologiya/priroda\\_potreb\\_lyudini](https://pidruchniki.com/17530607/psihologiya/priroda_potreb_lyudini).
23. Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця – Режим доступу: <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=7012>.