Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК 12 ГАСТРОНОМІЧНА ІНДУСТРІЯ СВІТУ

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Суми – 2024

Розробник: **Анна ГЕЛІХ к.т.н., доц., кафедри технологій та безпечності харчових продуктів**
(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри технологій та безпечності харчових продуктів (назва кафедри)	протокол від 04.06.2024р. № 17
	Завідувач кафедри _____ (підпис) **Марина САМЛИК** (прізвище, ініціали)

Погоджено:
Гарант освітньої програми _____ **Олена КОШЕЛЬ** ____
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма _____ Наталія БОЛГОВА
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму надана _____ к.с-г.н., доц. Наталія БОЛГОВА
(підпис) (ПІБ)
_____ д.ф., доц. Олена КОШЕЛЬ
(підпис) (ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації _____ (Надія Тараніч)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.08 2024 р.

© СНАУ, 2024 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВК 12 Гастрономічна індустрія світу		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпечності харчових продуктів		
3.	Статус ОК	Вибірковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (*заповнюється для обов'язкових ОК)*	ОП «Харчові технології», 181 Харчові технології		
5.	Рівень НРК	6-й бакалаврський		
6.	Семестр та тривалість вивчення	8-й семестр, 15 тижнів		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Лабораторні	
		14	44	92
9.	Мова навчання	українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	к.т.н, доцент Геліх А.О.		
11.1	Контактна інформація	Геліх Анна Олександрівна, доцент кафедри технологій та безпечності, 317а, e-mail: anna.helikh@snau.edu.ua		
11.	Загальний опис освітнього компонента	Гастрономічна продукція – це набагато більше, ніж просто засіб для існування, це відображення історії, культури та цінностей регіону. Традиційні страви з усього світу мають особливі смаки та історії, які тісно пов'язані з людьми та місцями, звідки вони походять. Цей курс запрошує вас у гастрономічну подорож навколо світу, висвітлюючи унікальні характеристики традиційних страв з різних куточків планети. У курсі висвітлено, як географічні фактори, місцеві інгредієнти, культурні практики та історичні події формують ці страви, і, в свою чергу, надають кожному регіону його кулінарну ідентичність.		
12.	Мета освітнього компонента	Вивчення традицій та особливостей харчових технологій в різних країнах світу; ознайомлення з факторами, які впливають на гастрономічні традиції різних країн світу; вивчення основних напрямів розвитку та впровадження гастрономічних етнічних технологій в різних країнах світу; вивчення сучасної термінології, яка використовується в технологічних процесах із впровадженням етнічних технологій; ознайомлення із класифікацією сучасних напрямів, які охоплюють гастрономічні етнологічні особливості; вивчення технологічних особливостей при виробництві гастрономічної продукції у різних країнах світую		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент є основою для ОП «Харчові технології»: ОК33 Державна атестація: виконання та захист кваліфікаційних робіт.		
14.	Політика академічної доброчесності	не допускається копіювання висновків протоколів лабораторних робіт один у одного, у подібному випадку лабораторні роботи будуть вважатися не захищеними та потребують повторного доопрацювання. В разі повторного доопрацювання робота не буде оцінена на максимальний бал.		
15.	Розташування курсу на платформі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=850		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання з дисципліни[1]	Програмні результати навчання[2]	Як оцінюється РНД
	ПРН 8	
ДРН 1. Здатність до вивчення традицій та особливостей харчових технологій в різних країнах світу; ознайомлення з факторами, які впливають на гастрономічні традиції різних країн світу.	Х	Усний захист лабораторних робіт Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання)
ДРН 2. Здатність розвивати загальну культуру та схильність до збереження гастрономічної спадщини та уміння її використовувати в професійній діяльності.	Х	Усний захист лабораторних робіт Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання)
ДРН 3. Здатність набуття базових уявлень, вивчення та закріплення знань в області системи харчування сучасної людини з позиції гастрономічної культури.	Х	Усний захист лабораторних робіт Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання)

[1] Той, перелік, який наводиться у робочій програмі у «знати, уміти».
При визначенні ДРН у робочій програмі можна не виділяти «знати, уміти», а давати загальним списком.
[2] зазначити номери ПРН так, як вони наведені в ОП.
ОБОВЯЗКОВО! ПРН, що наведені у додатку повинні співпадати із тими «+», що наведені у матриці відповідності ПРН і ОК освітньої програми.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література[3]
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	ПЗ		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. **Етнологія гастрономічної індустрії світу. Особливості гастрономічної індустрії народів Східної Європи** 1. Предмет, мета і завдання вивчення дисципліни "Гастрономічна індустрія світу" 2. Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва 3. Види кулінарної обробки продуктів 4. Типи та асортимент страв 5. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції 6. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія	2			[1,2,5,9]
***Лабораторне заняття* 1.** *Гастрономічна культура як психологічна сфера життя людини: духовні та емоційні складові культури харчування. Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Чехії, Словакії, Польщі та Угорщини.*		2		[1,2,5,8,11,13, 14]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Охарактеризувати поняття «гастрономічна культура». 2. Протиставити поняття «народна кухня» і «національна кухня». 3. Скласти список страв та кулінарних виробів які внесені до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. 4. Обґрунтувати важливість внесення «Культуру приготування українського борщу» до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. 5. Обґрунтувати функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності. 7. Особливості технологій сосисок та сардельок в кухнях Австрії та Німеччини 9. Які перші страви характерні для чеської кухні? 10. Які страви готуються з використанням пива?			20	[1,2,6,8]

[3] Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

***Лекційне заняття* 2. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи** 1. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції. 2. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні. 3. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. 4. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. 5. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.	2			[1,2,3,8,7,9, 14]
Лабораторне заняття 2. *Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Бельгії, Англії, Швейцарії, Ірландії.*		2		[1,2,5,8,7,9, 14]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) *1. Назвіть особливості французьких соусів.* *2. Складіть десертне меню для французької делегації.* *3. Опишіть особливості приготування десертів крокенбуш та мільфей.* *4. Особливості ірландських портерів.* *5. Технологія віскі. Що таке одно солодовий віскі та бурбон?*			20	[1,2,4,8, 9,11]
***Лекційне заняття* 3. Національна кухня народів Північної Європи та Нордичних країн** 1. Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства. 2. Особливості кухні Скандинавських країн: спільна історія та географічне положення. 3. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.	1			[1,2,5,8,7,9, 14]
Лабораторне заняття 3. *Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Данії, Швеції, Норвегії, Голландії.*		2		[1,2,4,8, 9,11]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини, у етнічній кухні Швеції. 2. Асортимент та особливості технології традиційних етнічних страв Норвегії. 3. Традиційні етнічні страви та напої Голландії, особливості їх технології. 4. Відзначні риси асортименту та технології етнічних страв Данії. 5. Що таке ральмопс?			30	[1,2,6,8]

6. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології етнічних страв Голландії.				
Разом за модулем 1	**5**	**6**	**70**	
Модуль 2				
***Лекційне заняття* 4. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я** 1. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси. 2. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування. 3. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл. 4. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості. 5. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення. 6. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків. 7. Ізраїль – невід'ємна частина середземноморської кухні.	1			[1,2,4,8, 9,11]
***Лабораторне заняття* 4.** *Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Італії, Греції, Португалії, Іспанії.*		2		[1,2,5,8,11,13, 14]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Кухні народів Середземномор'я та їх основні загальні риси. 2. Особливості гастрономічної індустрії Іспанії. 3. Традиційний режим харчування народу Іспанії. 4. Загальні та відмінні риси гастрономії Іспанії та Португалії. 5. Перелік основних видів та способів обробки сировини кухні Португалії. 6. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології гастрономічної продукції Італії. 7. Особливості асортименту та технології різних видів італійських борошняних страв. 8. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології гастрономічної продукції Болгарії і Румунії. 9. Особливості гастрономічної продукції Греції.			30	[1,2,6,8]

***Лекційне заняття* 5. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи** 1. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. 2. Оцінювання типових страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. 3. Встановлення смакової основи чеської та словацької кухні. 4. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.	2			[1,2,5,10]
***Лабораторне заняття* 5.** *Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Німеччини, Австрії, Швейцарії.*		2		[1,2,4,12]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Особливості технології кнедликів. 2. Технологія страви «Фляки по-варшавськи». 3. Назвіть елементи єврейської кухні в польській кухні. 4. Особливості технології та споживання токайських вин. 5. Технологія кави по-віденськи.			32	[1,2,3,6-10]
***Лекційне заняття* 6. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії** 1. Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону. 2. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні. 3. Багатовікові традиції національної кухні народів Південної Азії. 4. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.	2			[5,8,11]
***Лабораторне заняття* 6.** *Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Китаю, Кореї, Японії.*		6		[1,2,5,8,7,9, 14]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Які відмінні риси притаманні індійській кухні? 2. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології етнічних страв Індії. 3. Склад та технологія приготування етнічних індійських приправ. 4. Особливості режиму харчування населення Індії.			20	[1,2,6,8]

5. Охарактеризувати особливості кухні народів Південно-Східної Азії, причини її популярності у світі. 6. Які страви азійської кухні є елементами кухні фьюжн? 7. Які відмінні риси притаманні китайській кухні? 8. Склад та технологія приготування етнічних китайських страв з борошна. 9. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини Японії. 10. Склад та технологія приготування етнічних японських виробів суші. 11. Назвіть популярні у сучасній Японій десерти. 12. Які алкогольні напої характерні для азійських кухонь? 13. Чим відрізняються китайська та корейська кухні? 14. Знайдіть різницю між тайською та в'єтнамською кухнями. 15. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології етнічних страв В'єтнаму. 16. Особливості чаювання в Японії та Китаї. Спільні риси та відмінності у проведенні чайної церемонії 17. Назвіть та охарактеризуйте види чаю та гарячих напоїв, що вживають в азійських кухнях. У чому полягає різниця різних видів чаю.				
***Лекційне заняття* 7. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії** 1. Національна кухня США – від Аляски до Юти. 2. Національні гастрономічні традиції Канади. 3. Кухня народів Латинської Америки – вдалий симбіоз світового кулінарного мистецтва. 4. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. 5. Національні гастрономічні традиції Канади. 6. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність. 7. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня. Нова Зеландія: географічна ізольованість, традиції та культура національної кухні.				[1,2,5,8,7]
Лабораторне заняття 7. *Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та*		8		[8,11,13, 14]

етнічних особливостей США, Канади, Мексики, Бразилії, Африки, Австралії, Нової Зеландії.				
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Які відмінні риси притаманні канадській кухні? 2. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини в кухні США. 3. Особливості використання спецій і прянощів в мексиканській кухні 4. Особливості режиму харчування населення Латинської Америки. 5. Класифікація, асортимент та особливості технології американських бурбонів. 6. Що таке гуакамоле? 7. Які відмінні риси притаманні аргентинській кухні? 8. Склад та технологія приготування етнічних мексиканських страв з борошна. Яке борошно використовується? 9. Запропонуйте меню для мексиканської закусочної. 10. Надайте характеристики перців чилі, серрано та халапеньо? 11. Які спільні риси притаманні африканським кухням? 12. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини в кухні Австралії. 13. Які нетрадиційні види м'яса вживають в Австралії? 14. Особливості режиму харчування населення Австралії і Нової Зеландії. 15. Охарактеризуйте традиційний спосіб приготування їжі ханга? Де в світі ще використовують подібний спосіб приготування їжі? 16. Що таке кумара? Які страви готують з її використанням?			10	[1,2,5,8,7,9, 14]
Разом за модулем 1			**62**	
Всього	**14**	**44**	**132**	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	**Методи викладання** (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u>, консультацій)	**Кількість годин**	**Методи навчання** (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
<u>ДРН 1.</u> Здатність до вивчення традицій та	**Проблемні лекції** (піднімаються питання щодо матеріалу, який	10	**Лабораторні заняття** (виконання завдань	12

особливостей харчових технологій в різних країнах світу; ознайомлення з факторами, які впливають на гастрономічні традиції різних країн світу.	висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному) **Презентації** (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)		відповідно до методичних вказівок) **Мозкові атаки** під час виконання лабораторних робіт **Індивідуальні завдання** (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації)	25
<u>ДРН 2.</u> Здатність розвивати загальну культуру та схильність до збереження гастрономічної спадщини та уміння її використовувати в професійній діяльності.	**Проблемні лекції** (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному) **Презентації** (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)	10	**Лабораторні заняття** (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) **Мозкові атаки** під час виконання лабораторних робіт **Індивідуальні завдання** (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації)	12 25
<u>ДРН 3</u>. Здатність набуття базових уявлень, вивчення та закріплення знань в області системи харчування сучасної людини з позиції гастрономічної культури.	**Проблемні лекції** (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному) **Презентації** (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)	10	**Лабораторні заняття** (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) **Мозкові атаки** під час виконання лабораторних робіт **Індивідуальні завдання** (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації)	14 26

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1.Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Модуль 1 (50 балів):		
1	Усний захист лабораторних робіт (3 роботи по 1 балу кожна)	3 балів/ 3%	протягом 5 днів після заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	*47 балів / 47%*	7 тиждень
	Модуль 2 (50 балів):		
3	Захист лабораторних робіт (4 роботи по 1 балу кожна)	4 балів/ 2%	протягом 5 днів після заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	*46 балів / 46%*	15 тиждень

5.1.1. Критерії оцінювання

Компонент	***Незадовільно***	***Задовільно***	***Добре***	***Відмінно***
Захист лабораторних робіт (За 1-ну лабораторну роботу)	*<0 балів*	*0,3 бали*	*0,5 балів*	*1 бал*
	Вимоги щодо завдання не виконано	*Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання*	*Виконано усі вимоги завдання*	*Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми*
Модуль 1 (50 балів)				
Захист *лабораторних* робіт	*3 практичних роботи по 1 бали кожна (за умови виконання – всього 3 бали)*			
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	*Тест включає 47 питання, кожне з яких оцінюється в 1 бал*			
Модуль 2 (50 балів)				
Захист *лабораторних* робіт	*4 лабораторні роботи по 1 бали кожна (за умови виконання – всього 4 бали)*			
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	*Тест включає 46 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал*			

5.2.Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час практичних занять	протягом 5 днів після заняття
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	7, 15 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення індивідуального завдання (презентації)	до 15 тижня

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Рекомендована література

1. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, та ін. − Ужгород: УжНУ «Говерла», 2022. − 252 с.
2. Етикет та культура харчування: навч. Видання / І.І. Вакулик, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. – Київ: ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2023. − 68 с.
3. Ken Albala C. Food: A Cultural Culinary History. – USA: Virginia, University of the Pacific, 2023. − 290 с.
4. Архипов В.В. Етнічні кухні: Особливості культури та традицій харчування народів світу: учебное пособие / В.В. Архипов, – Киів, 2022 – 234с.
5. Culture and Food: Massachusetts Department of Education Child and Adult Care Food Program URL:http://www.morethanameal.info/manual/pdf/MoreThanAMeal _chap_5.pdf
6. Старчаєнко О.Т., Нєміріч А.В. Українська кухня. Харків : Фактор, 2022. 208 с.
7. Калугіна І.М., Тележенко Л.М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посібн. Одеса: Освіта України, 2022. 296 с.
8. Ростовский В.М. Кухні народів світу: підручник. Київ : Кондор, 2021. 502 с.
9. Абрамов В.В., Тонкошкур М.В. Історія туризму: підручник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків : ХНАМГ, 2022. 294 с.
10. Плюта О.П. «Гастрономічна культура» і «Національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі // Yong . 2024. Т. 47. №7 – 211с.
11. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2024. – № 45. – С. 128–132.
12. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро–2012 // Географія та туризм. – Вип. 14. – 2021. – С. 100–115.
13. Матвєєв В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України / В.В. Матвєєв // Науковий вісник Херсонського державного університету. – Х., 2023. – № 10, Ч. 4.– С. 29–31.
14. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. // Економіка та держава, 2023. – № 5. – С. 78–83.

15. Інформаційні ресурси

15. https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5789