

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи



Вероніка БУТОРІНА

«26» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ПОДІЛЬСЬКА КУХНЯ ТА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ СВІТУ

для підготовки фахівців першого(бакалаврського) рівня вищої освіти
за освітньо-професійною програмою *Готельно-ресторанна справа*
спеціальності **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
галузі знань **J Транспорт та послуги**
мова навчання *українська*

2026 – 2027 навчальний рік

Розробник програми:

Веселовська Таїсія Євгеніївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Ухвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 7 від «26» серпня 2026 року

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми



Ольга ОЛІЙНИК

Зміст робочої програми навчальної дисципліни

1. Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Подільська кухня та кулінарна етнологія світу» є формування у майбутніх фахівців в галузі готельно-ресторанної справи комплексу знань умінь і навичок про етнокультурну, технологічну, рецептурну специфіку локальної кухні Поділля та країн світу.

Обсяг дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
	денна форма здобуття вищої освіти
Рік навчання	2026-2027
Семестр вивчення	1-й
Кількість кредитів ЄКТС	4
Загальний обсяг годин	120
Кількість годин навчальних занять	48
Лекційні заняття	24
Практичні заняття	24
Самостійна та індивідуальна робота	72
Форма семестрового контролю	Екзамен

3. Статус дисципліни – обов’язковий освітній компонент професійної підготовки.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Дисципліна вивчається у першому семестрі підготовки здобувачів.

Програмні компетентності навчання

Інтегральна компетентність:

Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:	
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.

ЗК 07.	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
Спеціальні компетентності:	
СК 14.	Розуміння специфіки сфери гостинності, її регіонального аспекту та сталого розвитку туристичної інфраструктури, здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку туризму на Поділлі.

6. Очікувані результати навчання з дисципліни

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

Програмні результати навчання

ПРН 23.	Організовувати діяльність закладів розміщення та харчування як складових розвитку туризму на Поділлі.
----------------	---

7. Методи навчання. Загально- та спеціально-наукові методи: дедуктивний, індуктивний, аналітичний, метод порівняння, узагальнення, конкретизація, економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні)

8. Засоби діагностики результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

- опитування;
- виконання завдань практичних занять;
- тести;
- модульні контрольні роботи;
- самостійна робота;
- оцінювання презентацій дослідницьких завдань, презентацій виконаних в рамках самостійної роботи.

9. Програма навчальної дисципліни

Денна форма здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	разом	зокрема					
		лекційні заняття	практичні заняття	семінарські заняття	лабораторні заняття	самостійна робота	індивідуальна робота
Тема 1. Вступ. Історія світової кухні.	6	2				4	
Тема 2. Історія формування української	6	2				4	

кухні. Регіональна специфіка кухні Поділля.							
Тема 3. Традиційні подільські спеціалітети. Кухня семи культур	10	2			4	4	
Тема 4. Сакральні та святкові подільські страви.	12	2			4	6	
Тема 5. Сучасна Подільська кухня..	8	2			2	4	
Тема 6. Кулінарні традиції країн Північної Європи. Прибалтійська кухня.	12	2			4	6	
Тема 7. Кулінарні традиції країн Західної Європи.	12	2			2	8	
Тема 8. Традиції та особливості кухні країн Центрально- Східної і Південної Європи.	12	2			2	8	
Тема 9. Традиції та особливості національних кухонь Північної і Південної Америки.	8	2				6	
Тема 10. Традиції та особливості кухні країн Кавказу.	10	2			2	6	
Тема 11. Традиції та особливості кухні Туреччини й країн Близького Сходу.	12	2			2	8	

Тема 11. Традиції та особливості кухонь Азії.	12	2			2	8	
Разом годин	120	24			24	72	

10. Форми поточного, семестрового та підсумкового контролю

Форми поточного контролю: самостійна робота, доповідь-презентація на одну із запропонованих тем практичного заняття.

Знання, вміння та навички студентів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за результатами поточного контролю – 20.

Форма модульного контролю: модульна контрольна робота. Передбачає розкриття теоретичних питань. Кожне завдання модульної контрольної роботи (2 теоретичні питання) оцінюється окремо. Загальна оцінка розраховується як сума оцінок: по 10 балів кожне теоретичне питання, (разом за контрольну – 20 балів). Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за результатами модульного контролю – 20.

Оцінювання самостійної роботи (дослідницьких завдань) здійснюється у межах 10 балів.

Форма підсумкового семестрового контролю: екзамен

11. Критерії оцінювання результатів навчання

Структура оцінювання дисципліни «Подільська кухня та кулінарна етнологія світу»:

Поточне оцінювання (у перерахунку з 12- бальної системи)	Модульне оцінювання	Оцінювання виконання самостійної роботи (дослідницького завдання)	Екзамен	Сума
20	30	10	40	100

Критерії оцінювання заняття:

Поточний контроль проводиться з метою перевірки рівня підготовки здобувачів вищої освіти за визначеною темою; забезпечення зворотного зв'язку між викладачем та здобувачами вищої освіти, управління навчальною мотивацією здобувачів.

Оцінювання на практичних заняттях відбувається за 12 бальною системою відповідно до критеріїв визначених «Положенням про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка». Максимальний бал оцінки поточної успішності здобувачів вищої освіти на навчальних заняттях рівний 20.

URL: <https://drive.google.com/file/d/15P4aY1b8fyCGV0-sSceqUDKQAn5o1Dwt/view>

Відповіді студентів на практичних заняттях оцінюються за 12-бальною системою за наступними критеріями:

Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах (за 12-бальною шкалою)	Критерії оцінювання
Початковий (понятійний)	1	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів, фактів без зв'язку між ними: відповідає на запитання, які потребують відповіді „так” чи „ні”. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	2	Здобувач вищої освіти мало усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні „так” чи „ні”; може самостійно знайти в підручнику відповідь. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі властивості; робить спроби виконання вправ, дій репродуктивного характеру; за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	1-3	Виконано не більше 30 % всіх завдань практичної роботи; відповідає виявленню значних прогалин у знаннях основного програмного матеріалу; не досить упевненому володінню окремими поняттями, методиками та інструментами, про що свідчать принципові помилки під час їх використання.
Середній (репродуктивний)	4	Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, знає близько половини навчального матеріалу, здатний відтворити його, провести за зразком розрахунки; орієнтується у поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
	5	Здобувач вищої освіти знає більше половини навчального матеріалу, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з підручником, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; робить прості розрахунки за алгоритмом, але окремі висновки не логічні, не послідовні. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.

	6	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати події, ситуації, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час розв'язування розрахункових завдань за алгоритмом, користуватися додатковими джерелами. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності
	4-6	Здобувач виконує роботу за зразком (інструкцією) або з допомогою викладача, результат роботи дає можливість зробити правильні висновки або їх частину, під час виконання та оформлення роботи допущені не критичні помилки.
Достатній (алгоритмічно- дієвий)	7	Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими теоріями і фактами, встановлює причинно- наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; за допомогою викладача може скласти план реферату, виконати його і правильно оформити; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; скласти таблиці, схеми. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	8	Знання здобувачем вищої освіти досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь повна, логічна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати, може підготувати реферат і обґрунтувати його положення. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	9	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії, нормативні документи; формулює закони; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	7-9	Усі завдання практичної роботи повністю виконані без суттєвих помилок або з незначними помилками; відповідає виявленню знань основного програмного матеріалу; засвоєнню інформації в межах лекційного курсу; володінню необхідними інструментами, передбаченими програмою; вмінню використовувати їх для вирішення типових ситуацій, припускаючи окремих незначних помилок.

Високий (творчо- професійний)	10	Здобувач вищої освіти володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати тенденції та суперечності різних процесів; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасні тенденції, факти, явища, процеси; самостійно визначає мету власної діяльності; розв'язує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	11	Здобувач вищої освіти володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та аналізувати їх, ставити і розв'язувати проблеми, застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси; займає активну життєву позицію. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	12	Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; уміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й нахили; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	10-12	Усі завдання практичної роботи повністю виконані без помилок; відповідає виявленню студентом всебічного системного і глибокого знання програмного матеріалу; чіткому володінню понятійним апаратом та інструментами, передбаченими програмою дисципліни; вмінню використовувати їх для вирішення як типових, так і не типових практичних ситуацій; виявленню творчих здібностей в розумінні, викладі та використанні навчально-програмного матеріалу;

При визначенні підсумкової оцінки, поточна успішність студентів інтегрується у 100-бальну систему за формулою **(середній бал*0,05+0,4)*20** де 20 це максимальна кількість балів, виділена на оцінювання поточної успішності.

Відвідування занять. Очікується, що всі студенти відвідають лекційні та семінарські заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про

неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом.

«Положення про організацію освітнього процесу в КПНУ імені Івана Огієнка»

URL: <https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи:

Після вивчення освітнього компоненту здобувачі пишуть модульну контрольну роботу.

Модульна контрольна робота виконується у письмовій формі. До її написання допускаються усі студенти. Позитивну оцінку за МКР не рекомендується покращувати.

Невиконання МКР оцінюється 0 балів.

Здобувачі вищої освіти, які за результатами виконання модульних контрольних робіт отримали рейтинговий бал менший 60 % від максимальної кількості балів, виділених на цей вид роботи, а також ті, що не з'явилися для виконання або не виконали завдань, вважаються такими, що мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, ліквідація якої є обов'язковою.

Модульна контрольна робота проводиться у формі письмової відповіді на запропоновані запитання. Максимальна кількість балів за МКР – 30. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів має становити не менше 12, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.

Шкала ECTS	Критерії оцінювання
«відмінно» 27-30 балів	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з предмету, повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання.
«добре» 22-26 балів	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх.
«задовільно» 18-21 балів	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.

«незадовільно» 17 і менше балів	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.
---	--

Критерії оцінювання самостійної роботи

Робота оцінюється в 9-10 балів, якщо: автором чітко поставлена проблема і представлена власна точка зору стосовно її вирішення; проблема розкрита на високому теоретичному рівні, простежені системні зв'язки предмету дослідження, подані обґрунтування заявлених характеристик з коректним використанням фахових термінів, що мають відношення до завдання; надана аргументація власної думки з опорою на соціально-політичний аспект в контексті проблематики; робота розгорнуто розкриває заявлену тему.

Робота оцінюється в 7-8 балів, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) стосовно вирішення проблеми; тема розкрита з конкретним використанням спеціальних понять у контексті відповіді (теоретичні зв'язки та обґрунтування явно не простежуються); надана аргументація власної думки з опорою на факти розвитку соціально-політичних уявлень з проблематики; заявлена тема розкрита не в повній мірі, зокрема не проаналізовані деякі суттєві характеристики предмету аналізу.

Робота оцінюється в 5-6 балів, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) при розкритті проблеми; проблема розкрита при формальному використанні фахових термінів; дана аргументація своєї думки з опорою на факти розвитку соціально-політичних уявлень з проблематики без теоретичного обґрунтування; заявлена тема розкрита не до кінця, а саме: розкриті лише деякі суттєві характеристики предмету дослідження.

Робота оцінюється в 2-4 бали, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) при розкритті проблеми; проблема розкрита на буденному(а не теоретичному) рівні; аргументація власної думки слабо пов'язана з розкриттям проблеми; опущений аналіз суттєвих характеристик явища, тобто розкриті лише несуттєві характеристики предмету дослідження.

Робота оцінюється в 0 балів, якщо: робота є плагіатом, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

Екзамен (40 балів)

Якщо здобувач вищої освіти не відпрацював пропущені навчальні заняття, не виправив оцінки 0,1,2,3, отримані на навчальних заняттях; не виконав або виконав МКР, завдання самостійної роботи менше ніж на 60% від максимальної кількості балів, виділених на ці види робіт, він вважається таким, що має академічну заборгованість за результатами поточного контролю. Здобувачі вищої освіти, які не мають академічної заборгованості за результатами поточного контролю допускаються до екзамену. Здобувачі вищої освіти, які мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, зобов'язані ліквідувати її в терміни, визначені графіком навчального процесу. Здобувачі вищої освіти, які мають академічну заборгованість за результатами підсумкового контролю у формі екзамену, зобов'язані ліквідувати її в терміни, визначені графіком ліквідації академічної

заборгованості. Екзамен проводиться у формі письмового опитування за питаннями екзаменаційного білета. Білет іспиту складається з чотирьох питань. Питання екзаменаційного білета оцінюються відповідно до таких критеріїв:

високий рівень 40-36 б.	Здобувач виявляє глибокі фундаментальні знання теорії, повно викладає вивчений матеріал, виявляє розуміння предмета висловлювання, формулює своє бачення проблеми, виявляє розуміння матеріалу, може обґрунтовувати свої судження, наводити необхідні приклади, викладає матеріал логічно, послідовно. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
достатній рівень 35-30 б.	Якщо відповідь здобувача відповідає тим самим вимогам, що і для високого рівня, але він допускає 1-2 помилки, які сам виправляє, і 1-2 недоліки в послідовності викладу матеріалу. Здобувач уміє наводити власні приклади на підтвердження нових думок. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
середній рівень 29-24 б.	Якщо здобувач виявляє знання і розуміння основних положень дисципліни, але викладає матеріал неповно і допускає неточності у визначенні понять; не вміє досить глибоко і доказово обґрунтовувати свої судження і наводити приклади; викладає матеріал непослідовно. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
початковий рівень менше як 23 б.	Якщо здобувач виявляє незнання більшої частини вивченого матеріалу, не володіє методичним апаратом, допускає помилки у формулюванні понять, які спотворюють їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал. Здобувач неспроможний виконати стандартні завдання навіть після спрямовальних питань викладача. Під час підготовки до відповіді (або в процесі відповіді) наявні ознаки академічної недоброчесності.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикавання джерел списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. URL: <https://integrity.kpnu.edu.ua/>

Підсумкова шкала оцінювання:

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про організацію освітнього процесу КПНУ» введеного в дію наказом від 26.02.2020 № 25-ОД.

Рейтингова оцінка з навчальної дисципліни	Оцінка за шкалою ECTS	Пояснення	Екзаменаційна оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)	відмінно
82 - 89	B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)	добре
75 - 81	C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)	
67 - 74	D	Задовільно (непогано, але зі	задовільно

		значною кількістю недоліків)	
60 - 66	E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)	
35 - 59	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)	незадовільно
1 - 34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)	

Умови визначення успішного засвоєння освітнього компоненту «ПОДІЛЬСЬКА КУХНЯ ТА КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ СВІТУ»:

- кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після завершення навчальної дисципліни та успішного оцінювання досягнутих ними результатів навчання;
- критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти оцінювання результатів навчання є досягнення ним мінімального порогового рівня оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту та мінімального порогового рівня оцінки за освітнім компонентом загалом, яких складає 60 % від максимально можливої кількості балів, визначеної відповідними нормативними документами Університету;
- здобувачам вищої освіти, які за результатами підсумкового контролю отримав незадовільну оцінку, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість після належної підготовки;
- ліквідацію академічної заборгованості за результатами семестрового контролю дозволяють до початку наступного семестру в час, визначений графіком ліквідації академічної заборгованості, та допускають не більше двох разів: перший раз – викладачеві, другий – комісії, яку створюють за розпорядженням декана факультету;
- за неуспішного проходження оцінювання результатів навчання за освітнім компонентом кредити здобувачу вищої освіти не присвоюють.

В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)» (https://drive.google.com/file/d/15qM6nA_NtvOZxOYz4Hzc8DZNgnAiL_zz/view).

Неформальна та інформальна освіта. Визнання КПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Положенням про результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти».

У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Порядку визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти, отриманих шляхом здобуття неформальної/інформальної освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, зокрема, якщо

їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю).

У неформальній освіті:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю);
- підготовка конкурсної наукової роботи;
- призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт;
- призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді.

В інформальній освіті:

- наявність наукової публікації;
- волонтерська діяльність.

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна.

Вивчення курсу потребує використання загальнонавчаних програм і операційних систем, а також презентаційного обладнання.

13. Рекомендована література

Базова

1. Архіпов В. В. Етнічні кухні: особливості культури і традицій харчування народів світу: навчальний посібник. Київ : «Центр учбової літератури», 2016. 234 с.
2. Баженова С. Е. Кулінарна етнологія: Навчальний посібник. Кам'янець-Подільський : КПНУ ім. І. Огієнка, 2017. 246 с.
3. Баженова С. Е., Белінська К. О., Веселовська Т. Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки : навч-метод. посібник для студентів. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2019. 432 с.
4. Баженова С., Хоптяр А. Кулінарна етнологія Поділля: особливості і рецептурні складові наповнення. *Комунальне господарство міст. Науково-технічний збірник. Серія: економічні науки*. 2023. Т. 7. № 181. С. 17–23.
URL: <https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/issue/view/150> (дата звернення: 24.12.2023).
5. Кухні народів світу: навч. посібник / І. М. Ощипок та ін. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Островська Г. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр». Тернопіль, 2018. 162 с. URL : <https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/25819/1/%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%A0%D0%9E%D0%92%D0%A1%D0%AC%D0%9A%D0%90%20%D0%9A%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%96%20%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%B2%20%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D1%83.pdf>. (дата звернення: 28.08.2023).

7. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник. Київ : Видавництво Кондор, 2016. 497 с.

Допоміжна

8. Артюх Л. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження : монографія. Київ : Наукова думка, 1977. 154 с.
9. Етнічні кухні : конспект лекцій для студентів / В. О. Циганенко та ін. Київ : НУХТ, 2009. 151 с.
10. Етнічні кухні: наук.-допом. бібліогр. покажч. / уклад. Л. Дейнека. Луцьк: Східноєвроп. нац. ун-т ім. Лесі Українки, 2017. – 158 назв. URL: http://194.44.187.2/eljourn/1/etnichni_kuhni.pdf (дата звернення: 28.08.2023).
11. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ : Вища школа, 2001. 311 с.
12. Панченко В. Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я. Дніпропетровськ : Герда, 2010. 240 с.
13. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. / М. Мальська та ін. Київ : «Центр учбової літератури», 2013. 304 с.

14. Рекомендовані джерела інформації

Законодавча та нормативна база

1. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-vr#Text> (дата звернення: 28.08.2023).
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 01.07.2004. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 8 с. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=82702 (дата звернення: 28.08.2023).
3. ДСТУ ISO 9004:2018. Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху. На заміну ДСТУ ISO 9004:2012 ; чинний від 2020-01-02. Вид. офіц. Київ, 2018. 128 с. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=81206 (дата звернення: 28.08.2023).

Інформаційні ресурси

4. Асоціація традиційних продуктів та національних кухонь України. URL : <http://tradyciune.com.ua> (дата звернення: 28.08.2023).
5. Бібліотека КПНУ ім. І. Огієнка *library.kpnu.edu.ua* URL: <https://library.kpnu.edu.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).
6. Верховна Рада України. *rada.gov.ua* URL: <https://www.rada.gov.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).
7. Державний комітет статистики України. *ukrstat.gov.ua* URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).

8. Журнал Restorator.ua. *restorator.ua* URL: <https://www.restorator.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).
9. Кабінет міністрів України. *kmu.gov.ua* URL: <https://www.kmu.gov.ua/> дата звернення: 28.08.2023).
10. Канал ресторатора Дмитра Борисова. *youtube.com* URL: <https://www.youtube.com/@RestoratorBorysov> (дата звернення: 28.08.2023).
11. Канал фуд-блогера Михайла Кацуріна. *youtube.com* URL: https://www.youtube.com/@misha_katsurin (дата звернення: 28.08.2023).
12. Кухні світу. URL : <http://www.kamis.ua/Кулінарна-школа/Кухні-світу> (дата звернення: 28.08.2023).
13. Навчальний курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач». URL : https://prometheus.org.ua/course/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2 (дата звернення: 28.08.2023).
14. Найкращі кухні світу. URL : <http://bonduelle.ua/eating/kuhni-svitu/> (дата звернення: 28.08.2023).
15. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського. *nbuv.gov.ua* URL: <http://www.nbuv.gov.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).
16. Сайт університету КПНУ ім. І. Огієнка *kpnu.edu.ua* URL: <https://kpnu.edu.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).