



# ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти  
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і  
туристичного сервісу**



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

**«Етнічна кулінарія»**  
**Освітньо-професійна програма**  
**«Харчові технології»**

<b>Освітній ступінь</b>	бакалавр / bachelor
<b>Галузь знань</b>	18 «Виробництво та технології»/ «Manufacturing and processing»
<b>Спеціальність</b>	181 «Харчові технології» / «Food Processing»
<b>Спеціалізація</b>	«Харчові технології» / «Food Processing»
<b>Вид дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Форма навчання</b>	Денна /заочна
<b>Навчальний рік</b>	2022/2023
<b>Семестр</b>	8
<b>Кількість кредитів / годин</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Форма заключного контролю</b>	Екзамен

<b>Лектор курсу:</b>  (e-mail):	<b>Струтинська Любов Тодорівна</b> , старший викладач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу. <a href="mailto:strutinska.l011182@gmail.com">strutinska.l011182@gmail.com</a>
<b>Вимоги лектора:</b>	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішаній формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Вчасно виконувати завдання викладача щодо вивчення теми. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою та студент додатково опрацьовує матеріал на сервері дистанційного навчання. Пропущене практичне заняття студент відпрацьовує на наступному занятті відповідно до розкладу. Виконання всіх практичних занять дисципліни обов'язкове.
<b>Відповідальність лектора:</b>	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у

	<p>формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, дискусії.</p> <p>Результативність та ефективність спільної роботи викладача та студента забезпечується якісним зворотнім зв'язком, що дає можливість врахувати побажання та зауваження сторін, рухатись в одному напрямку та сприяти зростанню студента як фахівця впродовж вивчення дисципліни.</p>
<b>Види занять:</b>	Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота.
<b>Методи навчання:</b>	Під час навчання можуть бути запропоновані завдання для роботи в лабораторії, практичні вправи, ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тести та інші інтерактивні методи навчання.
<b>Форми навчання:</b>	Очна серія лекцій, лабораторних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації*.
<b>Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:</b>	<p>Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет), лабораторії обладнані професійним устаткуванням.</p> <p>Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).</p>
<b>Доступ до дисципліни:</b>	<p>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу <a href="mailto:dist@chtei-knteu.cv.ua">dist@chtei-knteu.cv.ua</a>, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ).</p> <p>Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням: <a href="https://bbb.chtei-knteu.cv.ua/b/olg-hvw-f4p">https://bbb.chtei-knteu.cv.ua/b/olg-hvw-f4p</a>, або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</p>

\*Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Фахівці ресторанного бізнесу, підготовка яких спрямована на опанування всіх аспектів діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу повинні володіти знаннями етнічної кулінарії, оскільки виробництво та впровадження в меню закладів ресторанного господарства етнічних страв є однією з найважливіших ланок підвищення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства, розширення кола споживачів та привабливості для туристів. Використовуючи наукові методи та принципи, студенти повинні навчитися знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій під час виробництва страв у закладах ресторанного господарства.

Навчальна дисципліна «Етнічна кулінарія», як вибіркова компонента освітньо-професійної програми «Харчові технології», спрямована на формування наукових підходів до класичних, сучасних та нетрадиційних технологій етнічних страв з вивченням особливостей технологічного процесу виробництва, способів презентації та методів подавання страв, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з етнічними особливостями технологій та стилів в умовах сучасності.

Вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія» формує у студентів *інтегральну* (здатність особи розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій, а також досягнення *загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентності* студентами:

<p>Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?</p>	<p><i>Предметом</i> вивчення дисципліни є технології продукції етнічної кулінарії, особливості народного побуту, традицій та культури харчування, дослідження історично сформованої етнічної спадщини з метою здійснення науково-дослідницької діяльності у сфері гостинності та харчових технологій. <i>Метою</i> вивчення дисципліни є ознайомлення з технологічними концепціями виробництва продукції етнічної кулінарії, особливостями правил етикету та впливу національних традицій на режим харчування, способи подавання страв і напоїв з використанням предметів народного побуту різних народів світу.</p>
<p>Які цілі вивчення дисципліни?</p>	<p><i>Завданням</i> вивчення дисципліни є вивчення традицій і особливостей етнічної кулінарії в різних країнах світу та факторів, які впливають на кулінарні традиції; вивчення основних напрямів розвитку та впровадження етнічних страв у меню закладів ресторанного господарства; вивчення сучасної термінології та класифікації, що використовується в технологічних процесах виробництва; застосування правил енології та креативного поєднання напоїв і страв в єдиний інноваційний продукт ресторанних технологій.</p>
<p>Які результати навчання за дисципліною?</p>	<p>Після проходження курсу ви будете знати сучасну інформацію щодо нових досягнень у області етнічної кулінарії; класифікацію страв народів світу; особливості харчування різних народів; нормативно-технологічну документацію та довідкову літературу.</p> <p>Вміти здійснювати підготовку сировини та виробляти напівфабрикати за технологіями етнічної кулінарії; відтворювати технологію виробництва якісної та безпечної продукції; формувати асортиментну політику концептуальних закладів ресторанного господарства; розробляти меню та визначати режими харчування на основі принципів харчування іноземних туристів; ефективно використовувати вміння і навички у процесі виробництва страв етнічних кухонь різних народів світу.</p>
<p>Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?</p>	<p>ПР 01. Знати і розуміти основні концепції. Теоретичне та практичне проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>

## ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
<b>Лекції</b> (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
<b>Практичні</b> (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт); автоматизоване тестування, усна відповідь, виконання практичного завдання, письмова робота.
<b>Самостійна робота</b> (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
<b>Підсумковий модульний контроль</b>	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
<b>Підсумковий контроль – екзамен</b>		

\*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletspreads-2.pdf>

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, лабораторних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою форми підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою. Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60.

Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: [http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka\\_stud.pdf](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf)

## ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Етичного кодексу ЧТЕІ ДТЕУ» ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/student/etich\\_kod.pdf](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/student/etich_kod.pdf)) та «Академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ» ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ\\_dobroches/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/)): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводитися до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді проєктів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### Основний

1. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2020. 612 с.
2. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х., Філь М.І. Кухні народів світу: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2015. 246 с.
3. Ростовський В.С. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016.
4. Педротті В. Кухні народів світу. Понад 500 найкращих рецептів /пер. з італ. Київ: Махаон-Україна, 2001, 636 с.
5. Українська кухня: кращі страви / укл. Ю. М. Карпенко. Д.: «Глорія Трейд», 2013. 224 с.
6. Як добре і здорово варити: авторська кухня українська / укл. О. Кисілевська. К.: «Богуславкнига», 2019. 216 с.

*СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ПОВНІСТЮ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ*

## СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин			Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю	
	Усього годин	з них				
		лекції	лабораторні заняття			самостійна робота студентів
<p><b>Тема 1. Етнічні кухні країн Західної Європи</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Західної Європи (Франція, Велика Британія). Технологія приготування найбільш характерних холодних страв та закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв; правила їх подавання.</p>	11	2	4	5	3-6	Тести, опитування, індивідуальне завдання
<p><b>Тема 2. Етнічні кухні країн Південної Європи</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Південної Європи. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Південної Європи (Греція, Італія, Іспанія, Португалія, Болгарія). Вплив кулінарних етнологій країн Південної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Південної Європи.</p>	13	4	4	5	4-6	Тести, індивідуальне завдання
<p><b>Тема 3. Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Північної та Центральної Європи.</p> <p>Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Північної та Центральної Європи (Австрія, Німеччина, Бельгія, Польща, Угорщина; країни Прибалтики, країни Скандинавії). Енотехнології в кулінарних етнологіях країн Північної та Центральної Європи, еногастрономічні поєднання в меню.</p>	17	4	8	5	3-6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p><b>Тема 4. Етнічні кухні країн Східної Європи</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарно-етнологічні особливості харчування населення країн Східної Європи. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Східної Європи (Росія, Україна, Білорусія).</p> <p>Технологія приготування найбільш характерної кулінарної продукції; правила їх подавання. Особливості регіональних (місцевих) кухонь країн Східної Європи. Енотехнології в кулінарних етнологіях країн Східної Європи, еногастрономічні поєднання в меню.</p>	17	4	8	5	3-6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p><b>Тема 5. Етнічні кухні кавказького регіону</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення кавказьких країн.</p> <p>Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують в кавказьких країнах (Грузія, Вірменія, Азербайджан). Технологія приготування найбільш характерних холодних страв та закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв; правила їх подавання.</p>	13	4	4	5	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання

<p align="center"><b>Тема 6. Етнічні кухні країн Східної Азії</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Східної Азії.</p> <p>Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Східної Азії (Китай, Японія). Вплив кулінарних етнологій країн Східної Азії на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Східної Азії.</p>	13	4	4	5	3-6	
<p align="center"><b>Тема 7. Етнічні кухні країн Південної та Південно-Східної Азії</b></p> <p>Вплив релігійних і світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Південної та Південно-Східної Азії.</p> <p>Основні види сировини та харчових продуктів особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Південної та Південно-Східної Азії (Індія, країни Індокитаю). Вплив кулінарних етнологій країн Південної та Південно-Східної Азії на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Південної та Південно-Східної Азії.</p>	13	4	4	5	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p align="center"><b>Тема 8. Етнічні кухні країн Центральної Азії</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Центральної Азії.</p> <p>Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Центральної Азії (Узбекистан, Казахстан, Таджикистан, Туркменістан). Енотехнології в кулінарних етнологіях країн Центральної Азії, еногастрономічні поєднання в меню.</p>	13	4	4	5	4-6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p align="center"><b>Тема 9. Єврейська та арабська етнічні кухні</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення Ізраїлю та арабських країн.</p> <p>Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують в арабських країнах (Туреччина, Сирія, Арабські Емірати, Іран, Ірак, Ізраїль та Північна Америка). Вплив кулінарних етнологій арабських країн та Ізраїлю на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з арабських країн та Ізраїлю.</p>	13	4	4	5	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p align="center"><b>Тема 10. Етнічні кухні Північної Америки</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Північної Америки. Технологія приготування найбільш характерних холодних страв та закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання. Особливості регіональних (місцевих) кухонь країн Північної Америки. Енотехнології в кулінарних етнологіях країн Північної Америки, еногастрономічні поєднання.</p>	13	4	4	5	3-6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p align="center"><b>Тема 11. Етнічні кухні країн Центральної Америки</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Центральної Америки. Вплив кулінарних етнологій країн Центральної Америки на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Центральної Америки. Особливості регіональних (місцевих) кухонь країн Центральної Америки. Енотехнології в кулінарних етнологіях країн Центральної Америки, еногастрономічні поєднання в меню.</p>	13	4	4	5	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання

<p><b>Тема 12. Етнічні кухні Південної Америки</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення країн Південної Америки.</p> <p>Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Південної Америки (Бразилія, Аргентина, Чилі). Технологія приготування найбільш характерних холодних страв та закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв; правила їх подавання.</p>	11	2	4	5	4-7	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p><b>Тема 13. Етнічні кухні країн Африки</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення африканських країн. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Африки. Технологія приготування найбільш характерних холодних страв та закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів та напоїв; правила їх подавання.</p>	11	2	4	5	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p><b>Тема 14. Етнічні кухні Австралії та Нової Зеландії</b></p> <p>Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні етнологічні особливості харчування населення Австралії та Нової Зеландії.</p> <p>Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують в Австралії та Нової Зеландії. Вплив кулінарних етнологій кухні Австралії та Нової Зеландії на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з Австралії та Нової Зеландії.</p>	9	2	4	3	3-6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<b>Підсумковий модульний контроль</b>			1		15-20	Письмове завдання, тести
<b>Разом</b>	180	48	64	68	60-100	
<b>Підсумковий контроль – екзамен</b>						

1966

