



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ЕТНІЧНІ КУХНІ»

Ступінь вищої освіти - **Бакалавр**
 Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
 Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**
 Рік навчання **3**, семестр **5**
 Форма навчання **денна**
 Кількість кредитів ЄКТС **5**
 Мова викладання **українська**

Лектор дисципліни

к.т.н., доцент **Попова Світлана Юріївна**

**Контактна інформація
лектора (e-mail)**

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Popova.svy@gmail.com, Popova.svy@nubip.edu.ua

**Сторінка дисципліни в
eLearn**

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Етнічні кухні» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу у зв'язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні. В основу вивчення курсу покладено особливості системи харчування, перелік традиційної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, що застосовуються в процесі приготування напівфабрикатів і готової до споживання їжі, в найбільш відомих національних кухнях народів світу, а також особливості вживання класичних і місцевих прянощів, пряних овочів, приправ для утворення і покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях.

Серед основних розділів курсу детально досліджуються: особливості асортименту та технології продукції кухонь Європи; особливості асортименту та технології продукції кухонь Азії та Африки; особливості асортименту та технології продукції кухонь Америки; основи вживання прянощів і приправ в національних кухнях.

Завершується вивчення курсу у набутті знань та практичних навичок з сучасного стилю оформлення національних страв та складання меню для харчування іноземних туристів.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 курс, 5 семестр				
Модуль 1. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Європи				
Тема 1. Особливості національної кухні країн Західної Європи	2/2	Знати асортимент найбільш характерної сировини для країн (Франції, Бельгії, Нідерландів, Великобританії) технології страв, виробів і напоїв.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	4
Тема 2. Особливості національної кухні країн Південної Європи	2/2	Знати особливості культури харчування країн (Італії, Іспанії, Португалії). Вміти підбирати прянощі, приправи, спеції.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії	4
Тема 3. Особливості національної кухні країн Північної та Центральної Європи	2/2	Знати національні особливості кухонь визначених країн Північної Європи (Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії) та Центральної Європи (Німеччини, Швейцарії, Австрії, Угорщини). Вміти характеризувати способи кулінарної обробки продуктів	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії	7
Тема 4. Особливості національної кухні країн Східної Європи	2/2	Знати та розуміти сутність способів кулінарної обробки продуктів країн Східної Європи (України, Польщі, Росії, Білорусії). Знати асортимент страв.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	4

Разом за модулем 1	8/8			19
Модуль 2. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Азії та Африки				
Тема 5. Особливості національної кухні країн Східної Азії	2/2	Знати особливості асортименту і технологій страв, виробів та напоїв Китайської, Японської і Корейської кухонь. Вміти характеризувати основи культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля).	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	4
Тема 6. Особливості національної кухні країн Південної Азії	2/2	Знати національні особливості культури харчування жителів Індії, Шрі-Ланкі. Вміти скласти меню з урахуванням традицій та продовольчої сировини.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	4
Тема 7. Особливості національної кухні країн Передньої Азії (країн Близького і Середнього Сходу)	2/2	Знати характеристику національних особливостей кулінарної обробки продуктів кухонь Туреччини, Ізраїлю, Ірану, а також арабських країн Азії - Сирії, Іраку, Лівану, Саудівської Аравії.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	7
Тема 8. Особливості національної кухні країн Африки	2/2	Знати національні особливості культури харчування жителів Арабського Сходу (Алжиру, Марокко, Тунісу, Лівії)	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	4
Разом за модулем 2	8/8			19
Модуль 3. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Америки				
Тема 9. Особливості національної кухні країн Північної	2/2	Знати традиції, звички, режим харчування,	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування,	4

Америки		асортимент страв кухонь США і Канади. Вміти характеризувати основи культури харчування.	дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	
Тема 10. Особливості національної кухні країн Центральної Америки	2/2	Знати національні особливості, асортимент і технології страв Мексики і країн Карибського регіону. Вміти застосовувати принципи складання меню для кухонь цих країн.	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	4
Тема 11. Особливості національної кухні країн Південної Америки	2/2	Знати сировинний набір, особливості способів кулінарної обробки сировини кухонь Аргентини, Бразилії, Венесуели, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Чилі.	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	4
Разом за модулем 3	6/6			12
Модуль 4. Основи вживання прянощів і приправ в національних кухнях. Сучасні стилі оформлення національних страв. Меню для іноземних туристів				
Тема 12. Вживання прянощів в процесі приготування національних страв	2/2	Знати класифікацію і характеристику прянощів (класичні прянощі, пряні овочі, духмяні трави); суміші або комбінації прянощів; екстракти і концентрати.	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	5
Тема 13. Приправи, як невід'ємна частина національних кухонь	2/2	Знати загальну характеристику, особливості, властивості і склад приправ. Вживання приправ для утворення і покращення смаку національних	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань. Виконання самостійної	5

		страв. Знати приправи народів Європи, Східні приправи, міжнародні приправи.	роботи (в.т.ч. velearn)	
Тема 14. Традиційні і сучасні вимоги до оформлення страв в різних національних кухнях	2/2	Вміти застосовувати на практиці сучасні естетичні вимоги і способи оформлення національних страв (сполучення страви і оздоблення; розміщення окремих елементів, кольорова гармонія; сполучення смаку і кольору). Знати продукти, що використовуються для оформлення.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 15. Основні принципи складання меню для іноземних туристів	2/2	Вміти врахувати суб'єктивні (традиції, звички, режим харчування, асортимент для споживання страв, що прийняті в тій чи іншій країні) і об'єктивних (наявність сировини, особливостей способів її обробки) факторів під час складання меню для іноземних гостей. Знати особливості складання меню для туристів із різних країн.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Разом за змістовим модулем 4	8/8			20
Всього за семестр	30/30			70
Екзамен				
Всього за курс	150 годин			

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ

Напрямок 1: «Етнографія кулінарного мистецтва різних країн світу»

Мета – закріплення компетенцій в області етнографії, теорії і практики традиційного і сучасного національного кулінарного мистецтва різних країн світу.

Характеристика національної кухні «за варіантом» (таблиця 1).

Географічне положення країни	
Рельєф, географічні зони	
Клімат	
Основні напрямки сільського господарства	
Перероблююча та харчова промисловість	
Населення країни (національний склад)	
Віровизнання (релігія)	
Продукти харчування, характерні для кухні даної країни (народу)	
У тому числі смакові продукти (прянощі, спеції, приправи)	
Характеристика способів кулінарної обробки продуктів: механічної (первинної): теплової (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми)	
Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі	
Режим харчування	
Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)	
Приблизне меню для туристів із цієї країни (регіону)	
Додаткові відомості	

Напрямок 2: «Сучасні особливості національного кулінарного мистецтва в країнах головних частин світу (на прикладі країни)»

Мета – формування професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу.

Зміст дослідження:

- національні особливості;
- характеристика сировини, яка відповідає країні;
- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;
- характеристика прянощів і приправ, спецій;
- правила оформлення і подачі страв, напоїв
- принципи складання меню

Висновки

Для виконання індивідуального науково-дослідного завдання “Сучасні особливості національного кулінарного мистецтва в країнах головних частин світу (на прикладі країни)” рекомендується використовувати матеріали по особливостям зарубіжної кухні, асортименту прянощів і приправ, оформленню і способам подачі страв (за варіантами, таблиця 1):

Таблиця 1

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Українська кухня | 24.Кухня Швейцарії |
| 2. Російська кухня | 25.Туркменська кухня |
| 3. Білоруська кухня | 26.Таджицька кухня |
| 4. Молдавська кухня | 27.Казахська кухня |
| 5. Латвійська кухня | 28.Киргизька кухня |
| 6. Литовська кухня | 29.Узбецька кухня |
| 7. Естонська кухня | 30.Грузинська кухня |
| 8. Польська кухня | 31.Вірменська кухня |
| 9. Болгарська кухня | 32.Азербайджанська кухня |
| 10.Чеська, Словацька кухня | 33.Японська кухня |
| 11.Угорська кухня | 34.Китайська кухня |
| 12.Англійська кухня | 35.В'єтнамська, корейська кухня |
| 13.Французька кухня | 36.Мексиканська кухня |
| 14.Німецька кухня | 37.Португальська кухня |
| 15.Австрійська кухня | 38.Іспанська кухня |
| 16.Грецька кухня | 39.Кухня США |
| 17.Італійська кухня | 40.Кухня Канади |
| 18.Кухня Данії | 41.Ізраїльська кухня |
| 19.Кухня Норвегії | 42.Турецька кухня |
| 20.Кухня Фінляндії | 43.Кухні Сирії, Марокко, Алжиру, Тунісу |
| 21.Кухня Швеції | 44.Індійська кухня |
| 22.Кухня Бельгії | 45.Австралійська кухня |
| 23.Кухня Голландії | |

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано