

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»



Директор ІНІ неперервної освіти і туризму

Проф. Гриценко І.С.

«09» 06 2022 року

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму

Протокол № 14 від 06» 06 2022 р.

Завідувач кафедри

Левицька І.В.

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»

Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЕТНІЧНІ КУХНІ

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

ІНІ неперервної освіти і туризму

Розробник: доцент, к.т.н., доцент Попова С.Ю.

Київ – 2022 р.

1. Опис навчальної дисципліни

ЕТНІЧНІ КУХНІ

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	III курс	
Семестр	5	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2 год. 2 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу з подальшим розвитком ресторанного господарства в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

Завданнями вивчення дисципліни є опанування національних особливостей і технологій виробництва страв і кулінарних виробів в кухнях народів світу. Надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей харчування народів світу; переліку традиційної продовольчої сировини; асортименту і технології страв і кулінарних виробів; способів кулінарно-технологічної обробки; основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, прямих овочів, а також соусів та приправ для утворення та покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- еволюцію формування кулінарних зон планети;
- основні моделі харчування населення світу;
- загальну характеристику, набір традиційної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Європи;
- загальну характеристику, набір традиційної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Азії та Африки;
- загальну характеристику, набір традиційної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Америки;
- особливості використання прянощів в національних кухнях;
- класифікацію та асортимент смако-ароматичних інгредієнтів;
- рекомендації щодо складання меню для іноземних туристів;
- сучасні ознаки поширення та популярності етнічних кухонь у світі.

вміти:

- формувати асортимент страв та виробів у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні особливості та традиції кухонь народів світу;
- впроваджувати інноваційні технології у виробництві страв та виробів різних країн світу;
- складати меню з урахуванням етногенезу для туристів різних країн;
- використовувати прянощі та приправи в національних кухнях світу.

Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

- ЗК01. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК02. Здатність працювати в команді;
- ЗК03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;
- ЗК04. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- ЗК05. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК01. Розуміння етнографії, теорії і практики традиційного і сучасного національного кулінарного мистецтва різних країн світу.

СК02. Здатність застосовувати традиційні і сучасні вимоги до оформлення страв в різних національних кухнях.

СК03. Розуміння особливостей: системи харчування, набору традиційної продовольчої сировини, напрямків кулінарного мистецтва, способів кулінарно-технологічної обробки при приготуванні страв кухонь різних країн світу.

СК04. Розуміння особливостей вживання приправ для покращення смаку національних страв.

СК05. Розуміння принципів складання меню для іноземних туристів з урахуванням суб'єктивних (традиції, звички, режим харчування) і об'єктивних (наявність сировини, особливостей способів її обробки) факторів.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Європи														
Тема 1. Особливості національної кухні країн Західної Європи		10	2	2			6							
Тема 2. Особливості національної кухні країн Південної Європи		10	2	2			6							
Тема 3. Особливості національної кухні країн Північної та Центральної Європи		10	2	2			6							
Тема 4. Особливості національної кухні країн Східної Європи		10	2	2			6							
Разом за змістовим модулем 1		40	8	8			24							
Змістовий модуль 2. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Азії та Африки														
Тема 5. Особливості національної кухні країн Східної Азії		10	2	2			6							
Тема 6. Особливості національної кухні країн Південної Азії		10	2	2			6							
Тема 7. Особливості національної кухні країн Передньої Азії (країн Близького і Середнього Сходу)		10	2	2			6							
Тема 8. Особливості національної кухні країн Африки		10	2	2			6							
Разом за змістовим модулем 2		40	8	8			24							
Змістовий модуль 3. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Америки														
Тема 9. Особливості національної кухні країн Північної		10	2	2			6							

Америки													
Тема 10. Особливості національної кухні країн Центральної Америки		10	2	2			6						
Тема 11. Особливості національної кухні країн Південної Америки		10	2	2			6						
Разом за змістовим модулем 3	30		6	6			18						
Змістовий 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		10	2	2			6						
Тема 13. Приправи - невід'ємна частина національних кухонь		10	2	2			6						
Тема 14. Традиційні і сучасні вимоги до оформлення страв в різних національних кухнях		10	2	2			6						
Тема 15. Основні принципи складання меню для іноземних туристів		10	2	2			6						
Разом за змістовим модулем 4	40		8	8			24						
Разом за семестр	150		30	30			90						
Усього годин	150		30	30			90						

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Європи		
1	Особливості національної кухні країн Західної Європи	2
2	Особливості національної кухні країн Південної Європи	2
3	Особливості національної кухні країн Північної та Центральної Європи	2
4	Особливості національної кухні країн Східної Європи	2
Змістовий модуль 2. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Азії та Африки		
5	Особливості національної кухні країн Східної Азії	2
6	Особливості національної кухні країн Південної Азії	2

7	Особливості національної кухні країн Передньої Азії (країн Близького і Середнього Сходу)	2
8	Особливості національної кухні країн Африки	2
Змістовий модуль 3. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Америки		
9	Особливості національної кухні країн Північної Америки	2
10	Особливості національної кухні країн Центральної Америки	2
11	Особливості національної кухні країн Південної Америки	2
Змістовий модуль 4. Основи вживання прянощів і приправ в національних кухнях. Сучасні стилі оформлення національних страв. Меню для іноземних туристів		
12	Вживання прянощів в процесі приготування національних страв	2
13	Приправи - невід'ємна частина національних кухонь	2
14	Традиційні і сучасні вимоги до оформлення страв в різних національних кухнях	2
15	Основні принципи складання меню для іноземних туристів	2
	Разом	30

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

5.1. Контрольні питання

1. Які основні фактори впливають на формування особливостей етнічних кухонь світу?
2. Географічне положення місцевості як фактор впливу на сировинний набір та переважне вживання певної їжі окремими народами.
3. Як впливає культурно-господарчий рівень розвитку народу на його кулінарну майстерність?
4. Роль історичного минулого у формуванні національних традицій харчування.
5. Вплив етногенезу на кулінарні відмінності харчування різних народів.
6. В чому полягає сутність харчових кодів у народів різних віросповідань.
7. Історія приготування їжі з використанням вогнища.
8. Яке значення мають види домашніх вогнищ у формуванні особливостей етнічних кухонь?
9. Історія виникнення та цільове призначення української печі.
10. Регіональне застосування тандиру у технології приготування національних страв та виробів.
11. Призначення грат у технології гарячих національних страв.
12. Назвіть регіональні кухні Європи та відзначте їх основні загальні риси.
13. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини, у національній кухні Франції.
14. Асортимент та особливості технології традиційних національних страв Бельгії.
15. Традиційні національні страви та напої Великобританії, особливості їх технології.
16. Відзначні риси асортименту та технології національних страв Німеччини.
17. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Австрії.
18. Національні особливості асортименту та технології страв Угорщини, Чехії і Словаччини.
19. Традиції харчування народу Польщі.
20. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей.
21. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Болгарії і Румунії.
22. Особливості етнічної кухні Греції.
23. Кухні народів Середземномор'я та їх основні загальні риси.

24. Особливості асортименту та технології національних страв Іспанії.
25. Традиційний режим харчування народу Іспанії.
26. Загальні та відмінні риси етнічних кухонь Іспанії та Португалії.
27. Перелік основних видів та способів обробки сировини у національній кухні Португалії.
28. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Італії.
29. Особливості асортименту та технології різних видів італійських борошняних страв.
30. Регіональні кухні Америки та їх основні загальні риси.
31. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв США.
32. Характеристика і особливості національної кухні Канади.
33. Історичне формування традицій мексиканської кухні.
34. Особливості асортименту та технології національних страв країн Південної Америки.
35. Відмінні особливості технологічних прийомів та способів обробки, поєднання продуктів у мексиканській кухні.
36. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Бразилії.
37. Національні особливості асортименту та технології борошняних страв та виробів країн Латинської Америки.
38. Які відмінні риси притаманні індійській кухні?
39. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Індії.
40. Склад та технологія приготування національних індійських приправ.
41. Особливості режиму харчування населення Індії.
42. Охарактеризувати особливості східної кухні, причини її розповсюдженості у світі.
43. Які відмінні риси притаманні турецькій кухні?
44. Склад та технологія приготування національних індійських приправ
45. Які загальні риси притаманні етнічним африканським кухням?
46. Особливості сировинного набору в кухнях народів Африки.
47. Асортимент та технологія приготування національних страв африканських країн.
48. Охарактеризувати особливості кухні народів Південно-Східної Азії, причини її популярності у світі.
49. Які відмінні риси притаманні китайській кухні?
50. Склад та технологія приготування національних китайських страв.
51. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Японії.
52. Відмінності способів обробки продовольчої сировини в африканській кухні.
53. Склад та технологія приготування національних японських виробів суші.
54. Які відмінні риси притаманні корейській кухні?
55. Особливості асортименту та технології холодних страв та закусок кухні Кореї.
56. Особливості режиму харчування населення Японії.
57. Особливості чаювання в Японії та Китаї.
58. Характеристика понять основних смако-ароматичних інгредієнтів.
59. Харчова цінність окремих видів пряних овочів та трав.
60. Які основні смакові та ароматичні речовини містяться в прянощах?
61. Охарактеризуйте фізіологічну дію прянощів та приправ на організм людини.
62. Сформулюйте основні відмінності спецій, прянощів та приправ.
63. Основні історичні віхи поширення класичних прянощів.
64. Основні ознаки класифікації прянощів.
65. Поняття класичних та місцевих прянощів.
66. Який вплив на формування особливостей етнічних кухонь чинять прянощі та приправи?
67. Які особливості має використання окремих прянощів в різних національних кухнях?
68. Які основні види прянощів застосовують у технології окремих національних страв та виробів?

5.2. Тестові завдання з дисципліни

1. В яких національних кухнях широко використовується пиво для готування страв, зокрема перших:

1. Чеській (словацькій);
2. Німецькій;
3. Англійській;
4. не має вірної відповіді.

2. Мусака – основна традиційна страва національної кухні:

1. Німеччини;
2. Румунії;
3. Греції;
4. не має вірної відповіді.

3. Які страви португальської кухні відносять до традиційних?

1. ризотто;
2. катаплано;
3. паелья;
4. не має вірної відповіді.

4. Які національні страви традиційно готують над відкритим вогнищем:

1. фондю;
2. кебаб;
3. піцца;
4. не має вірної відповіді.

5. Які із наведених борошняних виробів належать до словацької кухні:

1. галушки;
2. пельмені;
3. кнедлики;
4. не має вірної відповіді.

6. В яких стравах французької кухні складовою частиною є вино:

1. соус мисливський;
2. соус бордоський;
3. суфле із креветок;
4. не має вірної відповіді.

7. Які із наведених страв відносяться до іспанської кухні:

1. перкельт;
2. паелья;
3. гювеч;
4. не має вірної відповіді.

8. Які із наведених страв (виробів) відносять до італійської кухні:

1. саварен;
2. суп Міністроне;
3. овочеve карі;
4. не має вірної відповіді.

9. Фуа-гра – традиційна сировина у національній кухні:

1. Франції;
2. Англії;

3. Італії;
4. не має вірної відповіді.

10. Традиційні продукти болгарської кухні:

1. крупи;
2. бринза;
3. овочі;
4. не має вірної відповіді.

11. Корейська кухня характеризується непомірним використанням:

1. глютамата натрію;
2. орегано;
3. гвоздики.
4. не має вірної відповіді.

12. Японський гарячий напій - це:

1. ройбуш;
2. мате;
3. каркаде;
4. не має вірної відповіді;

13. Які із наведених страв відносяться до традиційних страв африканської кухні:

1. перкельт;
2. паелья;
3. маффе;
4. не має вірної відповіді.

14. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в марокканській кухні:

1. паелья;
2. чилі кон карне;
3. таджин;
4. не має вірної відповіді.

15. Типовий марокканський суп - :

1. чорба;
2. паелья;
3. харіра;
4. не має вірної відповіді.

16. Японську страву сукіякі готують:

1. з м'яса алігатора;
2. з мармурового м'яса;
3. з м'яса окуня;
4. не має вірної відповіді.

17. У місцевій африканській кухні широко використовуються:

1. рис, кукурудза, бульбоплоди, молоко;
2. маслини, овочі, свинина, сир;
3. яловичина, риба, квасоля, кукурудза;
4. не має вірної відповіді.

18. Які борошняні вироби відносять до традиційних у кухні Тунісу:

1. тортільяс;

2. гноцці;
3. бріки;
4. не має вірної відповіді.

19. Гостра національна приправа африканської кухні - це:

1. айолі;
2. харісса;
3. карі;
4. не має вірної відповіді.

20. Найпоширеніший вид теплової обробки китайських страв:

1. жарка фрі;
2. варка на пару;
3. варка основним способом;
4. всі відповіді вірні.

21. Для маринування риби у національній мексиканській страві севиче використовують:

1. оцет;
2. сік ананасу;
3. сік лайма;
4. всі відповіді вірні.

22. Які продукти характерні для бразильської кухні:

1. кавові зерна;
2. сік тростнику;
3. корінь лотосу;
4. всі відповіді вірні.

23. Яка екзотична м'ясна сировина використовується у аргентинській кухні:

1. гризун вусачі;
2. анаконда;
3. панда;
4. всі відповіді вірні.

24. Перуанська кухня характеризується непомірним використанням якого продукту:

1. мяса птиці;
2. картоплі;
3. гострого червоного перця.
4. всі відповіді вірні.

25. Основні рослинні складові раціону мешканців Північної Америки:

1. картопля, кукурудза, гарбуз;
2. квасоля, кукурудза, гарбуз;
3. помідори, кукурудза, картопля;
4. всі відповіді вірні.

26. Національні борошняні вироби кухні США, подібні до пончиків, це:

1. беньс;
2. донатси;
3. маффіни.
4. всі відповіді вірні.

27. Основні види сировинного набору мексиканської кухні:

1. овочі, вершкове масло, яловичина, морепродукти;
2. маслини, овочі, баранина, сир, перець чилі;
3. яловичина, перець чилі, квасоля, кукурудза;
4. всі відповіді вірні.

28. Яка традиційна основна м'ясна сировина характерна для бразильської кухні:

1. баранина;
2. свинина;
3. яловичина;
4. всі відповіді вірні.

29. Які сільськогосподарські культури у Північній Америці називають «Три сестри»:

1. картопля, кукурудза, гарбуз;
2. квасоля, кукурудза, гарбуз;
3. помідори, кукурудза, картопля;
4. всі відповіді вірні.

30. Борошняні вироби кухні США: тістечка у формі кексів, зверху прикрашені кремом, це:

1. брауні;
2. донатси;
3. капкейки;
4. всі відповіді вірні.

31. Які властивості їжі в першу чергу формують прянощі?

1. смак;
2. колір;
3. запах;
4. всі відповіді вірні.

32. Які із наведених продуктів виконують функції приправ?

1. томатна паста;
2. соус майонез;
3. взвар;
4. всі відповіді вірні.

33. Яка із наведених прянощів є базовою у суміші "каррі"?

1. лист лавру;
2. фенгурек;
3. орегано;
4. всі відповіді вірні.

34. Який із наведених соусів є міжнародною приправою?

1. соус хрін;
2. кетчуп;
3. уорчестерський;
4. всі відповіді вірні.

35. Який соус є традиційним для сучасної кухні Китаю та Японії?

1. майонез;
2. соєвий;
3. молочний;

4. всі відповіді вірні.

36. Які прянощі є традиційним в китайській кухні?

1. імбирь;
2. кориця;
3. гвоздика;
4. всі відповіді вірні.

37. Яка приправа є національною в Азербайджані?

1. соус ткемалі;
2. наршарат;
3. кетчуп;
4. всі відповіді вірні.

38. Які прянощі є традиційними в кухнях латиноамериканських країн?

1. перець (різних видів);
2. м'ята;
3. коріандр;
4. всі відповіді вірні.

39. Які з факторів впливу формують відмінності етнічних кухонь:

1. кліматичні умови, географічне положення;
2. набір вихідних продуктів, способи їх обробки;
3. віровизнання народу;
4. всі відповіді вірні.

40. Сировинний набір продуктів, традиційний для певної етнічної кухні визначається:

1. релігійними приписаннями та заборонами;
2. клімато-географічними умовами;
3. еволюційно сформованими звичками та генетичним впливом на переважне засвоєння окремих продуктів.
4. всі відповіді вірні.

6. Методи навчання.

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;

- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;

- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;

- конкретне завдання на самостійну роботу;

- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилання на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;

- розкриття наукових засад курсу;

- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;

- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувають шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі студентами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття студенти вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;
- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;
- проблемна постановка запитань;
- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;
- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимушеності, полемічності й творчої активності;
- стимулювання дискусії;
- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;
- орієнтація студентів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи студенту необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

7. Форми контролю.

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

2. Розподіл балів за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи студентів

(форма підсумкового контролю – залік, екзамен)

№ змістового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		міні-мальна	макси-мальна	методи контролю	тиждень семестру
4 курс, 6 семестр					
Змістовий модуль 1. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Європи					
1.	Лекційний курс (4 теми лекцій)	20	40	Письмова модульна	1-4

				робота	
	Практичне заняття 1. Особливості національної кухні країн Західної Європи	10	15	Опитування, обговорення, виступи з доповідями	1
	Практичне заняття 2. Особливості національної кухні країн Південної Європи	10	15	Обговорення, виступи з доповідями, індивідуальні завдання	2
	Практичне заняття 3. Особливості національної кухні країн Північної та Центральної Європи	10	15	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	3
	Практичне заняття 4. Особливості національної кухні країн Східної Європи	10	15	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	4
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
Змістовий модуль 2. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Азії та Африки					
2.	Лекційний курс (4 теми лекцій)	20	40	Письмова модульна робота	5-8
	Практичне заняття 5. Особливості національної кухні країн Східної Азії	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	5
	Практичне заняття 6. Особливості національної кухні країн Південної Азії	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	6
	Практичне заняття 7. Особливості національної кухні країн Передньої Азії (країн Близького і Середнього Сходу)	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	7
	Практичне заняття 8. Особливості національної кухні країн Африки	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	8
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
Змістовий модуль 3. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Америки					
3	Лекційний курс (3 теми лекцій)	15	40	Письмова модульна робота	9-11
	Практичне заняття 9. Особливості національної кухні країн Північної Америки	15	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	9
	Практичне заняття 10. Особливості національної кухні країн Центральної Америки	15	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	10
	Практичне заняття 11. Особливості національної кухні країн Південної Америки	15	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних	11

				задач, тестування	
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
Змістовий модуль 4. Основи вживання прянощів і приправ в національних кухнях. Сучасні стилі оформлення національних страв. Меню для іноземних туристів					
4	Лекційний курс (4 теми лекцій)	20	40	Письмова модульна робота	11-15
	Практичне заняття 12. Вживання прянощів в процесі приготування національних страв	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	12
	Практичне заняття 13. Приправи - невід'ємна частина національних кухонь	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	13
	Практичне заняття 14. Традиційні і сучасні вимоги до оформлення страв в різних національних кухнях	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	14
	Практичне заняття 15. Основні принципи складання меню для іноземних туристів	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	15
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
	Рейтинг студента з навчальної дисципліни	42	70		
	Екзамен	18	30		
	Загальна кількість балів	60	100		

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$0,7 \cdot (R_{ЗМ}^{(1)} \cdot K_{ЗМ}^{(1)} + \dots + R_{ЗМ}^{(n)} \cdot K_{ЗМ}^{(n)})$$

$$R_{НР} = \dots + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

$K_{Дис}$

де $R_{ЗМ}^{(1)}, \dots, R_{ЗМ}^{(n)}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}_{зм}, \dots, K^{(n)}_{зм}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{дис} = K^{(1)}_{зм} + \dots + K^{(n)}_{зм}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{др}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{штр}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K^{(1)}_{зм} = \dots = K^{(n)}_{зм}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{нр} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{зм} + \dots + R^{(n)}_{зм})}{n} + R_{др} - R_{штр}.$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{др}$ додається до $R_{нр}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{штр}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{нр}$. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

8. Методичне забезпечення

9. Рекомендована література: - нормативно-правові акти

Державні стандарти

1. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (чинний від 01.07.2004).

Міждержавні стандарти

- ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания, Общие требования».
- ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

– основна;

1. Горячкин Т.В. Страны мира: Современный справочник. – К.: Центр научной литературы, 2005. – 255 с.
2. Европейские обычаи питания / пер. с англ. А.А. Михедовой. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 208 с.
3. Кулинарные традиции мира. Современная энциклопедия. – М.: Аванта+, 2003. – 432 с.
4. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu / Дж. Райт, Э. Трои; пер. с англ. – М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001. – 352 с.
5. Варварина Н.М. Пряности и их использование в национальных кухнях мира: учеб.пособие для студентов специальности 7.091711. Донецк: ДонГУЭТ, 2004. – 64 с.
6. Искусство кулинарии / пер. с нем. Е. Зайцевой, О.Озерова. М.: Изд-во «Эксмо-пресс», 2001. – 560 с.
7. Кузнецова Э.К. Лучшие рецепты мировой кухни. М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2004. – 191 с. – ISBN 5-94848-171-9.
8. Кулинарное искусство / Сост. А. Григорьева. М.: Белый город, 2008. – 304 с. – ISBN 5-7793-1165-X.

– допоміжна:

1. Французская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 478 с.
2. Испанская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 504 с.
3. Португальская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 528 с.
4. Ламберт Ортис Э. Мексиканская кухня / Ортис Ламберт; пер. с англ. М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. – 96 с.
5. Доусер Л. Китайская кухня / Л.Доусер; пер. с англ. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. 96 с.
6. Ко Масаки. Японская кухня / Масаки Ко; пер. с англ. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. 96 с.
7. Метель С.Н. Меню для иностранного гостя. М.: Экономика, 1992. – 366 с.

10. Інформаційні ресурси

1. Английская (Шотландская, Ирландская) кухня. – Электронные текстовые данные (143 кб) – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/talk/eat/piece-kitchen/3007.html>
2. Арабская кухня. Электронные текстовые данные (11,3 кб) – Режим доступа: ib.druzia.org/view-Burda-Vkusno.txt.full.html
3. О китайской кухне. Электронные текстовые данные (22 кб) – Режим доступа: <http://culinary.org.ua/index.php.article>
4. Особенности кухни Кореи. Электронные текстовые данные (195 кб) – Режим доступа: <http://forum.chelcom.ru/forum/archieve/sndex.php/t-203849.htm>
5. Рецепты мира. Словарь кулинарии народов мира – Электронные текстовые данные (57,5 кб) – Режим доступа: www.recipes.com.ua.
6. Чешская кухня и ее особенности. – Электронные текстовые данные (98 кб) – Режим доступа – <http://ru.wikipedia.org/wiki>.