

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Директор ННІ неперервної освіти і туризму проф. І. С. Гриценко
06 2024 р



“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 21 від “05.06.2024 р.

Завідувач кафедри

С.В. Мельниченко д.е.н., проф. С.В. Мельниченко

“РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»

к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Гарант ОП

Л.М. Гопкало к.е.н., доц. Л. М. Гопкало

РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕТНІЧНІ КУХНІ

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма Готельно-ресторанний бізнес
Факультет (ННІ) ННІ неперервної освіти і туризму
Розробники: професор, д.т.н., професор Сердюк Марина Єгорівна
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2024 р

Опис навчальної дисципліни

ЕТНІЧНІ КУХНІ

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	3	
Семестр	6	
Лекційні заняття	30 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	год.
Лабораторні заняття	-	год.
Самостійна робота	60 год.	год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета: 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.

Завдання: 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 кулінарнотехнологічної обробки; основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, прямих овочів, а також соусів та приправ для утворення та покращення смакоароматичних властивостей їжі в національних кухнях

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

1. 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						
	тиж-ні	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. «Технологія виготовлення хліба та хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництва»														
Тема 1. Особливості національної кухні країн Західної, Південної Європи	2	16	4	4			8							
Тема 2. Особливості національної кухні країн Північної, Східної та Центральної Європи.	2	16	4	4			8							
Тема 3. Особливості національної кухні країн Східної Азії	2	16	4	4			8							
Тема 4. Особливості національної кухні країн Південної Азії, Передньої Азії (країн Близького і Середнього Сходу)	2	16	4	4			8							
Тема 5. Особливості національної кухні країн Африки	2	16	4	4			8							
Тема 6. Особливості національної кухні країн Північної, Центральної, Південної Америки	2	16	4	4			8							
Тема 7. Особливості національної кухні України. Основні принципи складання меню для іноземних туристів	3	24	6	6			12							
Разом за змістовим модулем	120		30	30			60							

Усього годин	120	30	30			60						
--------------	-----	----	----	--	--	----	--	--	--	--	--	--

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Особливості національної кухні країн Західної, Південної Європи	4
2	Особливості національної кухні країн Північної, Східної та Центральної Європи	4
3	Особливості національної кухні країн Східної Азії	4
4	Особливості національної кухні країн Південної Азії Передньої Азії (країн Близького і Середнього Сходу)	4
5	Особливості національної кухні країн Африки	4
6	Особливості національної кухні країн Північної, Центральної, Південної Америки	4
7	Основні принципи складання меню для іноземних туристів	6
	Всього	30

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Особливості національної кухні країн Західної, Південної Європи	8
2	Особливості національної кухні країн Північної, Східної та Центральної Європи	8
3	Особливості національної кухні країн Східної Азії	8
4	Особливості національної кухні країн Південної Азії Передньої Азії (країн Близького і Середнього Сходу)	8
5	Особливості національної кухні країн Африки	8
6	Особливості національної кухні країн Північної, Центральної, Південної Америки	8
7	Особливості національної кухні України. Основні принципи складання меню для іноземних туристів	12
	Всього	60

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;

- захист практичних робіт;

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проєкти;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, Бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4677>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);

- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

основна

1. Етнічні кухні: навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України, 2022. 308 с.
2. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с
3. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 280 С.
4. Страви з круп`яних та овочевих культур оздоровчого призначення: навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с
5. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу: навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб`яков ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства / Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л.: К.: Арій, 2022. 992 с.
7. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.

допоміжна

9. Гастрономічний туризм: навч. посіб. / М. П. Мальська, М. П. Філь, І. Г. Пандяк ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка.; Львів : Каравела, 2021. 304 с.
10. Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391с.