

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор ННІ неперервної освіти і туризму

проф. Гриценко І.С..



сб 2023 р.

СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри

готельно-ресторанної справи та туризму

Протокол №12 від “31” 05 2023 р.

в.о завідувача кафедри

д.е.н., проф. Мельниченко С.В.

РОЗГЛЯНУТО

Гарант освітньої програми

доцент кафедри

готельно-ресторанної справи та туризму

к.е.н. Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЕТНІЧНІ КУХНІ

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Начально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: доцент кафедри, к.т.н., старш.наук. співроб. Ткаченко Л.В.

Київ -2023

1. 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	1	
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	15год.	
Практичні, семінарські заняття	15 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 смакоароматичних властивостей їжі в національних кухнях.

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

- 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 кулінарнотехнологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Америки;
- особливості використання прянощів в національних кухнях;
- рекомендації щодо складання меню для іноземних туристів;

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.

Інтегральна компетентність

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 і невизначеністю умов.

Набуття компетентностей: загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

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 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. Організовувати 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.

ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності.

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, Азії , Африки та Америки														
Тема 1. Особливості національної кухні країн Західної, Південної Європи			2	2			10		2					
Тема 2. Особливості національної кухні країн Північної , Східної та Центральної Європи.			2	2			10							
Тема 3. Особливості національної кухні країн Східної Азії			2	2			10							
Тема 4. Особливості національної кухні країн Південної Азії Передньої			2	2			10							

Азії (країн Ближнього і Середнього Сходу)													
Тема 5. Особливості національної кухні країн Африки			2	2			10						
Тема 6. Особливості національної кухні країн Північної, Центральної , Південної Америци			2	2			10						
Тема 7. Особливості національної кухні України. Основні принципи складання меню для іноземних туристів.			2	2			10						
Модульний контроль.			1	1			20						
Разом за змістовим модулем 1			15	15			90						
Разом за семестр	120		15	15			90						
Усього годин	120		15	15			90						

4.Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Європи, Азії , Африки та Америки		
1	Особливості національної кухні країн Західної, Південної Європи	2
2	Особливості національної кухні країн Північної , Східної та Центральної Європи.	2
3	Особливості національної кухні країн Східної Азії	2
4	Особливості національної кухні країн Південної Азії Передньої Азії (країн Ближнього і Середнього Сходу)	2
5	Особливості національної кухні країн Африки	2
6	Особливості національної кухні країн Північної, Центральної , Південної Америки	2

7	Основні принципи складання меню для іноземних туристів.	2
	Модульний контроль.	1
	Разом	15

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 ґрат 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. Основні ознаки класифікації прянощів.
59. Поняття класичних та місцевих прянощів.
60. Який вплив на формування особливостей етнічних кухонь чинять прянощі та приправи?

5.2. Тестові завдання.

1. Які страви є національними для української кухні

- a) душенина, шпундра, затірка, піца
- b) борщ, вареники, сало, фаршмак
- c) шпундра, затірка, цибулевий суп
- d) борщ, тетеря, галушки, соломаха

2. Кухні яких країн внесено до списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО

- a) Франція, Італія, Китай
- b) Франція, Італія, Японія

- c) Франція, Італія, Мексика
- d) Франція, Японія, Мексика

3. Як можна описати японську кухню?

- a) Натуральна, різноманітна, корисна;
- b) Складна, запашна, непередбачувана;
- c) Проста, смачна, поживна;
- d) Оригінальна, яскрава, ароматна

4. Страва української кухні «Шпундра»-це..

- a) каша пшона з товченим салом зі засмажкою цибулею
- b) заливна запіканка з риби
- c) свиняча грудинка, підсмажена з цибулею, а потім зварена в буряковому квасі разом з нарізаними буряками
- d) в'язка кукурудзяна каша, зварена на вершках або сметані

5. Які овочі є найбільш популярними в турецькій кухні?

- a) Капуста
- b) Кабачки
- c) Баклажани
- d) Квасоля

6. Сябу-сябу – це

- a) найпопулярніша японська страва з сирої риби
- b) овочева закуска з рисом
- c) японський десерт з рисового борошна
- d)

7. Традиційний десерт іспанської кухні

- a) Тірамісу
- b) Моті
- c) Паштел-де-ната
- d) Флан

8. До національних страв іспанської кухні належать ...

- a) мусака та рататуй
- b) гаспачо та паста
- c) косідо та паелья
- d) карпаччо та тапас

9. Найбільш популярний з овочів в Японії є

- a) японський огірок
- b) редис дайкон
- c) сочевиця
- d) капуста кольрабі

10. Страва української кухні «Баба-шарпанина»-це

- a) каша пшона з товченим салом зі засмажкою цибулею
- b) заливна запіканка з риби
- c) свиняча грудинка, підсмажена з цибулею, а потім зварена в буряковому квасі разом з нарізаними буряками
- d) в'язка кукурудзяна каша, зварена на вершках або сметані

11.Яка риба є найулюбленішою в Туреччині?

- a) Хамса
- b) Барабулька
- c) Тунець
- d) Тріска

12.До національних страв мексиканської кухні належать ...

- a) тапас та карпаччо
- b) гаспачо та косідо
- c) паелья та рататуй
- d) севіче та кесадилья

13.З якого сиру в Італії виробляють десерти?

- a) горгонзола
- b) моцарелла
- c) маскарпоне
- d) рікотта

14.Яурті – це..

- a) турецький йогурт з фруктами
- b) грецький йогурт з медом або варенням
- c) грецький круглий прісний коржик
- d) турецький салат з фруктами

15. Олья подріда- це національна страва ..

- a) Португалії
- b) Іспанії
- c) Греції
- d) Мексики

16. Набір закусок або невеличких порцій страв має назву:

- a) мезе
- b) тархана
- c) чорба
- d) хайдарі

17. Традиційна страва Греції

- a) фасолада
- b) софріто
- c) сарабуло
- d) мусака

18. Традиційний десерт японської кухні

- a) Флан
- b) Моті
- c) Паштел-де-ната
- d) Тірамісу

19.Страва з рису та морепродуктів

- a) гаспачо

- b) косидо
- c) паелья
- d) тапас

20. Традиційна страва Португалії

- a) фасолада
- b) софріто
- c) сарабуло
- d) гаспачо

21. Що не є італійською пастою

- a) Тортеліні
- b) Капелетті
- c) Офелле
- d) Каннолі

22. «Масала» -це

- a) назва індійської страви;
- b) суміш спецій;
- c) борошно спеціального помелу;
- d) освітлене рослинне масло.

23. Яка страва з макаронних виробів візитівкою Італії?

- a) лазанья
- b) паста
- c) піцца
- d) полена

24. Холодний томатний суп з шматочками овочів

- a) Калдуверде
- b) Хасідо
- c) Гаспачо
- d) Дхал

25. Кобе-гю - це

- a) підсмажений вугор
- b) японський чізкейк
- c) смажені каштани
- d) мармурове м'ясо

26. Соба – це локшина

- a) з пшеничного борошна
- b) виготовляється за спеціальною технологією
- c) у вигляді довгих та вузьких смужок
- d) довга тонка з гречаного борошна

27. Буйабес - це

- a) страва з грибів, яку запікають під шаром вершкової підливи та сиру
- b) рибний суп з тріски, овочів та шафрану
- c) овочева страва з баклажанів, кабачків, перцю, цибулі та томатів

d) салат із томатів, моцарелли та базиліку

28. Якому сорту рису віддається перевага в Японії?

- a) мотігоме
- b) кошихікарі
- c) хакумайрі
- d) урутімаї

29. Зелений суп з капустою та ковбасою чорісо має назву

- a) Гаспачо
- b) Хасідо
- c) Дхал
- d) Калду верде

30. Яку регіональну китайську кухню називають королівською?

- a) Гуандунську;
- b) Кантонську;
- c) Пекінську;
- d) Шаньдунську;

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, посилення 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 причиннонаслідкові 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).

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль	Рейтинг 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					
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

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

де $R^{(1)}_{зм}, \dots, R^{(n)}_{зм}$ – 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

$$0,7 \cdot (R^{(1)}_{зм} + \dots + R^{(n)}_{зм})$$

$$R_{нр} = \frac{\dots}{n}$$

$$- + R_{др} - R_{штр}.$$

n

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