

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



Л.В.Баль-Прилипко
2021р.

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів
Протокол № 8 від “18” 05 2021 р.

Завідувач кафедри
(Н.М. Слободянюк)

“РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОНП к.т.н., доцент
кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів

(Л.М. Тищенко)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ЗАКОНОДАВСТВО І ПОЛІТИКА ХАРЧУВАННЯ»

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

освітньо-наукова програма – «Нутриціологія»

Факультет – Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробники: к.м.н., доц. Швець О.В., к.т.н., асистент Іванюта А.О.

Київ – 2021 р.

1. Опис навчальної дисципліни

КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>Усі спеціальності університету</i>	
Освітня програма	<i>Вибіркова дисципліна за уподобанням студента</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)		
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	4	
Семестр	8	
Лекційні заняття	<i>20 год.</i>	
Практичні, семінарські заняття	<i>20 год.</i>	
Лабораторні заняття		
Самостійна робота	<i>80 год.</i>	
Індивідуальні завдання		
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>5 год.</i>	

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета - метою вивчення дисципліни “Кухні народів світу” є формування у студентів теоретичних знань традицій харчування, ресторанного господарства, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних країн, вивчення асортименту національних страв та ознайомлення з сучасними технологічними концепціями виробництва страв у закладах ресторанного господарства, правил їх подачі.

Завдання:

- вивчення особливостей традицій та культури харчування народів світу;
- вивчення технологій приготування основних страв, виробів та напоїв різних народів світу;
- формування у студентів наукового підходу до удосконалення сфери готельно-ресторанних послуг;
- вивчення способів кулінарно-технологічної обробки;
- вивчення асортименту продукції національної кухні, асортименту традиційних національних страв народів світу.

Знати:

- історію, звичаї і традиції національної кухні, значення і роль національної кухні в розвитку національної культури;
- сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах;
- класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості;
- знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів;
- виявляти закономірності розвитку етнічної кухні.

Вміти:

- застосовувати теоретичні знання та практичні навички у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- визначати склад меню для туристів з різних країн світу;
- знаходити оптимальні рішення і впроваджувати інноваційні технології при виробництві страв у закладах готельно-ресторанного господарства;
- керувати процесом подавання страв та напоїв.

Набуття компетентностей:

- **загальні компетентності (ЗК):** здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; здатність діяти соціально відповідально та свідомо; здатність працювати в міжнародному контексті.
- **фахові (спеціальні) компетентності (ФК):** здатність застосовувати теоретичні знання та практичні навички у сфері готельно-ресторанного бізнесу

2. Програма та структура навчальної дисципліни для повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	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
Модуль 1												
Тема 1. Системи і типи харчування народів світу	14	2	2			10						
Тема 2. Особливості формування народної слов'янської кухні та регіональні традиції	16	3	3			10						
Тема 3. Традиції харчування народів Східної, Південно-Східної Європи та країн Закавказзя	15	2	3			10						
Тема 4. Традиції харчування народів Західної Європи	15	3	2			10						
Разом за модулем 1	60	10	10			40						
Модуль 2												
Тема 5 . Кухня народів Африки. Особливості Єврейської кухні	16	3	3			10						
Тема 6. Кухня народів Азії	15	3	2			10						
Тема 7. Особливості культури та традиції харчування народів Америки	15	2	3			10						

Тема 8. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	14	2	2			10						
Разом за модулем 2	60	10	10			40						
Усього годин	120	20	20			80						

3. Теми практичних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
Перший модуль		
1	Особливості традицій та культури харчування кухонь етносів України: розвиток культури та традицій харчування кримських татар, молдаван, караїмів; традицій харчування гагаузів.	2
	Особливості традицій та культури харчування в регіонах України	3
2	Особливості приготування їжі народів Східної Європи: Болгарії, Румунії, Греції, Сербії, Хорватії, Словенії, Боснії, Чорногорії Етнічні кухні Чехії, Словаччини та Угорщини.	3
3	Особливості приготування їжі народів Західної Європи: Франції, Італії, Німеччини, Англії. Характерні особливості технології приготування їжі в Австрії, Угорщині. Скандинавська кухня (Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії).	2
Разом по першому модулю		10
Другий модуль		

5	Особливості національної кухні країн Азії: Китайська, Корейська, Японська, Індійська; В'єтнам Індонезія Філіпіни Центральної Азії (асортимент і технологія страв киргизької, узбецької, таджицької, туркменської кухні).	3
6	Кухня народів Америки: особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки; умови життя, режим і структуру харчування народів Америки; особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки – Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини та Чилі.	2
7	Національна кухня народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії: асортимент і технологія страв, звичаї та традиції.	3
8	Тема 8. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	2
Разом по другому модулю		10

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

1. Розкрийте основні фактори які формують підґрунтя національної кухні.
2. Висвітліть виникнення і розвиток кулінарії в різних країнах світу.
3. Визначте сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві
4. Дослідіть типи та асортимент страв.
5. Охарактеризуйте способи механічної обробки сировини.
6. Систематизуйте способи теплової обробки продуктів в процесі приготування страв, дайте їм характеристику.
7. Перелічіть хімічні способи обробки продуктів.
8. Назвіть рейтинг, за яким присвоюються звання “високої кухні” тим чи іншим ресторанам.
9. Дослідіть стиль “фьюжн” в кулінарії та назвіть основні його принципи.
10. Охарактеризуйте “молекулярну кулінарію” та її особливості.

Дослідіть фактори впливу на формування народної слов'янської кухні.

11. Визначте характерні особливості розвитку культури та традицій харчування українського народу та вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.
12. Висвітліть властивості традиційної кухні кожного з етнографічних районів України.
13. Опишіть найбільш відмітну рису технології української кухні.
14. Охарактеризуйте види кулінарної обробки сировини білоруської та російської кухонь. Основні фактори, які визначають особливості цих кухонь.
15. Перелічіть компоненти молдавської “чорби”.
16. Розкрийте спільне коріння кулінарних традицій країн Закавказзя.
17. Назвіть національні страви вірменської та грузинської кухонь.
18. Визначте основні фактори, які формують підґрунтя національної кухні Азербайджану.
19. Які страви національної кухні народів Закавказзя користуються великою популярністю у туристів?
20. Охарактеризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської кухні.
21. Перелічіть страви, які яскраво характеризують національну кухню Люксембургу.
22. Висвітліть історію та традиції нідерландської національної кухні.
23. Розкрийте особливості кулінарних традицій різних регіонів Німеччини.
24. Назвіть популярні віденські кондитерські вироби.
25. Яку роль відіграють кав'ярні у національній кухні Австрії?
26. Назвіть м'ясні вироби, які мають найбільший успіх у всіх без винятку регіонах Німеччини.
27. Опишіть легендарний напій прославив люксембурзьку кухню.
28. Визначте характерні особливості регіональних кухонь жителів Швейцарії.
29. Перелічіть солодощі, які рекомендує швейцарська кухня.

Білет (модуль 1)

Питання

1. Охарактеризуйте особливості національних кухонь Східної та Західної Європи.
2. Опишіть основні системи і типи харчування народів світу.

Тестові завдання

1. В якій країні відкрита перша академія кулінарного мистецтва?

- 1) Римі
- 2) Китаї
- 3) Франції
- 4) Лондоні

2. Галушка – це:

- 1) Страва української кухні із сиру та яєць курячих
- 2) Страва білоруської кухні із борошна та м'яса
- 3) Страва української кухні, яку готують із борошна та додають у юшку
- 4) Холодна закуска української кухні із м'яса.

3. Кулеб'яка – це:

- 1 Рибний шашлик на Кавказі
- 2) Борошняний виріб російської кухні
- 3) Картопляна страва в Білорусії
- 4) Український холодний суп.

4. Хто запропонував ідею ланчу

ділової людини ?

- 1) Секвій Локата
- 2) Миколай Вежинек
- 3) Леваківський
- 4) Гійом Тірель.

5. Ідеальна температура під час подачі безалкогольних напоїв коливається

в межах:

- 1) Від 12°C до 15°C
- 2) Від 4°C до 8°C
- 3) Від 6°C до 10°C

4) Від 10°C до 15°C

6. Оберіть страви які відносяться до Кавказької кухні:

- 1) Чебуреки
- 2) Лаваш
- 3) Шашлик
- 4) Хачапурі
- 5) Сациві
- 6) Лечо

7. Оберіть страви які відносяться до Російської кухні

- 1) Млинці
- 2) Пельмені
- 3) Плов
- 4) Окрошка

8. Раусшмайстер – трьохповерховий сендвіч з яєчною, шпиком та шинкою.

Про яку країну йдеться?

- 1) Голландія
- 2) Грузія
- 3) Вірменія
- 4) Перу

9. Для приготування окрошки як рідку основу

використовують:.....

10. Які основні компоненти використовують для приготування

узвару?.....

Білет (модуль 2)

Питання

1. Охарактеризуйте особливості національної кухні країн Азії.
2. Охарактеризуйте традиції харчування в кухнях країн Північної Америки.

Тестові завдання

1. У якій кухні ризотто є одним з головних страв?

- 1) Італія
- 2) Іспанія
- 3) Греція
- 4) Японія

2. Які із зазначених сирів відносять до італійських?

- 1) Рокфор, Моцарелла
- 2) Горгондзола, Рокфор
- 3) Моцарелла, Фета
- 4) Горгондзола, Моцарелла

3. Найулюбленіша страва серед дітей цієї країни – пастіціо – запіканка з 16 інгредієнтів. Про яку країну йдеться?

- 1) Греція
- 2) Іспанія
- 3) Голландія
- 4) Грузія

4. Тірамісу – це:

- 1) національна м'ясна страва Греції;
- 2) французький білий соус;
- 3) сир виготовлений в Італії;
- 4) італійський десерт із сиром «Маскарпоне».

5. Для якої країни характерні начо, чилі і сієста?

- 1) Бразилія
- 2) Мексика
- 3) Аргентина
- 4) Австралія

6. У якій країні національна страва - кімчі?

- 1) Японія
- 2) Китай
- 3) Корея
- 4) Вірменія

7. **Які прянощі використовуються під час приготування супів та соусів у китайській кухні?.....**

8. Оберіть страви які відносяться до Японської кухні?

- 1) Соеві продукти
- 2) Суп з сушеною рибою
- 3) Риба та морепродукти
- 4) Сушка

9. Що таке буйабез ?

- 1) Страва з м'яса іспанської кухні
- 2) Паштет з печінки гуски французької кухні
- 3) Французький рибний суп

10. Як називаються ресторани, у яких відтворюється культура певних народів?

- 1) Етнічний
- 2) Сімейний
- 3) Елітний
- 4) Кошерний

Екзаменаційний білет

Питання

1. Особливості формування народної слов'янської кухні.
2. Особливості кухні народів Африки.

Тестові завдання

1. Мамалига – це:

- 1) Суп
- 1) Пиріг з абрикосами
- 2) Напій
- 3) Каша з кукурудзи
- 4) Запіванка

2. Для якої країни характерні начо, чилі і сієста?

- 1) Бразилія
- 2) Мексика
- 3) Аргентина
- 4) Австралія

3. Оберіть страви які відносяться до Кавказької кухні:

- 1) Чебуреки
- 2) Лаваш
- 3) Шашлик
- 4) Хачапурі
- 5) Сациві
- 6) Лечо

4. У Грузинській кухні прийнято:

- 1) Готувати страви із використанням горіхів та сирів
- 2) Широке використання цибулі
- 3) Готувати страви із використанням вина
- 4) Готувати страви з додаванням пива

5. Яке масло зазвичай використовують для заправки салатів, приготування гарячих страв з риби, м'яса та овочів у Греції?.....

6. Вкажіть основні інгредієнти салату «Грецький».....

7. В якому вигляді використовують овочі у болгарській національній кухні?

- 1) Сирому
- 2) Вареному
- 3) Тушкованому
- 4) Маринованому
- 5) Всі відповіді вірні.

8. У якості хліба болгари вживають:

- 1) Пітту
- 2) Піцу
- 3) Хачапурі

9. Віденський огузок – це:

- 1) Тушковане м'ясо з овочами
- 2) Смажене м'ясо
- 3) Запечене м'ясо з грибами

10. Гострий смак і специфічний аромат овочевим і м'ясним стравам додає

"червоне золото" Угорщини

- 1). Паприка
- 2) Коріандр
- 3) Чорний перець.

6. Методи навчання

Під час вивчення дисципліни використовуються наочне обладнання, комп'ютерні програми з відповідним програмним забезпеченням, наочні стенди.

7. Форми контролю

1. Усний і письмовий поточний контроль знань.

2. Тестовий модульний контроль знань.

3. Формою самостійної роботи студента є вивчення спеціальної літератури та виконання індивідуальних завдань.

4. Екзамен.

8. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання студента відбувається згідно з положення «Про екзамени та заліки НУБіп країни» від 25.09.2019 р. протокол № 2 з табл.1.

Рейтинг здобувача вищої освіти, 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

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

9. Методичне забезпечення

Науково-методичне забезпечення навчального процесу передбачає: навчальні плани, підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали лабораторних занять; індивідуальні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

10. Літературні джерела:

Основна

1. Волощук Р.А., Нечипоренко А.В. Особливості кухні народів світу. Київ: Реклама, 1991. 230 с
2. Головка Л.І. Навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу». Бердянськ, 2011. 302 с.
3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
4. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль: ТНТУ, 2018. 162 с.
5. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / П. П. Гаврилко. – К.: “Центр учбової літератури”, 2016. – 620 с.

6. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.

7. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.

8. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с

9. Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с

Допоміжна

10. Португальская кухня / В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 528 с

11. 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.

12. Французская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 478 с.

13. Испанская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 504 с.

14. Португальская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 528 с.

15. Ко Масаки. Японская кухня / Масаки Ко; пер. с англ. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. – 96 с.

16. Доусер Л. Китайская кухня / Л.Доусер; пер. с англ. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. – 96 с.