

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК
Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО
2024 р.

“СХВАЛЕНО”
на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів
Протокол № 9 від 15.05.2024 р.
В.о. завідувача кафедри
Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

”РОЗГЛЯНУТО”
Гарант ОП «Харчові технології»
Олександр САВЧЕНКО

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ

Галузь знань – 18 «Виробництво і технології»

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент, к.т.н, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Анастасія ІВАНЮТА

Київ 2024

Опис навчальної дисципліни

КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Освітня програма	Харчові технології	
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 навчання	заочна форма навчання
Курс (рік підготовки)	4	
Семестр	8	
Лекційні заняття	20 год.	
Практичні, семінарські заняття		
Лабораторні заняття	20 год.	
Самостійна робота	80 год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	5 год.	

1. **Мета, завдання, компетентності та програмні результати 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):***

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

- ***фахові (спеціальні) компетентності (ФК):***

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК 11.3 розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

- ***програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної форми здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Тижні	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	14
Модуль 1. Системи і типи харчування народів світу													
Тема 1. Системи і типи харчування народів світу	1	14	2		2		10						
Тема 2. Особливості формування народної слов'янської кухні та регіональні традиції	2	16	3		3		10						
Тема 3. Традиції харчування народів Східної, Південно-Східної Європи та країн Закавказзя	3	15	2		3		10						
Тема 4. Традиції харчування народів Західної Європи	4	15	3		2		10						
Разом за модулем 1		60	10		10		40						
Модуль 2. Особливості кухонь різних народів світу													
Тема 5. Кухня народів Африки. Особливості Єврейської кухні	5	16	3		3		10						
Тема 6. Кухня народів Азії	6	15	3		2		10						
Тема 7. Особливості культури та традиції харчування народів Америки	7	15	2		3		10						
Тема 8. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	8	14	2		2		10						
Разом за модулем 2		60	10		10		40						
Усього годин		120	20		20		80						

3. Теми лабораторних 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
2.	Особливості традицій та культури харчування в регіонах України	3
3.	Особливості приготування їжі народів Східної Європи: Болгарії, Румунії, Греції, Сербії, Хорватії, Словенії, Боснії, Чорногорії Етнічні кухні Чехії, Словаччини та Угорщини.	3
4.	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.	Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	2
Разом по другому модулю		10

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Характеристики національних кухонь народів світу.	10
2	Характеристики національних кухонь народів світу. Традиції харчування народів Східної, Південно-Східної Європи	10
3	Історія розвитку традицій харчування народів світу	10
4	Підготовка он-лайн майстер класу :«Приготування страв національних кухонь народів світу»	10
5	Розробка рекомендацій щодо режиму харчування для туристів країн Європи	10
6	Меню для туристів	10
7	Способи кулінарно-технологічної обробки сировини	10
8	Вивчення асортименту страв з можливими варіантами начинок, сировини, термічної обробки	10
Разом		80

5.Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- захист практичних робіт;
- виконання самостійних робіт.

6. Методи навчання:

- словесний метод(лекція, дискусія);
- практичні заняття
- демонстрація презентацій
- робота з навчально-методичною літературою
- відеометод (дистанційні);
- виконання завдань самостійної роботи.

7. Методи оцінювання:

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- поточний контроль,
- модульний контроль,
- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,
- підсумковий контроль у формі екзамену.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах - спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з усіх поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, такі розв'язування практичних завдань. Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – це форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно і звичайно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом. ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу курсу, його систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена

теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

Підсумковий контроль проводиться у формі написання тестового завдання та співбесіди, яка передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 29.12.2023 р. № 1400)

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання	
	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 $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) 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 - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3438>

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача. При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента. При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, розгляд господарських ситуацій. Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих

можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

Склад методичного забезпечення дисципліни: – робоча навчальна програма; опорні конспекти лекцій; практикум для виконання семінарських занять; матеріали тестового контролю з дисципліни; завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань; засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення екзаменаційного контролю). Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу.

10. Рекомендовані джерела інформації

10.Рекомендовані джерела інформації

Основна література

1. Клапчука В.М. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичний посібник. Факультет туризму. Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 280 с.

2. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня. Т. Капліна, О. Білоусько, Н. Шаповал, Л. Куц, Н. Слимак, О. Іванова, В. Шкарупа, М. Дорохіна, В. Карпенко, О. Положишнікова. 2023., 377 с.

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

4. Збірник рецептур національної кухні країн Європи П. Гаврилко. 2023. 345 с.

5. Мазаракі А.А. [та ін.] Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник – 2-ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2018. – 584 с.

6. Іванюта А.О. 2021. Опорний конспект лекцій «Кухні народів світу» Київ, 160 с.

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

Додаткова література

1. Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, А. М. Ніколаєнко-Ломакіна Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник. – Х. : Світ книг, 2012. – 288 с.

2. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

5. Гураль, Л. С. Препарат гуміарабіку "Fibregum В" як перспективний фізіологічно функціональний харчовий інгредієнт. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – Одеса, 2015. – Вип. 48. – С. 75–81.

Інформаційні ресурси

1. <http://rep.knlu.edu.ua/xmlui/handle/787878787/3633>

2. <https://docplayer.net/34830833-Kuhnya-narodiv-svitu-golovko-l-i-stranica-1.html>

3. <https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/25819/1>

4. http://tex.library.te.ua/2020/06/blog-post_19.html