

Міністерство освіти і науки України

Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

На засіданні Вченої ради інженерно-педагогічного факультету НПУ імені

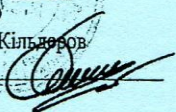
М. П. Драгоманова

«21 листопада» 2019 р.

Протокол № 4

Голова ВРФ

проф. Д. Е. Кільдяков



ПРОГРАМА

вибіркової навчальної дисципліни

(за вільним вибором студента)

ЕТНІЧНІ КУХНІ

освітнього рівня бакалавр

галузь знань 01 Освіта/ Педагогіка

спеціальності 015 Професійна освіта

за спеціалізаціями:

«Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа»

Шифр за навчальним планом: ВВ2.3.(5)

Київ – 2020

УДК 377.091.2/.3:62 (073)

Розробники програми:

Іщенко Світлана Михайлівна, викладач кафедри промислової інженерії та сервісу інженерно-педагогічного факультету Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова;

Корець Микола Савич, професор, доктор педагогічних наук, проректор із науково-педагогічної та адміністративно-господарчої роботи Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова.

Рецензенти:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу інженерно-педагогічного факультету Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова;

Близнюк Микола Миколайович, доктор педагогічних наук, професор кафедри виробничо-інформаційних технологій та безпеки життєдіяльності факультету технології і дизайну Полтавського Національного педагогічного університету імені В.Г. Короленка.

Навчальна програма «Етнічні кухні» за спеціальністю 015 Професійна освіта. Харчові технології. Готельно-ресторанна справа / М.С. Корець, С.М. Іщенко.- К. :Видавництво НПУ імені М.П. Драгоманова, 2020. – 15с.

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020
©Корець М.С., Іщенко С.М., 2020

I. Пояснювальна записка

Програма вибіркової навчальної дисципліни «Етнічні кухні» складена відповідно до освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми підготовки фахівців освітнього рівня (бакалавр), галузі знань 01 Освіта/ Педагогіка, спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями «Готельно-ресторанна справа», «Харчові технології») згідно навчальних планів 2017 року затвердження.

Дисципліна «Етнічні кухні» входить до циклу професійної та практичної підготовки як вибіркова і забезпечує цілісну фахову підготовку майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій та готельно-ресторанної справи. Розглядаються питання впливу національних традицій, режимів харчування, способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту національних кухонь різних країн світу. Результатом вивчення дисципліни повинні стати знання етнічних особливостей національних кухонь народів світу, уміння давати системну характеристику кухням країн світу, працювати з літературою по темі, уміння студентів виготовляти різноманітні страви, управляти технологічними процесами, розробляти технологічну документацію на продукцію, науково-етнографічно обґрунтовану, впроваджувати її в практику підприємств ресторанного господарства.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є: технологічні властивості сировини та напівфабрикатів для виготовлення кулінарної продукції різних народів світу, технологічні процеси, кулінарна продукція, правила подачі страв і напоїв національних етнічних кухонь.

Міждисциплінарні зв'язки: Навчальна дисципліна «Етнічні кухні» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки: неорганічної хімії, фізики, вищої математики, екології, інженерної та комп'ютерної графіки. Найбільшою мірою дисципліна «Етнічні кухні» спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисципліни професійної та практичної

підготовки: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Стандартизація, метрологія та сертифікація», «Культура харчування», «Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі», «Українська національна кухня» та ін. Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі написання бакалаврських робіт.

Мета та завдання навчальної дисципліни:

Метою вивчення дисципліни „Етнічні кухні” є: формування у студентів теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

Основними завданнями є:

- вивчення традицій та особливостей етнічних технологій в різних країнах світу;
- ознайомлення з факторами, які впливають на кулінарні традиції різних країн світу;
- вивчення основних напрямків розвитку та впровадження етнічних технологій у закладах ресторанного господарства;
- вивчення сучасних термінологій, які використовуються в технологічних процесах із впровадженням етнічних технологій;
- ознайомлення з класифікацією сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості;
- ознайомлення з особливостями етнотехнологій у виробництві страв та виробів у різних країнах світу.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

| № з/п | Результати навчання | Компетентності |
|-------|---|-------------------------|
| 1 | <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зміст навчальної дисципліни «Етнічні кухні» для забезпечення цілісної фахової підготовки майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій та готельно-ресторанної справи; - міжпредметні зв'язки з іншими дисциплінами. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - орієнтуватись у сучасних тенденціях готельно-ресторанного господарства та харчової галузі; - проводити дослідницьку роботу у сфері готельно- | Предметно-методологічні |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| | ресторанної справи та харчової галузі | |
| 2 | <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості традицій та культури харчування народів світу; - значення харчування в житті людини, вживання і розвиток української національної кухні на, фактори, які визначають основу, формування і відмінні особливості від інших національних кухонь; - вплив релігійних і старовинних обрядів на формування національних кухонь світу; - асортимент страв національних кухонь світу та технологію їх приготування; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування різних народів світу; - виготовляти кулінарну та кондитерську продукцію етнічних кухонь за сучасними ресторанными технологіями та її презентувати; - оцінювати технологічні властивості сировини та виготовляти кулінарну та кондитерську продукцію високої якості та широкого асортименту, дотримуючись санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки; - відповідати за додержання рецептури та технології виготовлення страв і кулінарних виробів. | Техніко-технологічні галузеві |

II. Примірний тематичний план

На вивчення навчальної дисципліни «Етнічні кухні» відводиться 6 кредитів ЄКТС 180 годин.

| № з/п | Назви модулів і тем | Кількість годин (денна форма навчання) | | | | |
|-------|---|---|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | Всього | Аудиторні | Лекції | Практичні | СРС |
| | МОДУЛЬ I Етнічна різноманітність кухонь країн Європи та Азії. | 90 | 24 | 10 | 14 | 66 |
| 1 | Тема 1.1. Етнічні кухні країн Східної Європи та Закавказзя. | 19 | 6 | 2 | 4 | 13 |
| 2 | Тема 1.2. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної та Північної Європи. | 19 | 6 | 2 | 4 | 13 |
| 3 | Тема 1.3. Етнічні кухні та особливості | 17 | 4 | 2 | 2 | 13 |

| | | | | | | |
|---------------|--|------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | харчування населення країн Центральної Європи та країн Середземномор'я. | | | | | |
| 4. | Тема 1.4. Етнічні кухні та особливості харчування народів Китаю та Японії. | 17 | 4 | 2 | 2 | 13 |
| 5. | Тема 1.5. Особливості національної кухні народів Азії та Близького Сходу. | 18 | 4 | 2 | 2 | 14 |
| | МОДУЛЬ II Етнічна різноманітність кухонь країн Америки, Африки та Австралії. | 90 | 24 | 8 | 16 | 66 |
| 6. | Тема 2.1. Особливості національної кухні народів США, Канади та Латинської Америки. | 22 | 6 | 2 | 4 | 16 |
| 7. | Тема 2.2. Особливості національної кухні Марокко, Алжиру та Тунісу. | 22 | 6 | 2 | 4 | 16 |
| 8. | Тема 2.3. Етнічні кухні та особливості харчування народів Африки, Австралії та Нової Зеландії. | 22 | 6 | 2 | 4 | 16 |
| 9. | Тема 2.4. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України. | 24 | 6 | 2 | 4 | 18 |
| Види контролю | Контроль на аудиторних заняттях | | | | | |
| | Контроль самостійної роботи | | | | | |
| | Модульна контрольна робота | | | | | |
| | Залік | | | | | |
| РАЗОМ: | | 180 | 48 | 18 | 30 | 132 |

III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами

МОДУЛЬ I Етнічна різноманітність кухонь країн Європи та Азії.

Тема 1.1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни. Етнічні кухні країн Східної Європи та Закавказзя.

Об'єкт, предмет та завдання курсу. Мета вивчення дисципліни.

Історія розвитку традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.

Особливості та сучасні тенденції розвитку національних кухонь України, Білорусії, Росії, Німеччини, Молдови, Вірменії, Грузії, Азербайджану.

Визначення складу меню з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплової обробки продуктів харчування.

Тема 1.2. Етнічна різноманітність кухонь країн Західної та Північної Європи.

Історичні аспекти традицій харчування і сучасний розвиток національної кухні народів країн Західної Європи.

Характерні риси і особливості національної кухні країн Західної Європи
Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні.

Автентичність та традиції нідерландської національної кухні.

Особливості національної кухні Німеччини. Традиційні страви та основні кулінарні технології мешканців Баварії, Саксонії, Тюрінгії, Гессена, Берліну.

Характерні особливості приготування етнічних національних страв Австрії.

Етнічна національна кухня народів Швейцарії. Асортимент страв традиційної і сучасної кухні, технологія їх приготування, дизайн і подача.

Історія розвитку традицій харчування народів країн Північної Європи.
Чинники формування відмінностей етнічних кухонь країн Північної Європи.
Умови сучасного успішного позиціонування етнічних кухонь країн Північної Європи.

Особливості англійської, шотландської, ірландської кухні.

Особливості національної кухні скандинавських країн: Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції, Ісландії.

Етнічна національна кухня народів Прибалтики. Характерні особливості приготування етнічних національних страв Латвії, Литви та Естонії.

Тема 1.3. Етнічна різноманітність кухонь країн Центральної Європи та Середземномор'я.

Історія розвитку традицій харчування народів та чинники формування відмінностей етнічних кухонь країн Центральної Європи. Умови сучасного успішного позиціонування.

Традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології Угорщини. Особливості приготування національних угорських страв.

Основні фактори які визначають особливості етнічних національних кухонь польських, чеських, словацьких, албанських народів.

Асортимент страв традиційної і сучасної кухні, технологія їх приготування, дизайн і подача.

Історія розвитку традицій харчування народів країн Середземномор'я.

Чинники формування відмінностей етнічних кухонь країн Середземномор'я.

Особливості національних кухонь Франції, Португалії, Іспанії, Італії, Туреччини, Ізраїлю, Греції. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь країн Середземномор'я. Асортимент страв традиційної і сучасної кухні, технологія їх приготування, дизайн і подача.

Визначення складу меню з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплової обробки продуктів харчування.

Тема 1.4. Етнічні кухні та особливості харчування народів Китаю та Японії.

Історія розвитку традицій харчування народів країн Китаю та Японії. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь Китаю та Японії. Особливості національної кухні Китаю: пекінська кухня, шанхайська кухня, кантонська кухня, сичуаньська кухня.

Етнічні особливості національної кухні Японії. Асортимент страв традиційної і сучасної кухні, технологія їх приготування, дизайн і подача.

Тема 1.5. Особливості національної кухні народів Азії та Близького Сходу.

Історія розвитку традицій харчування народів Південної Азії. Особливості національної кухні Непалу, Індії й Бангладеш, Пакистану, Таїланду.

Асортимент страв традиційної і сучасної кухні Південної Азії технологія приготування, дизайн і подача.

Визначення складу меню з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплової обробки продуктів харчування.

Історія розвитку традицій харчування народів Середньої Азії та Близького Сходу.

Національна кухня Туркменістану Узбекистану Киргизстану Таджикистану Казахстану.

Особливості формування народної та сучасної арабської регіональної кухні. Асортимент страв традиційної і сучасної кухні технологія приготування, дизайн і подача.

МОДУЛЬ II Етнічна різноманітність кухонь країн Америки, Африки та Австралії.

Тема 2.1. Особливості національної кухні народів США, Канади та Латинської Америки.

Історія розвитку традицій харчування народів США та Канади. Асортимент страв та особливості національної кухні народів США.

Національні гастрономічні традиції Канади. Умови сучасного успішного позиціонування етнічних кухонь США та Канади.

Особливості організації обслуговування іноземних туристів з країн США та Канади.

Історія розвитку традицій харчування народів Латинської Америки.

Особливості національної кухні народів Латинської Америки: Мексики, Куби, Аргентини, Бразилії, Болівії, Венесуели, Колумбії, Перу.

Національна кухня Чилі, Уругваю, Парагваю. Визначення складу меню з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплової обробки продуктів харчування.

Тема 2.2. Особливості національної марокканської кухні. Національна кухня Алжиру та Тунісу.

Марокканська національна кухня. Асортимент страв традиційної і сучасної кухні, технологія їх приготування, дизайн і подача. Визначення складу меню з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплової обробки продуктів харчування.

Національна кухня Алжиру і народів, які його населяють (арабів, берберів і європейців). Основні методики термічної обробки їжі. Національна кухня Тунісу.

Тема 2.3. Етнічні кухні та особливості харчування народів Африки Австралії та Нової Зеландії.

Традиційні страви та основні кулінарні технології Південно-Африканської Республіки. Особливості приготування популярних страв південноафриканської кухні.

Визначення складу меню з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплової обробки продуктів харчування.

Асортимент страв та особливості національної кухні Австралії. Технологія приготування, дизайн і подача популярних національних австралійських страв.

Визначення складу меню з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплової обробки продуктів харчування. Особливості організації обслуговування іноземних туристів з Австралії.

Історія розвитку традицій харчування народів Нової Зеландії.

Традиційні страви новозеландців. Визначення складу меню з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплової обробки продуктів харчування.

Тема 2.4. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України.

Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах.

Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для іноземних туристів.

IV. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Етнічні кухні» проводиться у формі заліку у 8-му семестрі за результатами успішності на лабораторних заняттях та модульних контролів.

V. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Вхідний контроль проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Етнічні кухні».

Контроль під час аудиторних занять, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторно-практичних робіт), виконання та захист лабораторно-практичних робіт.

Контроль самостійної роботи студентів, основними видами якого є оцінювання підготовки до лабораторно-практичних робіт, опрацювання додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується **модульною контрольною роботою**, яка представляє собою набір тестових завдань.

Зразок тестових завдань

I рівень

1. *Яка їжа вважається забороненою в іудаїзмі:*
 - а) кошарна;
 - б) квасна;
 - в) жирна;
 - г) прісна.
2. *Які борошняні вироби магрибської кухні відносять до традиційних:*
 - а) тортільяс;
 - б) бріки;
 - в) кнедлики;
 - г) паелья.
3. *З якою національною кухнею мають спільні риси страви, звичні для міст арабських країн:*
 - а) англійською;
 - б) аргентинською;
 - в) французькою;
 - г) магрибською.
4. *Каррі в індійській кухні це:*
 - а) це суміш пряних компонентів;
 - б) це страва з рису та інших продуктів;
 - в) це сорт рису;
 - г) приправа до страв.
5. *«Тірамісу» це:*
 - а) національна м'ясна страва Греції;

- б) французький білий соус;
- в) сир виготовлений в Італії;
- г) італійський десерт із сиром маскарпоне.

б. *Фетуччине*:

- а) макаронні вироби у вигляді довгих, плоских стрічок, скручених між собою;
- б) страва із сиру горгонзола олив та морепродуктів;
- в) італійська ароматична приправа;
- г) салат із сиром «Фета» та овочами.

II рівень

7. *Вкажіть до якої національної кухні належать страви:*

рагу по-ренейнськи -

порідж -

лазанья-

8. *Які види продуктів і способи їх обробки найбільш популярні в німецьких стравах?*

III рівень

9. *Які основні особливості національної кухні Італії?*

10. *Які страви з риби готують французи?*

ЗАГАЛЬНА СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

| Рівень | Кількість запитань | Кількість балів за одне запитання | Загальна кількість балів |
|--------------|--------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 1 | 6 | 0,5 | 3 |
| 2 | 2 | 1 | 2 |
| 3 | 2 | 1,5 | 3 |
| 4 | 2 | 2 | 4 |
| Разом | | 12 | |

VI. Інформаційні джерела для вивчення навчальної дисципліни

6.1 Основна:

1. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: підручник / В. С. Доцяк. – К.: Вища школа, 1995. - 550 с.

2. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. – К. : МАПА, 2011. – 602 с.

3. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. – Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. – 248 с.

4. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.

5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я.М Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 304 с.

6. Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М. Кулінарія: Підручник / Л. Я. Старовойт, М. С. Косовенко, Ж. М. Смирнова. - Київ : Вища школа, 1991. - 270 с.

7. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.

8. Челімбиєнко В.А. Кухні народів мира / В.А. Челімбиєнко, І.В. Зигуля. – Х.: – 2011. –461 с.

9. Шалімов С. А., Шадура О. А. Сучасна українська кухня: Підручник / С. А. Шалімов, О. А. Шадура. - вид.4-те, степор. - Київ: Техніка, 1981. - 266, [4] с.

10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: “Кондор”, 2012. – 504 с.

6.2. Додаткова:

11. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В.В. Архіпов – К. : Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.

12. Байлік С.І. Організація готельного господарства : підруч. / С.І. Байлік, І.М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

13. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р. Браймер; пер. с англ. – М. : Аспект Пресс, 2016. – 325 с.

14. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р. С. Ладженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2012.

15. Історія туризму : підруч. / В.В. Абрамов, М.В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2010. – 294 с.
16. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учеб. / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. – 1063 с.
17. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Цюлковська. – Х. : ХДУХТ, 2014. – 211 с.
18. 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.
19. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. – К. : КНТЕУ, 2015. – 430 с.
20. 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.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: [для вищ. навч. закл.] / за ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
22. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоłodна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. – Х. : ХНАМГ, 2013. – 541 с.
23. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія / Г.Т П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2015. – 465 с.
24. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В.А. Русавська. – Київ : “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

Навчальне видання

Корець Микола Савич

Іщенко Світлана Михайлівна

ЕТНІЧНІ КУХНІ

ПРОГРАМА

Нормативної навчальної дисципліни
підготовки бакалаврів

галузь знань 01 Освіта/ Педагогіка 015 Професійна освіта
за спеціалізаціями:

«Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа»

Шифр за навчальним планом: ВВ2.2.(5)