

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфери обслуговування
30 серпня 2023 р., протокол № 05
Голова Вченої ради
Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО ТА ЕТНІЧНІ КУХНІ»

для студентів освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
«28» серпня 2023 р., протокол № 07

Т.в.о. завідувача кафедри
Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної
програми

Альона КЛИМЧУК

Розробники: д.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
КЛИМЧУК Альона, старший викладач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи Людмила ЖАБРОВЕЦЬ

Житомир
2023– 2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 2

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 5	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		3-й	-
Загальна кількість годин – 150		Семестр	
		5-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних _6_ самостійної роботи – _8_	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		48 год.	-
		Практичні	
		48 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
54 год.	-		
		Вид контролю: залік	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 64 % аудиторних занять, 36% самостійної та індивідуальної роботи;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 3

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування професійних знань в області кулінарного мистецтва та етнічних кухонь народів різних країн світу з подальшим розвитком ресторанного господарства в цілому .

Завданнями вивчення дисципліни є опанування національних особливостей виробництва традиційних та етнічних страв і кулінарних виробів кухонь народів світу. Надання теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей харчування народів світу; переліку традиційної та нетрадиційної продовольчої сировини; асортименту 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 смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- особливості етнічних кулінарних традицій та уподобань;
- еволюцію формування кулінарних студентам зон планети;
- технології приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу;
- енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу;
- основні моделі харчування населення світу;
- загальну характеристику, набір традиційної та етнічної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Європи;
- загальну характеристику, набір традиційної та етнічної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Азії та Африки;
- загальну характеристику, набір традиційної та етнічної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Америки;

вміти:

- формувати асортимент страв та виробів у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні особливості та етнічні традиції кухонь народів світу;
- впроваджувати інноваційні технології у виробництві страв та виробів різних країн світу;
- складати меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн;
- вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 4

компетентностей, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

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

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних програмних результатів навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

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

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

3. Програма навчальної дисципліни

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 5

МОДУЛЬ 1. ВСТУП. ПРИЙОМИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.

Тема 1. Характеристика технологічного процесу закладів ресторанного господарства. Прийоми кулінарної обробки продуктів.

Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи.

Тема 2. Механічна обробка сировини та приготування напівфабрикатів.

Механічна обробка продуктів. Класифікація та характеристика основних прийомів механічної обробки продуктів. Технологічний процес обробки овочів, риби, м'яса, птиці.

МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ ТА ПОДАВАННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Тема 3. Технологія приготування перших страв.

Значення супів у харчуванні, їх класифікація. Заправні супи, характеристика, загальні правила приготування. Борщі, характеристика, підготовка напівфабрикатів, технологічний процес приготування, правила подавання, асортимент, вимоги до якості.

Тема 4. Технологія приготування соусів

Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Принципи добору соусів до страв.

Технологічний процес приготування та використання червоних, білих соусів, вимоги до якості.

Технологічний процес приготування, використання, вимоги до якості соусів грибних, сметанних, молочних.

Тема 5. Технологія приготування страв та гарнірів із овочів і грибів.

Значення овочевих страв і гарнірів у харчуванні, гарніри прості та складні, принципи їх вибору до страв. Загальні правила варіння, смаження овочів. Приготування, асортимент, подавання страв з варених, смажених, тушкованих овочів, вимоги до якості.

Тема 6. Технологія приготування страв і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів.

Підготовка круп, бобових та макаронних виробів до варіння. Загальні правила варіння каш різної консистенції. Приготування, подавання виробів з каш. Правила варіння макаронних виробів та бобових.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 6

Тема 7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів, раків.
Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація. Правила варіння, припускання, смаження, запікання риби. Підготовка до подавання. Гарніри та соуси, вимоги до якості. Показники якості, умови і термін реалізації.

Тема 8. Технологія приготування страв з м'яса та м'ясних продуктів.

Значення м'ясних страв у харчуванні. Чинники, що впливають на формування якості страв із м'яса. Правила варіння, смаження, тушкування, запікання м'ясних продуктів, визначення готовності. Гарніри, соуси, оформлення, презентація та вимоги до якості страв з м'яса.

Тема 9. Технологія приготування страв із сільськогосподарської птиці, дичини та кролів.

Технологічний процес приготування та подавання страв з відварної та смаженої птиці, кролів, вимоги до якості.
Асортимент, технологія приготування, подавання нових фірмових страв із птиці.

Тема 10. Технологія приготування страв з яєць і кисломолочного сиру.

Правила варіння яєць. Асортимент страв із варених яєць, подавання, вимоги до якості.
Технологічний процес приготування та подавання смажених та запечених страв із яєць, вимоги до якості. Приготування страв із кисломолочного сиру.

Тема 11. Технологія приготування холодних страв і закусок

Значення холодних страв і закусок у харчуванні, класифікація. Сучасні вимоги до оформлення та презентації страв. Салати, загальні правила приготування та презентації. Асортимент, приготування, показники якості, умови та термін реалізації салатів із свіжих і варених овочів. Приготування салатів-коктейлів та салатів нетрадиційної технології. Приготування та презентація холодних страв з відварної і смаженої риби, м'яса, птиці.

Тема 12. Технологія приготування солодких страв.

Значення солодких страв у харчуванні, класифікація. Приготування напівфабрикатів для солодких страв. Характеристика речовин, які утворюють желе, способи їх використання. Технологічний процес приготування та подавання холодних жельованих страв, гарячих солодких страв.

Тема 13. Технологія приготування борошняних страв та кулінарних

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 7

виробів.

Значення страв і виробів з борошна. Характеристика сировини. Приготування, подавання, показники якості страв із борошна. Технологічний процес приготування дріжджового тіста та виробів. Технологічний процес приготування бездріжджового тіста. Приготування борошняних кулінарних виробів: вареників, пельменів, млинців.

Тема 14. Технологія приготування кондитерських виробів

Технологічний процес приготування бісквітного, листкового тіста. Технологічний процес приготування пісочного, заварного, медового тіста.

МОДУЛЬ 3. ОСОБЛИВОСТІ ЕТНІЧНИХ КУХОНЬ КРАЇН СВІТУ

Тема 15. Традиції та культура харчування українців

Традиції побуту й особливості харчування українців. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення України. Особливості української національної кухні

Тема 16. Традиції та культура харчування народів Європи

Особливості технології виробництва страв і кондитерських виробів в кухнях Центральної та Східної Європи, Південної Європи та Балканських країн
Особливості використання сировини та харчових продуктів у грузинській, вірменській, азербайджанській кухнях.

Тема 17. Традиції та культура харчування народів Азії

Національні традиції та режим харчування народів Середньої Азії.
Традиції побуту й особливості харчування народів Близького і Далекого Сходу. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Східної Азії (Китай, Японія). Особливості китайської та японської національної кухні. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної та Південно-Східної Азії (Індія, країни Індокитаю).

Тема 18. Традиції та культура харчування народів Америки , Австралії, Африки

Традиції побуту й особливості харчування народів Північної Америки. Особливості національного харчування народів Центральної Америки. Особливості національного харчування народів Африки.

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 8

Змістові модулі і теми	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Змістовий модуль 1.				
Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.				
Тема 1. Характеристика технологічного процесу закладів ресторанного господарства. Прийоми кулінарної обробки продуктів.	9	4	2	3
Тема 2. Механічна обробка сировини та приготування напівфабрикатів.	9	4	2	3
Разом за модулем 1	18	8	4	6
Змістовий модуль 2.				
Технологічний процес приготування та подавання кулінарної продукції.				
Тема 3. Технологія приготування перших страв.	7	2	2	3
Тема 4. Технологія приготування соусів	7	2	2	3
Тема 5. Технологія приготування страв та гарнірів із овочів і грибів.	7	2	2	3
Тема 6. Технологія приготування страв і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів.	7	2	2	3
Тема 7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів, раків.	7	2	2	3
Тема 8. Технологія приготування страв з м'яса та м'ясних продуктів.	7	2	2	3
Тема 9. Технологія приготування страв із сільськогосподарської птиці, дичини та кролів.	7	2	2	3
Тема 10. Технологія приготування страв з яєць і кисломолочного сиру.	7	2	2	3
Тема 11. Технологія приготування холодних страв і закусок	7	2	2	3
Тема 12. Технологія приготування солодких страв.	7	2	2	3
Тема 13. Технологія приготування борошняних страв та кулінарних виробів.	7	2	2	3
Тема 14. Технологія приготування кондитерських виробів	7	2	2	3
Разом за модулем 2	84	24	24	36
Змістовий модуль 3. Особливості етнічних кухонь країн світу				
Тема 15. Традиції та культура харчування українців	9	4	2	3
Тема 16. Традиції та культура харчування народів Європи	13	4	6	3
Тема 17. Традиції та культура харчування народів Азії	13	4	6	3
Тема 18. Традиції та культура харчування народів	13	4	6	3

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 9

Америци, Австралії, Африки				
Разом за модуль 3	48	16	20	12
ВСЬОГО	150	48	48	54

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Тема 1. Характеристика технологічного процесу закладів ресторанного господарства. Прийоми кулінарної обробки продуктів.	2
2	Тема 2. Механічна обробка сировини та приготування напівфабрикатів.	2
3	Тема 3. Технологія приготування перших страв.	2
4	Тема 4. Технологія приготування соусів	2
5	Тема 5. Технологія приготування страв та гарнірів із овочів і грибів.	2
6	Тема 6. Технологія приготування страв і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів.	2
7	Тема 7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів, раків.	2
8	Тема 8. Технологія приготування страв з м'яса та м'ясних продуктів.	2
9	Тема 9. Технологія приготування страв із сільськогосподарської птиці, дичини та кролів.	2
10	Тема 10. Технологія приготування страв з яєць і кисломолочного сиру.	2
11	Тема 11. Технологія приготування холодних страв і закусок	2
12	Тема 12. Технологія приготування солодких страв.	2
13	Тема 13. Технологія приготування борошняних страв та кулінарних виробів.	2
14	Тема 14. Технологія приготування кондитерських виробів	2
15	Тема 15. Традиції та культура харчування українців	2
16	Тема 16. Традиції та культура харчування народів Європи	6
17	Тема 17. Традиції та культура харчування народів Азії	6
18	Тема 18. Традиції та культура харчування народів Америки, Австралії, Африки	6
	РАЗОМ	48

6. Завдання для самостійної роботи

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 10

Досліджуючи питання, винесені на самостійний розгляд, студенти пишуть реферат на одну із запропонованих тем.

Модуль 1. Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.

Тема 1. Характеристика технологічного процесу закладів ресторанного господарства. Прийоми кулінарної обробки продуктів.

Процеси, що відбуваються під час теплової кулінарної обробки, їх значення. Ароматичні речовини, смакові добавки та способи їх застосування з метою покращення смакових властивостей продуктів. Приготування, збереження та регенерація готових страв.

Тема 2. Механічна обробка сировини та приготування напівфабрикатів.

Підготовка картоплі, капусти, помідорів, перцю, баклажанів, кабачків, буряків для фарширування. Механічна кулінарна обробка нерибних морепродуктів, їх кулінарне використання. Види субпродуктів, їх харчова цінність. Централізоване виробництво напівфабрикатів з м'яса: асортимент, характеристика швидкозаморожених напівфабрикатів. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки м'яса. Обробка субпродуктів із птиці, пернатої дичини. Харчові відходи із сільськогосподарської птиці, їх обробка, кулінарне використання.

Модуль 2. Технологічний процес приготування та подавання кулінарної продукції.

Тема 3. Технологія приготування перших страв.

Асортимент, технологія приготування солодких супів. Гарніри до солодких супів, їх приготування. Вимоги до якості супів, естетичне оформлення, умови і строки реалізації.

Тема 4. Технологія приготування соусів

Соуси на основі овочевих соків і пюре, пюре з бобових. Соуси на основі фруктів і ягід. Десертні соуси. Солодкі соуси: асортимент, технологія приготування, кулінарне призначення, вимоги до якості, строки реалізації.

Тема 5. Технологія приготування страв та гарнірів із овочів і грибів.

Загальні правила припускання овочів, асортимент, естетичні вимоги до оформлення та відпуску. Технологія приготування страв з овочевих протертих мас. Печені овочі. Страви з овочевих напівфабрикатів. Вимоги до якості страв і гарнірів з овочів, грибів, умови та строки реалізації.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 11

Тема 6. Технологія приготування страв і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів.

Способи варіння макаронних виробів. Відварні та запечені страви з макаронних виробів: асортимент, приготування, оформлення і відпуск страв, вимоги до якості. Обробка бобових. Гарніри з круп, бобових і макаронних виробів.

Тема 7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів, раків.

Страви з нерибних продуктів моря: асортимент, технологія приготування, оформлення, відпускання, вимоги до якості. Приготування страв із риби з використанням нових способів теплової обробки. Вимоги безпеки праці під час приготування страв.

Тема 8. Технологія приготування страв з м'яса та м'ясних продуктів.

Технологічні процеси приготування і відпускання страв з натуральної січеної маси. Технологічні процеси приготування і відпускання страв з котлетної маси.

Тема 9. Технологія приготування страв із сільськогосподарської птиці, дичини та кролів.

Страви з котлетної і кнельної маси сільськогосподарської птиці, кролика.

Тема 10. Технологія приготування страв з яєць і кисломолочного сиру.

Підготовка яєць та яєчних продуктів (меланжу, яєчного порошку) до кулінарної теплової обробки. Процеси, що відбуваються у яйцях під час теплової обробки. Приготування холодних страв із сиру. Асортимент, технологія приготування, вимоги до якості; умови і строки зберігання.

Тема 11. Технологія приготування холодних страв і закусок

Особливості оформлення холодних страв і закусок. Підготування продуктів для приготування закусок і холодних страв. Бутерброди, їх класифікація, естетичні вимоги до оформлення і відпускання, строки реалізації.

Тема 12. Технологія приготування солодких страв.

Характеристика желюючих речовин. Подача морозива «Сюрприз». Особливості приготування, оформлення і подавання десертів. Приготування киселів, кремів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 12

Тема 13. Технологія приготування борошняних страв та кулінарних виробів.

Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва. Приготування фаршів і начинок. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Асортимент, технологія приготування борошняних гарнірів: домашньої локшини, галушок, грінок. Вимоги до якості та строки реалізації.

Тема 14. Технологія приготування кондитерських виробів

Технологія приготування оздоблювальних матеріалів для кондитерських виробів: кремів, посипок, сиропів, ганашу, глазури.

Модуль 3. Особливості етнічних кухонь країн світу

Тема 15. Традиції та культура харчування українців

Вплив релігійних традицій та кліматичних умов на асортимент страв і режим харчування населення західної України.

Тема 16. Традиції та культура харчування народів Європи

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Північної та Західної Європи. Регіональні особливості приготування страв французької кухні. Характеристика кухні Великої Британії. Чайний етикет. Кулінарна культура країн Прибалтики.

Тема 17. Традиції та культура харчування народів Азії

Вплив релігійних традицій та кліматичних умов на асортимент страв і режим харчування населення Індії. Столовий етикет в Індії. Характеристика кухні країн Індокитаю. Національні напої країн Південної та Південно-Східної Азії. Меню, режими харчування споживачів з країн Південної та Південно-Східної Азії.

Тема 18. Традиції та культура харчування народів Америки, Австралії, Африки

Кулінарні традиції африканських країн. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання в країнах Африки. Характеристика малагасійської кухні. Національні напої Африки.

7. Індивідуальні завдання

Мета індивідуальної роботи полягає в створенні умов для реалізації творчих можливостей студентів через індивідуально-спрямований розвиток їх здібностей. Виконання індивідуальної роботи полягає в опрацюванні певної

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 13

тематики шляхом пошуку та обробки інформації, проведення власних досліджень, аналізу отриманих результатів та їх представлення.

Орієнтовні форми індивідуальних завдань:

- написання рефератів
- підготовка повідомлень
- виконання творчих завдань
- створення відеопрезентацій

Тематика повідомлень:

1. Асортимент та особливості перших страв європейської кухні.
2. Заходи збереження вітамінів в процесі виробництва кулінарної продукції.
3. Чинники формування та збереження якості страв та кулінарних виробів.
4. Гарніри прості, складні і комбіновані (порівняльна характеристика).
5. Використання прянощів і приправ в сучасній технології тощо.
6. Десертні коктейлі.

Тематика рефератів

1. Салати нетрадиційної технології.
2. Фруктово-ягідні десерти.
3. Все про барбекю.

Творчі завдання

1. Підготовка:
 - відеопрезентацій до тем
 - фотоматеріалів
 - роздаткового матеріалу
2. Вивчення та аналіз рецептур страв сучасної технології.
3. Вивчення та аналіз асортименту страв підприємств за місцем практики.

8. Методи навчання

При вивченні дисципліни використовують наступні методи:

а) які забезпечують опанування навчального предмета (слухання лекцій);
б) які стимулюють та мотивують навчально-наукову діяльність (практичні заняття у формі навчальних дискусій, проблемних ситуацій, професійно-орієнтованих ділових ігор, творчі завдання, пошуку і дослідження, виконання індивідуального завдання, тощо);

в) методи контролю і самоконтролю у навчальній діяльності (поточне опитування, написання модульних контрольних робіт, залік у формі тестових завдань, питання для самоконтролю, у т.ч. через комп'ютерні освітні системи).

Серед інтерактивних методів, форм і прийомів, що найчастіше використовуються в навчальній роботі, слід назвати такі: аудіовізуальний

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 14

метод навчання; брейнстормінг («мозковий штурм»); «дерево рішень»; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра (студенти перебувають у ролі законодавця, експерта, клієнта (туриста), менеджера туроператора); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; метод інтерв'ю (інтерв'ювання); метод проєктів; публічний виступ; робота в малих групах та ін.

9. Методи контролю

Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Кулінарне мистецтво та етнічні кухні»

Види робіт	Кількість балів
1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації")	0 - 3
2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей)	0 - 2
3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем	0-5

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 15

Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі 3 контрольних заходів (максимальна оцінка - 5 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

Підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі заліку. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отримані знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів трьох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на заліку використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацьовує і письмово подає всі розв'язки модульні завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

10. Розподіл балів

Порядок поточного оцінювання знань студентів

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки здобувачів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

- 1) активність та результативність роботи здобувача вищої освіти протягом семестру у вивченні програмного матеріалу дисципліни;
- 2) відвідування занять;
- 3) виконання індивідуального завдання;
- 4) виконання проміжного тестового завдання.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 16

Розподіл балів по курсу																				Загальна сума балів				
Змістовий модуль 1		Змістовий модуль 2												Змістовий модуль 3				МКР			СРС			
		T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18		МКР1	МКР2	МУР3	СРС
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	13	100

Шкала оцінювання

За шкалою	Залік	Бали
A	Зараховано	90-100
B	Зараховано	82-89
C		74-81
D	Зараховано	64-73
E		60-63
FX	Не зараховано	35-59
F	Не зараховано	0-34

11. Рекомендована література

Нормативно-правові акти

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. № 3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення. Закон України від 24.02.94 р. № 4004-ХІІ.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.95 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
5. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
7. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари" від 02.04.94р. № 215.
8. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення" від 8.02.1995р. № 108.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК32- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 17 / 17

9. Наказ Державного Комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.99р. № 37 "Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування".

10. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95р.№ 129.

11. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003р. № 2.

12. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / Уклад. О.І.Черевко, Л.П.Малюк, Г.В.Дейнеченко. - Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003.

13.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових , нормативно-правових та інших актів для з.р.г. Київ, “Арій”, 2001.

Основна

1. Машкова О.В.Випічка та десерти. Харків: Книжковий клуб, 2007.
2. Ростовський В.С., Новікова О.В.. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Навчальний посібник - Київ: «Ліра-К», 2009 Л-4
3. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі, Київ Кондор, 2008, 2011.
4. Циганеко В.О., Здобнов О.І., Ратушенко Л.С. Домашні кондитерські вироби - К: Техніка, 2011
5. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.

Додаткова

1. Посадові інструкції (торгівля та громадське харчування). З можливістю копіювання. - К.: КТН, 2009.
2. Сало Я. М. „Організація обслуговування населення на підприємствах харчування”.- Львів : Афіша, 2011.- 336 с.
3. Klymchuk A., Postova V., Moskvichova O., Hryhoruk I. Crisis Management of Restaurant Business in Modern Conditions. Journal of Environmental Management and Tourism, (Volume XII, Summer), 4 (52) С. 977-985. Режим доступу: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/issue/view/217>

*Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про затвердження організаційної структури Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

** Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).

*** Шифр освітньої компоненти в освітній програмі (наприклад, ОК1).