

Одеська національна академія харчових технологій

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

Ф.А. Трішин

“ _____ ” _____ 20__ року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Етнічні кухні

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Освітньо – професійна

програма Технології ресторанного бізнесу

Факультет інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

Робоча програма з дисципліни «Етнічні кухні» складена на основі навчальної програми дисципліни «Етнічні кухні» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ступінь бакалавр, яка затверджена Методичною радою ОНАХТ протокол від ___ ____ 201 року, № _ .

Лист погодження:

Голова Ради спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

_____ К.Г. Іоргачова

« ___ » _____ 201__ р.

Декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

_____ О.В.Дишкантюк

« ___ » _____ 201__ р.

Завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

_____ Л.М. Тележенко

« ___ » _____ 201__ р.

Методист НМЦ ЗЯВО _____ Т.С. Малишко

« ___ » _____ 201__ р.

Директор НМЦ ЗЯВО _____ В.Г. Мураховський

« ___ » _____ 201__ р.

Розробники:

Доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування,

к.т.н., доцент _____ І.М.Калугіна

Професор кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, д. т.н,

професор Тележенко Л.М..

1. Опис навчальної дисципліни «Етнічні кухні»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти Освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 9,5	Галузь знань (шифр та найменування) 18 «Виробництво та технології»	Вибіркова	
Модулів - 2	Спеціальність (код та найменування) 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
Змістових модулів - 4		3	4/5
Індивідуальне науково-дослідне завдання – реферат		Семестр	
Загальна кількість годин – 285/270		5/6	8/9
Тижневих годин для денної форми навчання аудиторних - 3,1 самостійної роботи - 3,65	Ступінь вищої освіти бакалавр Освітньо - професійна програма	Лекції	
		16/30 год.	6/6 год.
		Практичні (семінарські)	
		-	-
		Лабораторні	
		28/50 год.	12/12 год.
		Самостійна робота	
		46/100 год.	144/90 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
		20/20 год.	20/20 год.
Курсовий проект (робота)			
-	-		
Вид контролю:			
залік	залік		

Примітка.

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

для денної форми навчання – 0,85

для заочної форми навчання – 0,21

2. Заплановані результати навчання

Мета - надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з технології етнічних кухонь, рекомендації щодо вибору сировини та технологічних режимів приготування національних страв, підбору технологічного обладнання, розробки меню для підприємств ресторанного харчування, які спеціалізуються на етнічній кухні.

Завдання - забезпечення підготовки спеціалістів високої кваліфікації, які зможуть працювати на підприємствах ресторанного господарства, які спеціалізуються на приготуванні страв етнічних кухонь світу У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: технології приготування страв етнічних кухонь; особливості кухонь світу; сучасні та традиційні технології приготування національних страв.

вміти: використовувати отримані знання на виробництві; організовувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва страв етнічних кухонь світу; раціонально підібрати технологічні схеми виробництва окремих страв етнічних кухонь світу; організовувати процес обслуговування відвідувачів у ресторанах національної кухні, розробляти меню етнічних кухонь.

3. Зміст навчального матеріалу дисципліни

Модуль 1 Технології етнічних кухонь країн Європи

Змістовий модуль 1. Особливості технологій етнічних кухонь країн західної Європи

Тема 1. Особливості технології французької і італійської кухонь

Тема 2. Технології італійської кухні

Тема 3. Технології іспанської кухні

Тема 4. Технології грецької кухні

Змістовий модуль 2. Особливості технологій етнічних кухонь країн східної Європи

Тема 1. Технології української кухні

Тема 2. Технології польської кухні

Тема 3. Технології болгарської кухні

Тема 4. Технології угорської кухні

Модуль 2 Технології етнічних кухонь країн Близького Сходу, Африки, Азії і Америки

Змістовий модуль 3. Особливості технологій етнічних кухонь країн Близького Сходу та Африки

Тема 1. Технології кухонь країн Близького Сходу

Тема 2. Технології єврейської кухні

Тема 3. Технології арабської і африканської кухонь

Тема 4. Технології англійської, шотландської і ірландської кухонь

Тема 5. Технології німецької, австрійської і швейцарської кухонь

Тема 6. Технології скандинавської кухні

Тема 7. Технології бельгійської і голландської кухонь

Тема 8. Технології кавказької кухні

Змістовий модуль 4. Особливості технологій етнічних кухонь країн Азії і

Америци

Тема 1. Технології кухонь країн Південно-Східної Азії

Тема 2. Технології індійської кухні

Тема 3. Технології китайської кухні

Тема 4. Технології японської кухні

Тема 5. Технології американської кухні

Тема 6. Технології мексиканської кухні

Тема 7. Технології південноамериканської кухні

4 Структура навчальної дисципліни (тематичний план)

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усьо го	у тому числі					усьо го	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 Технології етнічних кухонь країн Європи												
Змістовий модуль 1. Особливості технологій етнічних кухонь країн західної Європи												
Тема 1. Особливості технології французької кухні	14	2	-	4	2	6	21	1	-	2	2	16
Тема 2. Технології італійської кухні	14	2	-	4	2	6	21	1	-	2	2	16
Тема 3. Технології іспанської кухні	12	2	-	2	2	6	21	1	-	2	2	16
Тема 4. Технології грецької кухні	12	2	-	2	2	6	19	1	-	-	2	16
Разом за змістовим модулем 1	52	8	-	12	8	24	82	4	-	6	8	64
Змістовий модуль 2. Особливості технологій етнічних кухонь країн східної Європи												
Тема 1. Технології української кухні	14	2	-	4	3	5	21	1	-	2	3	15
Тема 2. Технології польської кухні	13	2	-	4	3	4	21	1	-	2	3	15
Тема 3. Технології болгарської кухні	13	2	-	4	3	4	18	-	-	-	3	15
Тема 4. Технології угорської кухні	13	2	-	4	3	4	20	-	-	2	3	15
Разом за змістовим модулем 2	53	8	-	16	12	17	80	2	-	6	12	60
Разом за модулем 1	105	16	-	28	20	41	162	6	-	12	20	124
Модуль 2 Технології етнічних кухонь країн Близького Сходу, Африки, Азії і Америки												
Змістовий модуль 3. Особливості технологій етнічних кухонь країн Близького Сходу та												

Африки												
Тема 1. Технології кухонь країн Близького Сходу	13	2	-	4	2	5	10	2	-	2	1	5
Тема 2. Технології єврейської кухні	13	2	-	4	2	5	10	2	-	2	1	5
Тема 3. Технології арабської і африканської кухонь	13	2	-	4	2	5	9	-	-	2	2	5
Тема 4. Технології англійської, шотландської і ірландської кухонь	13	2	-	4	2	5	7	-	-	-	2	5
Тема 5. Технології німецької, австрійської і швейцарської кухонь	13	2	-	4	2	5	6	-	-	-	1	5
Тема 6. Технології скандинавської кухні	11	2	-	4	-	5	5	-	-	-	1	4
Тема 7. Технології бельгійської і голландської кухонь	11	2	-	4	-	5	4	-	-	-	1	3
Тема 8. Технології кавказької кухні	11	2	-	4	-	5	4	-	-	-	1	3
Разом за змістовим модулем 3	98	16	-	32	10	40	55	4	-	6	10	35
Змістовий модуль 4. Особливості технологій етнічних кухонь країн Азії і Америки												
Тема 1. Технології кухонь країн Південно-Східної Азії	13	2	-	3	2	6	7	2	-	-	-	5
Тема 2. Технології індійської кухні	13	2	-	3	2	6	9	-	-	2	2	5
Тема 3. Технології китайської кухні	13	2	-	3	2	6	9	-	-	2	2	5
Тема 4. Технології японської кухні	13	2	-	3	2	6	9	-	-	2	2	5
Тема 5. Технології американської кухні	12	2	-	2	2	6	7	-	-	-	2	5
Тема 6. Технології мексиканської кухні	10	2	-	2	-	6	7	-	-	-	2	5
Тема 7. Технології південноамериканської кухні	8	2	-	2	-	4	5	-	-	-	-	5
Разом за змістовим модулем 4	82	14	-	18	10	40	53	2	-	6	10	35
Разом за модулем 2	180	30	-	50	20	80	108	6	-	12	20	70
Усього годин	285	46	-	78	40	121	270	12	-	24	40	194

Курсовий проект	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Разом з дисципліни	285	46	-	78	40	121	270	12	-	24	40	194

5. Теми практичних або семінарських, або лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1.	Особливості технології французької кухні	4	2
2.	Технології італійської кухні	4	2
3.	Технології іспанської кухні	2	2
4.	Технології грецької кухні	2	-
5.	Технології української кухні	4	2
6.	Технології польської кухні	4	2
7.	Технології болгарської кухні	2	-
8.	Технології угорської кухні	4	2
9.	Технології кухонь країн Близького Сходу	4	2
10.	Технології єврейської кухні	4	2
11.	Технології арабської і африканської кухонь	4	2
12.	Технології англійської, шотландської і ірландської кухонь	4	-
13.	Технології німецької, австрійської і швейцарської кухонь	4	-
14.	Технології кавказької кухні	4	-
15.	Технології кухонь країн Південно-Східної Азії	4	-
16.	Технології індійської кухні	4	2
17.	Технології китайської кухні	4	2
18.	Технології японської кухні	4	2
19.	Технології американської кухні	4	-
20.	Технології мексиканської кухні	4	-
21.	Технології південноамериканської кухні	4	-
	Всього	78	24

6. Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Опрацювання лекційного матеріалу	61	114

2	Підготовка до лабораторних та практичних занять	20	40
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	40	40
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	40	40
5	Виконання курсового проекту (роботи)	-	-
Разом з дисципліни		161	234

7. Індивідуальні завдання

№ з/п	Назва індивідуального завдання
22.	Особливості організації банкетів Західній Європі
23.	Особливості технології албанської кухні
24.	Особливості технології кухні Кіпру
25.	Особливості технології середземноморської кухні
26.	Особливості технології австрійської кухні
27.	Особливості технології кухні Балтії
28.	Традиції єврейської кухні
29.	Характеристика кухні Ватикану
30.	Особливості технології кухні Монако
31.	Особливості технології тайської, індонезійської та в'єтнамської кухонь
32.	Традиції і ритуали японської кухні
33.	Харчування в США
34.	Китайська кухня, її особливості
35.	Особливості бразильської кухні
36.	Рецепти блюд австралійської кухні
37.	Мексиканська кухня, її основи
38.	Особливості технології гаїтянської, бразильської і венесуельської кухонь
39.	Особливості технології гаїтянської, бразильської і венесуельської кухонь

8. Методи контролю

Відповідно до плану з дисципліни «Етнічні кухні» передбачені такі види поточного і підсумкового контролю та методи їх оцінювання, як, поточне тестування, колоквиум, реферати, підсумковий модульний контроль, іспит. На початку курсу з дисципліни проводиться вхідний контроль по забезпечуючим дисциплінам.

9. Методи навчання

Викладання курсу передбачено в формі лекцій у традиційному їх викладі, із використанням інтерактивного екрану, лекцій-диспутів, лекцій-бесід, лабораторних робіт, супроводжуваних показом відеофільмів, слайдів, складанням графічних схем, а також відвідування ярмарків і виставок, екскурсій під час практики на кращі підприємства ресторанного бізнесу, виконання імітаційних вправ з використанням інвентарю і посуду, необхідних у роботі бармена, підготовки рефератів, виконання індивідуальних завдань із роботою в Інтернеті.

10. Схема нарахування балів студентів

Оцінні бали рейтингового контролю знань студентів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min д/з	max д/з	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
		min		max			min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 семестр (номер семестру)								
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Технології етнічних кухонь країн Європи								
Змістовий модуль 1. <u>Особливості технологій етнічних кухонь країн західної Європи</u> (назва)								
Робота на лекціях	1/2	2/3	4	4	8	2	4	6
Виконання лабораторних робіт	3/4	5/5	3	9	15	2	8	10
Робота на практичних / семінарських заняттях	-	-	-	-	-	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/2	1/3	2	2	2	3	6	9
Підготовка до лабораторних / практичних занять	1/3	2/6	3	3	6	1	3	6
*Виконання індивідуальних завдань	12/14	14/14	1	12	14	1	14	14
Проміжна сума				30	45		35	45
Модульний контроль у поточному семестрі	20/20	40/45	-	20	40	-	20	45
Контроль результатів дистанційного модулю	10/-	15/-		10	15		5	10
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/-	10/-		0	10		0	2
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	60	100
Змістовий модуль 2. "Особливості технологій етнічних кухонь країн східної Європи" (назва)								
Робота на лекціях	1/2	2/3	4	4	8	1	2	3
Виконання лабораторних робіт	3/4	4/5	4	12	16	2	8	10
Робота на практичних / семінарських заняттях	-	-	-	-	-	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	-/2	-/3	-	-	-	3	6	9
Підготовка до лабораторних / практичних занять	1/3	2/6	4	4	8	1	3	6
*Виконання індивідуальних завдань	10/18	13/17	1	10	13	1	16	17
Проміжна сума				30	45		35	45

Модульний контроль у поточному семестрі	20/20	40/45	–	20	40	–	20	45
Контроль результатів дистанційного модулю	10/-	15/-		10	15		5	10
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/-	10/-		0	10		0	2
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100
Разом з дисципліни				60...100			60...100	

<p style="text-align: center;">ЗАЛКОВИЙ КРЕДИТ 2 Технології етнічних кухонь країн Близького Сходу, Африки, Азії і Америки Змістовий модуль 3. <u>Особливості технологій етнічних кухонь країн Близького Сходу та Африки</u> (назва)</p>								
Робота на лекціях	1/2	1/3	8	8	8	2	4	6
Виконання лабораторних робіт	2/4	3/5	8	16	24	2	8	10
Робота на практичних / семінарських заняттях	-	-	-	-	-	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	-/1	-/2	-	-	-	6	6	12
Підготовка до лабораторних / практичних занять	-/1	-/1	-	-	-	2	2	1
*Виконання індивідуальних завдань	8/1 5	13/1 6	1	8	13	1	15	16
Проміжна сума				30	45		35	45
Модульний контроль у поточному семестрі	20/20	40/45	–	20	40	–	20	45
Контроль результатів дистанційного модулю	10/-	15/-		10	15		5	10
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/-	10/-		0	10		0	2
Оцінка за змістовий модуль 1	–	–	–	60	100	–	60	100
<p style="text-align: center;">Змістовий модуль 4. <u>Особливості технологій етнічних кухонь країн Азії і Америки</u> (назва)</p>								
Робота на лекціях	1/2	1/3	7	7	7	1	2	3
Виконання лабораторних робіт	2/4	3/5	5	10	15	2	8	10
Робота на практичних / семінарських заняттях	-	-	-	-	-	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/1	2/2	1	1	2	6	6	12
Підготовка до лабораторних / практичних занять	-/1	1/1	5	-	5	2	2	2
*Виконання індивідуальних завдань	12/17	16/18	1	12	16	1	17	18

Проміжна сума				30	45		35	45
Модульний контроль у поточному семестрі	20/20	40/45	–	20	40	–	20	45
Контроль результатів дистанційного модулю	10/-	15/-		10	15		5	10
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/-	10/-		0	10		0	2
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100
Разом з дисципліни				60...100			60...100	

11. Методичне забезпечення навчальної дисципліни

1. Технологія етнічних кухонь світу. Навчальний посібник/ І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко – Одеса: Освіта України, 2015. – 296 с.
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Етнічні кухні» для студентів, які навчаються за ОКР «бакалавр» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технології харчування» денної та заочної форм навчання / Укладачі: І.М. Калугіна, С.О. Поплавська – Одеса: ОНАХТ, 2018. – 35 с.
3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Етнічні кухні» для студентів спеціальності 6.051701 денної і заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2012. – 25 с.
4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «ЕТНІЧНІ КУХНІ» для студентів професійного напряму підготовки 6.051701 (711) та 6.140101 денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2010. – 25 с.
5. Опорний конспект лекцій з курсу «ТЕХНОЛОГІЇ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ СВІТУ. ЕТНІЧНІ КУХНІ» для студентів професійного напряму підготовки 6.051701 (711) денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2010. – 39 с.
6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія національних кухонь світу» спец. 7.091700(11) денної і заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2008. – 20 с.
7. Методические указания и контрольные работы к курсу «Технология национальных кухонь мира» спец. 7.091711 заочной формы обучения. – Одесса: ОНАПТ, 2005. – 9 с.
8. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология национальных кухонь мира» спец. 7.0917112 дневной и заочной форм обучения. – Одесса: ОГАПТ, 2001. – 27 с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Фельдман И.А. Зарубежная кухня. – К.: Реклама, 1980. – 192 с.
2. Фельдман И.А. Кулинарная мудрость: Кухня народов мира. – К.: Реклама, 1978. – 256 с.
3. Рон Каленьюк. Любимые рецепты народов мира со всего света. – М.: Пищ. пром-сть, 1982. – 78 с.
4. Фельдман И.А. Кухня народов СССР. – К.: Реклама, 1990. – 320 с.

5. Волощук М.А., Нечипоренко А.В. Особенности кухни народов мира. – 1984.
6. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: Пищ. пром-сть, 1978. – 304 с.
7. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: Пищ. пром-сть, 1980. – 304 с.
8. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 1998.
9. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 2003.
10. Линде Т. Приятного аппетита. – 1994.
11. Рон Каленьюк. Основы кулинарного искусства. – М.: Пищ. пром-сть, 1994. – 107 с.
12. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 2006.

Допоміжна

13. Гурман Э.Г. Научные основы кулинарии. – СПб.: Наука, 1995. – 272 с.
14. Наместин В.Г. Кухня Угорщины. – Харків, “Прапор”, 1999. – 203 с.
15. Ауэрман А.Я. Технология хлебопекарного производства. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1984. – 586 с.
16. Скворцова Ф.И. Биохимические основы проблемы питания. – КТИПП, 1981. – 106 с.
17. Сборник рецептур национальной кухни. – М.: Агропромиздат, 1986. – 494 с.
18. Методические указания по изучению дисциплины “Технология национальных кухонь мира”. – Одесса, 2000.
19. Методические указания по изучению дисциплины “Технология национальных кухонь мира”. – Одесса, 1999.
20. Методические указания с использованием ЭВМ при обработке экспериментальных данных. – Одесса, 1994.
21. Методические указания по изучению дисциплины “Товароведение пищевых продуктов”. – Одесса, 1999.
22. Альманах. Мир напитков. 1997.
23. Волшебные коктейли. М.: Агенство "Ниола - Пресс", 1996.
24. Напитки российского рынка. ЗАО "A&C GROUP". 1999.
25. Журнал "Гостиничный и ресторанный бизнес", 2003-2008 гг.
26. Журнал "Вопросы питания", 2003-2008 гг.
27. Журнал "Ресторанная жизнь", 2003-2008 гг.
28. Журнал "Ресторатор", 2003-2008 гг.
29. Доцяк Е.В. Українська кухня: технологія приготування їжі: Підручник. – К.: Вища школа, 1995. – 550 с.
30. Титюнил Л.И., Новоженев Ю.И. Советская национальная и зарубежная кухня. – М.: Пищ. пром-сть, 1979.
31. Энциклопедия кулинарного искусства. – М.: 1994.
32. Что приготовить. – М.: ЗАО ОСЭ, 1993.

13. Інформаційні ресурси

1. w.w.w.egarson.rulinfo-rest
2. w.w.w.kyking.net
3. w.w.w.lunch.ru
4. w.w.w.restoran.com

13. Доповнення та зміни до робочої програми навчальної дисципліни

Етнічні кухні

Назва дисципліни

№ з\п	Зміст доповнень і змін
1.	

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри ТРiОХ

Протокол від “ ____ ” _____ 20__ року № ____

Завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

“ ____ ” _____ 20__ року (підпис)

Л.М. Тележенко

(прізвище та ініціали)