

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Етнічні кухні

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу»

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Калугіна І.М., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, доцент, кандидат технічних наук

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «28» жовтня 2022 р. №4

Завідувач кафедри _____
(підпис)

Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради _____
(підпис)

Богдан ЄГОРОВ
(прізвище та ініціали)

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Гарант освітньої програми _____
(підпис)

Геннадій ДІДУХ
(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради університету _____
(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

	Сторінки
1 Пояснювальна записка	4
1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3 Міждисциплінарні зв'язки	6
1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2 Зміст дисципліни:	6
2.1 Програма змістовних модулів	6
2.2 Перелік лабораторних робіт	7
2.3 Перелік завдань до самостійної роботи	8
3 Критерії оцінювання результатів навчання	9
4 Інформаційне забезпечення	10

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Етнічні кухні» 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 вивчення дисципліни «Етнічні кухні» – 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; організувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва страв етнічних кухонь світу; раціонально підібрати технологічні схеми виробництва окремих страв етнічних кухонь світу; організувати процес обслуговування відвідувачів у ресторанах національної кухні, розробляти меню етнічних кухонь.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Етнічні кухні» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу»](#)

Загальні компетентності:

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Програмні результати навчання:

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила

експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Технології харчових виробництв, організація виробництва в закладах ресторанного господарства, організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства; послідовні – переддипломна практика, підготовка дипломного проекту бакалавра.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на третьому та четвертому курсі у шостому і сьомому семестрі денної та на четвертому й п'ятому курсі у восьмому та дев'ятому семестрі заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS – 9, годин – 270 – денна

Кількість кредитів ECTS – 7, годин – 210 – заочна

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	124	46	78
заочна	50	16	34
Самостійна робота, годин	Денна - 146		Заочна - 160

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістових модулів

Змістовий модуль 1. Етнічні кухні країн Європи, Близького Сходу, Африки та Азії

№ теми	Зміст теми	Кількість лекц. годин	
		денна	заочна
1.	Французька кухня	2	1
2.	Італійська і грецька кухні	2	-
3.	Іспанська і португальська кухні	2	-
4.	Технологія англійської, шотландської і ірландської кухні	2	1
5.	Технологія німецької, австрійської і швейцарської кухні	2	-
6.	Технологія скандинавської кухні. Бельгійська і голландська кухня	2	-
7.	Польська кухня	2	-
8.	Болгарська і угорська кухні	2	-
9.	Румунська кухня та чеська кухня	2	-
10.	Технологія кухні країн Близького Сходу (Ірак, Туреччина, Ліван, Сирія, Йорданія, Саудівська Аравія, Ємен, Іран, Афганістан)	2	2
11.	Єврейська кухня	2	1
12.	Технологія арабської і африканської кухні	2	-

13.	Технологія кухні країн Південно-Східної Азії (Індонезія, В'єтнам, Бірма, Таїланд, Філіппіни, Нова Гвінея). Індійська кухня	2	1
14.	Китайська і монгольська кухні	2	-
15.	Японська і корейська кухні	2	-
	Всього	30	6

Змістовий модуль 2. Українська кухня. Кухня країн близького зарубіжжя. Кухня країн Північної і Південної Америки, Австралії і Нової Зеландії

№ теми	Зміст теми	Кількість лекц. годин	
		денна	заочна
1.	Українська кухня	2	2
2.	Технологія прибалтійської кухні (національні кухні Латвії, Литви та Естонії)	2	1
3.	Білоруська та молдовська кухні	2	1
4.	Технологія кавказької кухні (національна кухня Грузії, Вірменії, Азербайджану)	2	2
5.	Технологія кухні США та Канади	2	1
6.	Мексиканська кухня	2	1
7.	Технологія південноамериканської кухні (Аргентина, Бразилія, Венесуела, Колумбія, Парагвай, Перу, Уругвай, Чилі, Еквадор)	2	1
8.	Етнічні кухні Австралії і Нової Зеландії	2	1
	Всього	16	10

2.2. Перелік лабораторних робіт

№ лаб. роб.	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Технології французької та італійської кухні	4	2
2.	Технології іспанської, португальської та грецької кухні	4	2
3.	Технології англійської, шотландської і ірландської кухні	4	-
4.	Технології німецької, австрійської і швейцарської кухні	4	2
5.	Технології польської кухні	4	2
6.	Технології болгарської кухні	4	2
7.	Технології угорської та чеської кухні	4	-
8.	Технології кухні країн Близького Сходу	4	2
9.	Технології єврейської кухні	4	2
10.	Технології арабської і африканської кухні	4	2
11.	Технології кухні країн Південно-Східної Азії	4	2
12.	Технології індійської кухні	4	2
13.	Технології китайської кухні	4	2
14.	Технології японської кухні	4	2
15.	Технології української кухні	4	2
16.	Технології кухні країн Прибалтики. Білоруська кухня	4	2

17.	Технології кавказької кухні	4	2
18.	Технології кухні США	4	2
19.	Мексиканська та південноамериканська кухні	4	2
20.	Австралійська кухня	2	-
	Всього	78	34

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	денна
1.	Фактори, які впливають на формування кулінарних традицій різних народів світу	4	4
2.	Особливість технологій страв української кухні	8	4
3.	Регіональні традиції та особливості української кухні	8	4
4.	Відмінні риси французької кухні	4	4
5.	Особливості вибору сировини в італійській кухні	4	4
6.	Сировинні переваги й особливості скандинавської кухні	4	4
7.	Французькі та італійські соуси	2	4
8.	Характерні технологічні прийоми приготування та подавання страв німецької кухні	4	4
9.	Технології кондитерських виробів та напоїв австрійської кухні	2	4
10.	Режим харчування англійців	2	4
11.	Особливості організації банкетів Західній Європі	4	4
12.	Особливості технології албанської кухні	4	4
13.	Особливості технології кухні Кіпру	4	4
14.	Особливості технології середземноморської кухні	4	4
15.	Особливості технології Чорногорії та Словенії	4	4
16.	Особливості технології кухні Балтії	4	4
17.	Традиції єврейської кухні	4	4
18.	Характеристика кухні Ватикану	4	4
19.	Особливості технології кухні Монако	4	4
20.	Особливості технології тайської, індонезійської та в'єтнамської кухонь	4	4
21.	Традиції і ритуали японської кухні	4	4
22.	Харчування в США	4	4
23.	Китайська кухня, її особливості	4	4
24.	Особливості бразильської кухні	4	4
25.	Рецепти блюд австралійської кухні	4	4
26.	Мексиканська кухня, її основи	4	4
27.	Особливості технології гаїтянської і венесуельської кухонь	4	4
28.	Особливості підбору сировини в кухні країн Близького	4	4

	Сходу		
29.	Технологічні прийоми кашерної кухні та її характерні відмінності	4	4
30.	Асортимент закусок у кухні Близького сходу. Меззе.	4	6
31.	Режими кулінарної обробки продуктів, які широко застосовуються в арабській і африканській кухні	4	6
32.	Прянощі поширені в кухні країн Південно-Східної Азії	4	4
33.	Марокканської кухня	4	4
34.	Кухня арабів Аравійського півострова	2	8
35.	Тайська кухня	4	8
36.	Культура вживання чаю в Китаї	2	4
37.	Кухня Нової Зеландії	4	4
		146	160

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	<i>min</i>	<i>max</i>	Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
				<i>min</i>	<i>max</i>		<i>min</i>	<i>max</i>
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Етнічні кухні країн Європи, Близького Сходу, Африки та Азії								
Виконання лабораторних робіт	1	2	17	17	34	3	3	6
Підготовка до лабораторних занять	1	2	3	3	6	3	3	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	4	4	8	10	10	20
Виконання індивідуальних завдань	10/14	15/20	1	10	15	1	14	20
Проміжна сума				34	63		30	52
Модульний контроль	26	37		26	37		30	48
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	<i>min</i>	<i>max</i>	Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
				<i>min</i>	<i>max</i>		<i>min</i>	<i>max</i>
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 2. Українська кухня. Кухня країн близького зарубіжжя. Кухня країн Північної і Південної Америки, Австралії і Нової Зеландії								
Виконання лабораторних робіт	2/1	3/2	3	6	9	5	5	10
Підготовка до лабораторних занять	1	2	3	3	6	5	5	10
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	6	6	12	10	10	20
Виконання індивідуальних завдань	15/10	25/15	1	15	25	1	10	15
Проміжна сума				30	52		30	55
Модульний контроль	26	37		30	48		30	45
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100

4. Інформаційні ресурси

1. Базові (основні)

1. Етнічні кухні [Текст]: навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська. — Одеса: Освіта України, 2022. — 308 с. — Бібліогр.: с. 301-306. ISBN 978-617-7111-94-7 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1883768>
2. Технологія етнічних кухонь світу [Текст]: навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. — Одеса: Освіта України, 2017. — 296 с. — Бібліогр.: с. 291-295. ISBN 978-617-7111-94-7 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1835153>
3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Етнічні кухні". Ч. 1 [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2022. — 39 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1948693>

4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Етнічні кухні". Ч. 2 [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 32 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1948726>
5. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з дисципліни "Етнічні кухні" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — 29 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1378394>
6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Етнічні кухні" [Електронний ресурс] : для студентів , які навчаються за ОКР "бакалавр" напряму підгот. 6.051701 "Харчові технології та інженерія" проф. спрямування "Технології харчування" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — 35 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.162737>

2. Додаткові

1. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 2006.
2. Доцяк Е.В. Українська кухня: технологія приготування їжі: Підручник. – К.: Вища школа, 1995. – 550 с.
3. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 1998.
4. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 2003.

Інтернет-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

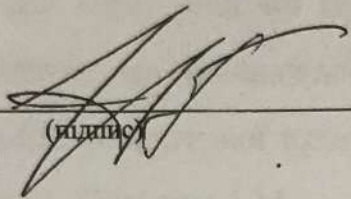
РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Калугіна І.М., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, доцент, кандидат технічних наук

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «28» жовтня 2022 р. №4

Завідувач кафедри

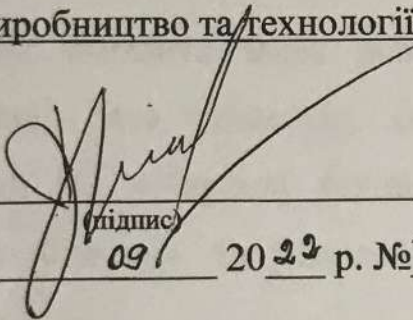

(підпис)

Любов ТЕЛЕЖЕНКО

(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради

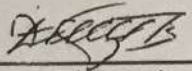

(підпис)

Богдан СГОРОВ

(прізвище та ініціали)

Протокол від «28» 09 2022 р. № 1

Гарант освітньої програми


(підпис)

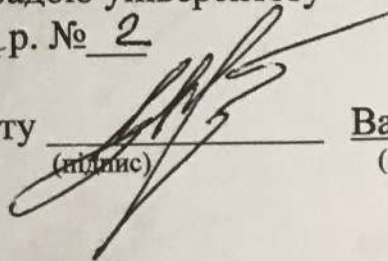
Геннадій ДІДУХ

(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «30» 09 2022 р. № 2

Секретар Методичної ради університету


(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ

(прізвище та ініціали)