

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«ETНІЧНІ КУХНІ»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні
Методичної Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»
«23» травня 2024 р. протокол №5

Реєстраційний номер в навчальному відділі

K04-03

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології ресторанного і оздоровчого харчування](#)

Викладач: Калугіна Ірина Михайлівна, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук

Профайл: **Контакти:**
ik101273@gmail.com,
+380677711700



Освітній компонент «Етнічні кухні» викладається на *третьому курсі у п'ятому і шостому семестрі* для студентів денної форми та заочної форм навчання

Кількість кредитів – 9, годин – 270

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	144	60	84
заочна	36	12	24
Самостійна робота, годин	Денна - 126		Заочна - 234

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Останнім часом в Україні як і в усьому світі визначається тенденція розвитку підприємств ресторанного господарства, які спеціалізуються на приготуванні страв етнічної кухні світу. Цьому сприяє бурхливий розвиток туризму, який викликав необхідність поглибленого вивчення кулінарних уподобань іноземних туристів. Специфікою готельних ресторанів є те, що вони повинні обслуговувати іноземців, що зупинилися в готелі. Для цього ресторан повинен мати стандартний набір блюд європейської (французької) кухні. Не слід намагатися нагодувати іноземців тільки стравами своєї національної кухні: кожна національність має свої кулінарні пристрасті, досить далекі друг від друга й від національної кухні тієї країни, у готелі якої вони зупинилися. Так, японці не будуть їсти щі й борщ, індус може виявитися й мусульманином (не їсти свинину) і вегетаріанцем, а французи взагалі не люблять ніякої іншої кухні, крім своєї. Звичайно, туристам цікаво познайомитися з кулінарією України, з іншого боку, ритуал гостинності передбачає уміння господарів нагодувати гостя тим, що він зазвичай їсть удома. Запропонувати гостю знайому страву – знак високої пошани і кваліфікації спеціалістів ресторанного господарства. Обслуговування іноземних гостей і туристів у ресторанах, кафе й барах має свої особливості, які пов'язані не стільки з якоюсь особливою культурою обслуговування – культура обслуговування повинна бути завжди висока, скільки з урахуванням традицій харчування різних народів. Це, до речі, і визначає рівень культури й клас підприємства.

В той же час, розвиток кулінарії, туристичної індустрії, зростання чисельності ресторанів етнічної кухні, викликає необхідність підготовки фахівців технологів високої кваліфікації. Тому спеціалісти ресторанного господарства повинні вивчити особливості, традиції етнічної кухні світу, навчитися готувати національні страви. В цьому майбутнім фахівцям технологам допоможе вивчення ОК «Етнічні кухні».

3. Мета освітнього компоненту

Метою ОК «Етнічні кухні» є ознайомлення з кулінарними традиціями народів світу, вивчення різних способів, технологій приготування страв етнічної кухні для здобуття фахівцями технологами міжнародної кваліфікації. Надання студентам комплексу теоретичних та

практичних знань з технології етнічних етнічної кухні, рекомендації щодо вибору сировини та технологічних режимів приготування національних страв, підбору технологічного обладнання, розробки меню для підприємств ресторанного харчування, які спеціалізуються на етнічній кухні.

В результаті вивчення ОК «Етнічні кухні» студенти повинні

знати: технології приготування страв етнічної кухні; особливості кухні світу; сучасні та традиційні технології приготування національних страв.

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

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення ОК «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 та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність:

ІК-1. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, вирішувати проблеми в процесі навчання та професійної діяльності, що корелює з вмінням проводити аналіз та синтез явищ і процесів, базуючись на основних логічних аргументах та перевірених фактів; організувати та проводити внутрішній аудит та контроль якості харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування.

Загальні компетентності:

- ЗК03** Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
ЗК11 Здатність спілкуватися державною мовою, як усно так і письмово.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- ФК20** Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
ФК25 Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток осіб/або груп осіб.
ФК27 Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

- ПР14** Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПР15 Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПР20 Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПР23 Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
ПР25 Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

5. Інформаційний обсяг ОК «Етнічні кухні»

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість лекц. годин	
		денна	заочна
Змістовий модуль 1. Етнічні кухні країн Європи, Близького Сходу, Африки та Азії			
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	-
Змістовий модуль 2. Українська кухня. Кухня країн близького зарубіжжя. Кухня країн Північної і Південної Америки, Австралії і Нової Зеландії			
1.	Технологія української кухні	2	2
2.	Полтавська та гуцульська	2	
3.	Закарпатська та бойківська кухня	2	
4.	Галицька та волинська кухня	2	
5.	Одеська та бессарабська кухня	2	
6.	Технологія прибалтійської кухні. Литовська кухня	2	1
7.	Латвійська та естонська кухня	2	
8.	Молдовська кухня	2	
9.	Технологія кавказької кухні. Грузинська кухня	2	1
10.	Вірменська і азербайджанська кухня		
11.	Технологія кухні США та Канади	2	
12.	Мексиканська кухня	2	1
13.	Технологія південноамериканської кухні. (Венесуела, Колумбія, Парагвай, Перу, Уругвай, Чилі, Еквадор)	2	
14.	Кухня Аргентини і Бразилії		1
15.	Етнічні кухні Австралії і Нової Зеландії	2	
Разом за ОК:		60	12

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п.	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Технології французької та італійської кухні	4	2
2.	Технології іспанської, португальської та грецької кухні	4	-

3.	Технології англійської, шотландської і ірландської кухні	4	2
4.	Технології німецької, австрійської і швейцарської кухні	4	2
5.	Технології польської кухні	4	-
6.	Технології болгарської кухні	4	-
7.	Технології угорської та чеської кухні	4	2
8.	Технології кухні країн Близького Сходу	4	2
9.	Технології єврейської кухні	4	2
10.	Технології арабської і африканської кухні	4	-
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	-
15.	Технології української кухні	4	2
16.	Технології української кухні за регіонами	4	2
17.	Технології кухні країн Прибалтики. Молдавська кухня.	4	-
18.	Технології кавказької кухні	4	-
19.	Технології кухні США	4	-
20.	Мексиканська та південноамериканська кухні	4	2
21.	Австралійська кухня	4	-
Всього за ОК:		84	24

5.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	денна
1.	<i>Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді з питань:</i>		
1.	Фактори, які впливають на формування кулінарних традицій різних народів світу	6	12
2.	Відмінні риси французької кухні	6	10
3.	Особливості вибору сировини в італійській кухні	-	10
4.	Сировинні переваги й особливості скандинавської кухні	6	10
5.	Французькі та італійські соуси	6	12
6.	Характерні технологічні прийоми приготування та подавання страв німецької кухні	6	10
7.	Технології кондитерських виробів та напоїв австрійської кухні	6	10
8.	Режим харчування англійців	-	10
9.	Особливості організації банкетів Західній Європі	6	10
10.	Особливості технології албанської кухні	-	10
11.	Особливості технології кухні Кіпру	-	10
12.	Особливості технології середземноморської кухні	6	10
13.	Особливості технології Чорногорії та Словенії	6	10
14.	Особливості технології кухні Балтії	-	10
15.	Традиції єврейської кухні	6	10
16.	Характеристика кухні Ватикану	-	10
17.	Особливості технології кухні Монако	-	10
18.	Особливості технології тайської, індонезійської та в'єтнамської кухні	6	10
19.	Традиції і ритуали японської кухні	-	10
20.	Харчування в США	-	10

	21.	Китайська кухня, її особливості	-	10
	22.	Особливості бразильської кухні	-	10
	23.	Рецепти блюд австралійської кухні	6	10
	24.	Мексиканська кухня, її основи	-	10
	25.	Особливості технології гаїтянської і венесуельської кухні	6	10
	26.	Особливості підбору сировини в кухні країн Близького Сходу	-	10
	27.	Технологічні прийоми кашерної кухні та її характерні відмінності	6	10
	28.	Асортимент закусок у кухні Близького сходу.	6	10
	29.	Режими кулінарної обробки продуктів, які широко застосовуються в арабській і африканській кухні	-	10
	20.	Культура вживання чаю в Китаї	6	10
2.	<i>Написання реферату з тем:</i>			
	1.	Особливість технологій страв української кухні	15	15
	2.	Регіональні технології та традиції української кухні	15	15
Всього за ОК:			126	234

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.
Підсумковий контроль – *екзамен (6 семестр), диф. залік (5 семестр)*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовий модуль 1. Етнічні кухні країн Європи, Близького Сходу, Африки та		
Виконання лабораторних робіт*	55	15
Самостійна робота	15	55
Модульна контрольна робота	30	30
Всього	100	
Змістовий модуль 2. Українська кухня. Кухня країн близького зарубіжжя. Кухня країн Північної і Південної Америки, Австралії і Нової Зеландії		
Виконання лабораторних робіт*	50	15
Самостійна робота (реферат)	15	55
Захист реферату	5	-
Всього за змістовний модуль 2	70	70
Екзамен	30	30
Всього	100,0	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, умінями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Модульна контрольна робота

27-30 балів	якщо здобувач дав вірні та повні відповіді на питання модульної контрольної роботи, демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач здобувач дав вірні відповіді на більшу частину питань модульної контрольної роботи, але виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, умінями й навичками, науковими термінами	незадовільно

Лабораторні роботи

4,5 - 5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні,	достатньо

	допущені грубі помилки	
0-2 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для денної форми навчання

14,0 – 15,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
10,0 – 13,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
7,0 – 9,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
4,0 – 6,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 3,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для заочної форми навчання

50,0 – 55,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
40,0 – 49,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
30,0 – 39,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
20,0 – 29,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 19,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Критерії оцінювання захисту реферату

Критерії оцінювання	Кількість балів
Здобувач під час захисту реферату виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо матеріалу; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неуважність, обмовки), які сам виправляє.	4,5 - 5 балів
Здобувач під час проходження реферату виявляє повні знання щодо матеріалу, при відповіді на питання викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2–3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді або невірність літературної мови	4,0 - 4,4 балів
Здобувач під час проходження захисту реферату виявляє: не досить повні знання щодо матеріалу; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (на прикладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.	3,5 – 3,9 балів
Здобувач під час проходження захисту реферату виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.	2,1 – 3,4 балів
Здобувач під час проходження захисту реферату не відповідає на більшість запитань, виявляє: відсутність знань з матеріалу.	0-2 балів

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК «Етнічні кухні»:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження лекцій, лабораторних занять;
- лабораторні: лабораторна робота, з виконанням завдань згідно вимогам ОК.
- самостійна робота: презентація, реферат, робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі технічною документацією, ДСТУ, ТУ, Технологічними картками, Збірниками рецептур, складання технологічних карток.

8. Інформаційні ресурси

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=OdONAHNT.1883768>
2. 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=OdONAHNT.1948693>
3. 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=OdONAHNT.1948726>
4. 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=OdONAHNT.1378394>
5. Кулінарна етнологія [Текст]: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін.; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 756 с.: іл. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617730>

3. Додаткові

1. 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=OdONAHNT.1835153>
2. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. — К.: Вища школа, 2006.
3. Доцяк Е.В. Українська кухня: технологія приготування їжі: Підручник. — К.: Вища школа, 1995. — 550 с.

4. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 1998.
5. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 2003.
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-cn.v.BibRecord.162737>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#)), вимог [ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Ірина КАЛУГІНА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «___» _____ 2024 р. № _

В. о. завідувача кафедри ТРіОХ

/ПІДПИСАНО/

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування

/ПІДПИСАНО/

Мар'яна КАШКАНО