

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеська національна академія харчових технологій

Кафедра технології ресторанного
і оздоровчого харчування

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

**до самостійної роботи з дисципліни
«КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ»**

Для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
денної та заочної форм навчання

Затверджено

Радою спеціальності
181 «Харчові технології»

Протокол № __ від _____ 20__ р.

Методичні вказівки до самостійної роботи з курсу «Культура харчування» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» ступеню вищої освіти «Бакалавр», освітньо-професійної програми «Технології ресторанного бізнесу» денної та заочної форм навчання / Укладачі: О.В. Золовська, А.В. Жмудь. – Одеса: ОНАХТ, 2019, 9 с.

Укладач: О.В. Золовська, канд. техн.. наук, доцент
А.В. Жмудь, канд. техн.. наук, асистент

Відповідальна за випуск
завідуюча кафедрою технології
ресторанного і оздоровчого харчування
Л.М. Тележенко, д-р технічних наук, професор

ВСТУП

Підготовка фахівців ступеню вищої освіти «Бакалавр» на кафедрі технології ресторанного і оздоровчого харчування здійснюється у відповідності з робочим навчальним планом, який розроблено на основі освітньо-професійної програми «Технології ресторанного бізнесу» спеціальності 181 «Харчові технології».

Мета проведення занять – закріпити на практиці лекційний матеріал, здобути навички в області культури харчування.

В результаті вивчення теоретичного курсу і виконання лабораторних занять студент повинен **знати** особливості традицій та культури харчування народів світу; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних громадян (туристів) в закладах ресторанного господарства своєї країни.

Вміти вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу; вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу; вільно визначати сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни світу.

Здобути практичні навички з приготування різних страв та способів їх подачі та споживання.

Методичні вказівки містять учбові заняття, в яких викладені мета роботи, основні теоретичні положення, методика та порядок виконання завдання, порядок оформлення роботи та рекомендована література.

Тема 1 Загальна інформація щодо вивчення дисципліни

Питання для самостійної роботи:

1. Культура харчування та здоровий спосіб життя

2. Раціональне харчування

Питання для самоперевірки:

1. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни

2. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу

Тема 2 Загальні поняття про етикет

Питання для самостійної роботи:

1. Історія виникнення етикету

2. Сучасний етикет

Питання для самоперевірки:

1. Поняття про етикет.

2. Професійний етикет для ЗРГ

Тема 3 Організація харчування. Умови харчування і методи обслуговування

Питання для самостійної роботи:

1. Особливості організації бенкетів-прийомів

2. Види сервісу

Питання для самоперевірки:

1. Система обслуговування і види сніданків

2. Методи обслуговування

Тема 4 Види прийомів та їх обслуговування. Ресторанний і застільний етикет в країнах Європи

Питання для самостійної роботи:

1. Правила етикету

2. Сучасний етикет держслужбовців

Питання для самоперевірки:

- 1. Види прийомів та типу обслуговування, їх характеристика*
- 2. Ресторанний і застільний етикет в країнах Європи*

Тема 5 Культура харчування та релігія

Питання для самостійної роботи:

- 1. Відношення людини до релігії*
- 2. Види світових релігій*

Питання для самоперевірки:

- 1. Історичне становлення впливу релігії на культуру харчування*
- 2. Традиції харчування у світових релігіях*

Тема 6 Особливості формування традицій і культури харчування слов'янських народів

Питання для самостійної роботи:

- 1. Правила етикету слов'янських народів*
- 2. Релігія слов'янських народів*

Питання для самоперевірки:

- 1. Особливості формування народної слов'янської кухні*
- 2. Особливості традицій та культури харчування народів України*
- 3. Особливості традицій та культури харчування народів Росії*
- 4. Особливості традицій та культури харчування народів Білорусії*

Тема 7 Особливості формування традицій і культури харчування народів Європи

Питання для самостійної роботи:

- 1. Правила етикету народів Європи*
- 2. Релігія народів Європи*

Питання для самоперевірки:

- 1. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для*

туристів країн Європи

2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії

Тема 8 Особливості формування традицій і культури харчування народів з різних континентів

Питання для самостійної роботи:

1. Правила етикету народів з різних континентів

2. Релігія народів з різних континентів

Питання для самоперевірки:

1. Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки

2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з США, Канади, Мексики, Панами, Гватемали, Гаїті, Коста-Ріки, Бразилії тощо






3. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з Алжиру, Єгипту, Тунісу, Конго, Анголи, Замбії, Кенії, Гвінеї тощо.

Теми для індивідуальної роботи

Перелік питань для розгляду в індивідуальній роботі:

1. Відображення релігії країни в культурі харчування;
2. Особливості організації харчування локальної кухні;
3. Особливості організації прийому громадян країни (туристів) в Україні.

Таблиця 1. Перелік тем для самостійної роботи

№ п/н	Назва теми
1	2
1.	 Франція
2.	 Швеція
3.	 Німеччина
4.	 Польща
5.	 Велика Британія
6.	 Греція
7.	 Ісландія
8.	 Португалія
9.	 Чехія
10.	 Ірландія
11.	 Боснія і Герцеговина
12.	 Данія
13.	 Швейцарія
14.	 Албанія
15.	 Монако
16.	 Андорра
17.	 Іспанія
18.	 Норвегія
19.	 Фінляндія
20.	 Італія
21.	 Румунія
22.	 Болгарія
23.	 Угорщина
24.	 Австрія
25.	 Сербія
26.	 Хорватія
27.	 Словаччина
28.	 Нідерланди
29.	 Бельгія
30.	 Мальта
31.	 Ватикан

1	2
32.	 Кіпр
33.	 Білорусь
34.	 Грузія
35.	 Узбекистан
36.	 Росія
37.	 Туркменістан
38.	 Естонія
39.	 Азербайджан
40.	 Латвія
41.	 Таджикистан
42.	 Вірменія
43.	 Киргизстан
44.	 Молдова
45.	 Литва
46.	 Казахстан
47.	 Україна
48.	 Туреччина
49.	 В'єтнам
50.	 Індія
51.	 Японія
52.	 Мексика
53.	 Таїланд
54.	 Канада
55.	 Пакистан
56.	 США
57.	 Ізраїль
58.	 Нігерія
59.	 Саудівська Аравія
60.	 Куба
61.	 Єгипет
62.	 Аргентина
63.	 Гонконг
64.	 Колумбія

Література

ОСНОВНА:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов, В.А.Русавська. – К.: ЦУЛ, 2017. – 342 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2017. – 280с.
3. Архіпов В.В. Барна справа. Технологія продукції та обслуговування в барах Навч. посіб. — К: ЦУЛ, 2016. — 240 с.
4. Архіпов В.В. Етнічні кухні: особливості культури та традицій харчування народів світу.- К.: ЦУЛ, 2016. - 233с.
5. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані 3-тє вид. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 382 с.
6. Бондарь К.Л. Бары и рестораны: организация обслуживания. – К. ЦНЛ, 2017. – 320 с.
7. Кавешніков Н.С. Організація готельно-ресторанної справи. – К.ЦНЛ, 2015. – 752 с.
8. Золовська О.В. , Жмудь А.В. Конспект лекцій з дисципліни «Культура харчування». – Одеса:ОНАХТ, 2019, 71с.

НОРМАТИВНА:

1. Державний стандарт України ДСТУ 4281 : 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”
2. Державний стандарт України ДСТУ 3862-99 “Ресторанне господарство. Терміни та визначення”
3. ГОСТ 30390-95 “Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия” (Міждержавний стандарт)
4. ДСТУ 3279-95 “Стандартизація послуг. Основні положення”
5. ГОСТ 30523-97 “Услуги обществен-ного питания. Общие требования”
6. ГОСТ 30524-97 “Общественное питание. Требования к обслужи-вающему персоналу”
7. ГОСТ 50764-95 “Услуги общественного питания”
8. ГОСТ 12.1.005 – 88 ССБТ. “Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны”
9. ГОСТ 12.1.010 – 76 ССБТ “Взрыво-безопасность. Общие требования”
10. СанПиН 42-123-5777-91 “Санитарные правила для предприятий обществен-ного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое”.//Послуги в Україні. Нормативні

- документи: Довідник/За заг. ред. В. Л. Іванова. - Львів: НІЦ "Леонорм", 1999. - С. 307-335.
11. МБТ 5061-89 “Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов”
 12. Норми оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями та кухонним інвентарем
 13. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 65. Торгівля та громадське харчування. - К., 1999. - 162 с.
 14. Закон України “Про безпечність і якість харчових продуктів” від 23.12.97 //www.rada.gov.ua
 15. Закон України “Про захист прав споживачів” від 15.12.93. //www.rada.gov.ua
 16. Закон України “Про підтвердження відповідності” від 17.05.01 //www.rada.gov.ua
 17. Закон України “Про стандартизацію” від 17.05.01 //www.rada.gov.ua
 18. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. - 848 с.
 19. Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5 777-91
 20. Правила работы заведений (предприятий) общественного питания. Приказ Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24 июля 2002 года №219. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Украины 20 августа 2002 г. за № 680/696.
 21. Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у підприємствах громадського харчування. Міністерство зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України Наказ №365 від 23.07.97 р. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 9 вересня 1997 р. за №387/1291. //Торгівельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики. - 2002. №11 - С. 260-263.
 22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1982 - 720 с.

Підписано до друку _____ 20__ р.

Формат 60*84/16. Ум. друк.арк.5.

Наклад 100 прим. Замовлення № _____

Надруковано РВЦ «Технолог»