

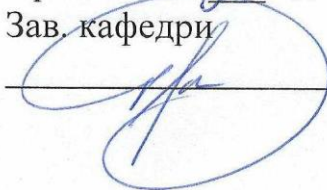
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ КРАЇН СВІТУ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

(заочна форма навчання)

Розробник: Слащева А.В.,
доцент кафедри технології
в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної
справи, к.т.н., доцент

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Вибіркова для студентів напряму підготовки 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	2
Лекції, годин	6
Практичні / семінарські, годин	8
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	136
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	14
самостійної роботи студента	19
Вид контролю	залік

2. Програма дисципліни

Ціль – формування у студентів професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

Завдання: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей системи харчування; переліку традиційної продовольчої сировини; асортименту і технології страв і кулінарних виробів; способів кулінарно-технологічної обробки; основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, прямих овочів, а також соусів, приправ для утворення та покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях.

Предмет: сучасні уявлення про національні особливості і технології страв і кулінарних виробів в кухнях народів світу.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Класифікація національних кухонь.
2. Стисла характеристика історичного розвитку світового кулінарного мистецтва.
3. Особливості національних кухонь країн Європи.
4. Особливості національних кухонь країн Близького сходу та Азії
5. Особливості кухонь Америки
6. Особливості кухонь країн Африки
7. Вживання прянощів в процесі приготування національних страв. Класифікація і характеристика прянощів.
8. Суміші або комбінації прянощів. Загальна характеристика, особливості складу приправ. Приправи в кухнях Європи. Східні приправи.

9. Естетичні вимоги, способи оформлення страв в національних кухнях.
10. Деякі принципи складання меню з урахуванням національних традицій.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
Модуль 1. Особливості національних кухонь Європи					
Тема 1. Особливості національних кухонь країн Європи	86	2	4		80
Разом за 1 модуль	86	2	4		80
Модуль 2. Особливості національних кухонь Австралії, Америки та Африки					
Тема 2. Особливості національних кухонь країн Америки	32	2	2		28
Тема 3. Особливості національних кухонь африканського континенту та Аравійського півострову	32	2	2		28
Разом за 2 модуль	64	4	4		56
Усього годин	150	6	8	-	136

4. Темі семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні)	2
2	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні)	2
3	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Америки	2
4	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь африканського континенту та Аравійського півострову	3
Всього		8

5. Індивідуальні завдання

1. Відповідно до індивідуального варіанта студента (порядковий номер студента у списку академічної групи) розв'язати практичне завдання, запропоноване у частині III у темі 2 індивідуального завдання №1 "Складання меню для туристів з Європи" методичних рекомендацій з вивчення дисципліни [2, стор. 28].

2. Відповідно до індивідуального варіанта студента (порядковий номер студента у списку академічної групи) розв'язати практичне завдання, запропоноване у частині III у темі 4 індивідуального завдання №2 "Складання меню для туристів з Америки" методичних рекомендацій з вивчення дисципліни [2, стор. 31].

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Назва модулю	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Особливості національних кухонь Європи	80	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для вивчення питань: класифікація національних кухонь, стисла характеристика історичного розвитку світового кулінарного мистецтва, особливості національних кухонь країн Європи. Джерела: [1-9]. 2. Самотестування 3. Підготовка індивідуального завдання	Тестування, виконання індивідуального завдання
Змістовий модуль 2. Особливості національних кухонь Австралії, Америки та Африки	56	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для вивчення питань: особливості національних кухонь країн Близького сходу та Азії, особливості кухонь Америки Особливості кухонь країн Африки, вживання прянощів в процесі приготування національних страв, класифікація і характеристика прянощів, суміші або комбінації прянощів, загальна характеристика, особливості складу приправ, приправи в кухнях Європи. Східні приправи. Джерела: [4-7, 10] 2. Самотестування 3. Підготовка індивідуального завдання	Тестування, виконання індивідуального завдання

7. Результати навчання

1	Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.
2	Здатність скласти меню для харчування іноземних туристів.
3	Здатність надати оцінку технологічним процесам виробництва напівфабрикатів і готової кулінарної продукції
4	Здатність забезпечити відповідність роботи сучасним вимогам послуг у закладах туристично-рекреаційної сфери
5	Здатність організувати виробничий процес на сучасному рівні
6	Здатність підвищити рівень відповідності класу та спеціалізації затребуваних сучасним споживачам і перспективних закладів ресторанного господарства у нашій країні.
7	Здатність до використання набутих знань, професійних технологій та інновацій у практичній діяльності
8	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання; уміння вирішувати питання раціонального використання матеріальних ресурсів
9	Здатність до критичного оцінювання стану та тенденцій розвитку технологій ресторанного господарства.
10	Здатність аналізувати та прогнозувати процеси ресторанного господарства на всіх рівнях, визначати закономірності та тенденції їх розвитку.
11	Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення, математичні моделі та методи для проведення розрахунків щодо рецептурних складових
12	Здатність швидко та ефективно розв'язувати проблеми пошуку нових трендів у ресторанному господарстві шляхом практичного використання сучасних технологій
13	Здатність ефективно та доцільно застосувати широке коло знань технології та організації в ресторанному господарстві

8. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

Поточне тестування та самостійна робота				Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Індивідуальне завдання 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 2	50	100
5	20	5	20		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

9. Методичне забезпечення

Електронний конспект лекцій, методичні рекомендації з вивчення дисципліни, комплекти індивідуальних завдань, навчальна та наукова література, нормативні документи.

1. Національні кухні країн світу: курс лекцій / А.В. Слащева. – Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2017. – 177 с.

2. Національні кухні країн світу: методичні вказівки до самостійного вивчення курсу / А.В.Слащева. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 32 с.

3. Національні кухні світу: засоби діагностики знань студентів / А.В.Слащева. – Кривий Ріг: Дон ДУЕТ, 2016. – 21 с.

10. Рекомендована література

Базова

1. Національні кухні країн світу: курс лекцій / А.В. Слащева. – Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2017. – 177 с.

2. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.

3. Волощук Г.А. Особенности кухонь народов мира / Г.А. Волощук, А.В. Нечипоренко. – 2-е изд. Доп. – К.: Реклама, 1990. – 128 с.

4. Горячкин Т.В. Страны мира: Современный справочник / Т.В. Горячкина. – К.: Центр научной литературы, 2005. – 255 с.
5. Европейские обычаи питания / пер. с англ. А.А. Михедовой. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 208 с.
6. Европейская кухня. – М.: ЭКСМО, 1996. – 532 с.
7. Искусство кулинарии / пер. с нем. Е. Зайцевой, О.Озерова. – М.: Изд-во «Эксмо-пресс», 2001. – 560 с.
8. Кузнецова Э.К. Лучшие рецепты мировой кухни / Е.К. Кузнецова. – М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2004. – 191 с. – ISBN 5-94848-171-9.
9. Кулинарные традиции мира. Современная энциклопедия. – М.: Аванта+, 2003. – 432 с.
10. Ламберт Ортис Э. Мексиканская кухня / Ортис Ламберт; пер. с англ. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. – 96 с.
11. Метель С.Н. Меню для иностранного гостя / С.Н. Метель. – М.: Экономика, 1992. – 366 с.
12. Моррис С. Специи / С. Моррис, Л. Мэккли; пер. с англ. У.В. Сагщиной. – М.: РосМЭН, 1998. – 255 с.
13. Португальская кухня / В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 528 с.
14. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu / Дж. Райт, Э. Трой; пер. с англ. – М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001. – 352 с.
15. Французская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 478 с.
16. Испанская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 504 с.
17. Португальская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 528 с.
18. Ко Масаки. Японская кухня / Масаки Ко; пер. с англ. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. – 96 с.
19. Доусер Л. Китайская кухня / Л. Доусер; пер. с англ. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. – 96 с.

Допоміжна

1. Английская (Шотландская, Ирландская) кухня. – Электронные текстовые данные (143 кб) – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/talk/eat/piece-kitchen/3007.html>
2. Арабская кухня. – Электронные текстовые данные (11,3 кб) – Режим доступа: ib.druzia.org/view-Burda-Vkusno.txt.full.html
3. Восточная кухня. Сборник кулинарных рецептов. – Новосибирск: «Мангазея», 2005. – 64 с. – ISBN 5-8091-0221-2.
4. Итальянская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 379 с.
5. Кулинарное искусство / Сост. А. Григорьева. – М.: Белый город, 2008. – 304 с. – ISBN 5-7793-1165-X.
6. Лысенков Л.П. Кулинарное искусство народов мира: методические указания для проведения лабораторных работ и семинарских занятий / Л.П. Лысенков. – Донецк: ДонГУЭТ, 2004. – 25 с.
7. О китайской кухне – Электронные текстовые данные (22 кб) – Режим доступа: <http://culinary.org.ua/index.php.article>

8. Особенности кухни Кореи – Электронные текстовые данные (195 кб) – Режим доступа: <http://forum.chelcom.ru/forum/archieve/sndex.php/t-203849.htm>

9. Похлебкин В.В. Основные особенности китайской кухни. Специфика ее методов и приемов / В.В. Похлебкин // Собрание избранных произведений. Моя кухня и мое меню. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 1999. – Электронные текстовые данные (58732,93 байт) – Режим доступа: www.turclubmai.ru/heading/papers.

10.Рецепты мира. Словарь кулинарии народов мира – Электронные текстовые данные (57,5 кб) – Режим доступа: www.recipes.com.ua.

11.Славянская кухня / Сост. Т. Воробьева, Т.Гаврилова. М.: ЗАО Изд-во ЭКСМО-пресс, 1998. – 448 с.

12.Чешская кухня и ее особенности. – Электронные текстовые данные (98 кб) – Режим доступа – <http://ru.wikipedia.org/wiki>.

13.Шинхарль К. Изысканная кухня / пер. с нем./ К. Шинхарль, Р. Хес. – М.: Изд-во «Лик-пресс», 1997. – 240 с.

14.Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. – М.: Наука, ГРВЛ, 1981. – 256 с.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.kuharka.ru/talk/eat/piece-kitchen/3007.html>
2. www.recipes.com.ua
3. <http://www.culinary.org.ua/>
4. <http://supercook.ru/zz220-01.html>
5. <http://www.povara.ru/>
6. <http://www.koolinar.ru/>
7. <http://www.flavor.ua/>
8. <http://www.povarenok.ru>
9. <http://supercook.ru/zz220-05.html>
- 10.<http://www.edimdoma.ru/retsepty/popular/>
- 11.<http://ivona.bigmir.net/cooking>
- 12.<http://www.кулинария.com.ua/>
- 13.<http://eda.2k.ua/>
14. <http://www.prostovkusno.com.ua/>

ЗАТВЕРДЖЕНО

Зав. кафедри

_____ Никифоров Р.П.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

№	Назва змістового модулю	Кількість годин за видами занять та період вивчення дисципліни						Дата поточного контролю
		Лекції		Практичні		Самостійна робота		
		год.	дата	год.	дата	год.	дата	
1	Змістовий модуль 1. Особливості національних кухонь Європи	2	січень 2019 року	4	січень 2019 року	80	березень 2019 року	25.03.2019 р.
2	Індивідуальне завдання 1							30.03.2019 р.
3	Змістовий модуль 2. Особливості національних кухонь Австралії, Америки та Африки	4	січень 2019 року	4	січень 2019 року	56	квітень 2019 року	20.04.2019 р.
4	Індивідуальне завдання 2							01.05.2019 р.