

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 №____ від “_____” 2016 р.
Зав. кафедри

_____ Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО КРАЇН СВІТУ»

Галузь знань _____ 1401 «Сфера обслуговування» _____

(шифр і назва)

напрямок підготовки _____ 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» _____

(шифр і назва)

спеціалізація _____

(назва спеціалізації)

навчально-науковий інститут _____ ресторанно-готельного бізнесу _____

(назва)

2016 – 2017 навчальний рік

Розробник: Слащева А.В., доцент кафедри ТРГ та ГРС, к.т.н., доц.

© Слащева А.В., 2016 рік

© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2016 рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 5	Обов'язкова для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»	
Загальна кількість годин – 150	Семестр	
	6-й	6-й
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 самостійної роботи студента – 5	30 год.	8 год.
	Практичні/ семінарські заняття	
	45 год.	6 год.
	Лабораторні	
	-	-
	Самостійна робота	
	75 год.	136 год.
	Вид контролю: залік	

2. Мета та завдання дисципліни

Мета - 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.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усьог о	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		л	п/с	лаб	інд	с.р.с		л	п/с	лаб	інд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Європи												
Тема 1. Особливості національних кухонь країн Центральної, Західної, Південної Європи	23	4	12			20	22	1	1			20
Тема 2. Особливості національних кухонь країн Північної, Східної Європи та Балтії	27	6	8			15	22	1	1			20
Разом за змістовим модулем 1	50	10	20			35	44	2	2			40
Змістовий модуль 2. Особливості асортименту та технології продукції національних кухонь Близького Сходу, Азії, Південної Америки та Африки												
Тема 3. Особливості національних кухонь країн Америки	21	6	8			10	29	2	1			26
Тема 4. Особливості національних кухонь країн Австралії та Нової Зеландії	27	6	4			5	33	2	1			30
Разом за змістовим модулем 2	48	12	12			15	62	4	2			56
Змістовий модуль 3. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу												
Тема 5. Особливості національних кухонь Азії	21	4	6			15	22	1	1			20
Тема 6. Національні особливості кухонь Африки	21	4	7			10	22	1	1			20
Разом за змістовим модулем 3	52	8	13			25	44	2	2			40
Усього годин	150	30	45			75	150	8	6			136

4. Теми практичних занять

N з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
1.	Особливості національних кухонь країн Західної Європи (Франції, Бельгії, Нідерландів, Великобританії)	4
2.	Особливості національних кухонь країн Центральної та Східної Європи (Німеччини, Швейцарії, Австрії, Угорщини, Чехії та Словаччини, Польщі)	4
3.	Особливості кухонь країн Північної Європи (скандинавської кухні)	4
4.	Особливості Балканської кухні (Болгарії, Румунії, Греції Албанії, Сербії, Хорватії та ін.)	4

5.	Особливості національних кухонь народів середземноморського узбережжя (Італії, Іспанії, Португалії)	4
6.	Особливості національних кухонь країн Північної Америки (США і Канади)	4
7.	Особливості національних кухонь країн Центральної та Південної Америки (Мексика, Аргентини, Бразилії, Чилі та ін.)	4
8.	Особливості національної кухні Австралії та Нової Зеландії	4
9.	Особливості національних кухонь Азії	6
10.	Національні особливості кухонь Африки	7
	Разом	45

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Дослідження інноваційних технологій різних країн світу
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи технічного аналізу			
Особливості національних кухонь країн Західної Європи (Франції, Бельгії, Нідерландів, Великобританії)	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей-презентацій
Особливості національних кухонь країн Центральної та Східної Європи (Німеччини, Швейцарії, Австрії, Угорщини, Чехії та Словаччини, Польщі)	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей-презентацій
Особливості кухонь країн Північної Європи	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення	Тестування, індивідуальне опитування,

(скандинавської кухні)		технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	заслуховування та обговорювання доповідей-презентацій
Особливості Балканської кухні (Болгарії, Румунії, Греції Албанії, Сербії, Хорватії та ін.)	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей-презентацій
Особливості національних кухонь народів середземноморського узбережжя (Італії, Іспанії, Португалії)	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей-презентацій
Разом змістовий модуль 1	35		
Змістовий модуль 2. Графічний підхід технічного аналізу			
Особливості національних кухонь країн Північної Америки (США і Канади)	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей-презентацій
Особливості національних кухонь країн Центральної та Південної Америки (Мексика, Аргентини, Бразилії, Чилі та ін.)	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей-презентацій
Особливості національної кухні Австралії та Нової Зеландії	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей-презентацій
Разом змістовий модуль 2	15		
Змістовний модуль 3. Математичні методи технічного аналізу			
Особливості	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та	Тестування,

національних кухонь Азії		рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей-презентацій
Національні особливості кухонь Африки	15	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей-презентацій
Разом змістовий модуль 3	25		
Разом	75		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності															
	Загальні							Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9
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 програм-не 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. Форми навчання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Залік.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: на протязі семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Підготовка презентації доповіді	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	3		2	3		15
Тема 2	3		2	3		15
Разом змістовий модуль 1	6		4	6	14	30
Змістовий модуль 2						
Тема 3	2		2	3		10
Тема 4	2		3	3		15
Разом змістовий модуль 2	6		8	10	16	40
Змістовий модуль 3						
Тема 5	3		2	3		15
Тема 6	3		2	3		15
Разом змістовий модуль 3	6		4	6	14	30
Разом						100

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів,

отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
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	
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

1. Кулінарна майстерність країн світу: конспект лекцій / А.В. Слащева. – Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2015. – 85 с.
2. Кулінарна майстерність країн світу: методичні вказівки до самостійного вивчення курсу / А.В.Слащева. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 32 с.
3. Кулінарна майстерність країн світу: засоби діагностики знань студентів/ А.В.Слащева. – Кривий Ріг: Дон ДУЕТ, 2014. – 21 с.
4. Кулінарна майстерність країн світу: методичні вказівки для практичних занять / А.В.Слащева. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2014. – 15 с.
5. Презентації з курсу

12. Рекомендована література

Базова

1. Слащева А.В. Кулінарна майстерність країн світу: конспект лекцій. – Кривий Ріг, ДонНУЕТ, 2015. – 106 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. Мэкли; 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. Трои; 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. Шинхраль К. Изысканная кухня / пер. с нем./ К. Шинхраль, 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/>