

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

на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол №15 від 22.06.2021 р.
Завідувач кафедри



О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ЕТНІЧНІ КУХНІ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Слащева А В.,
доцент, к. т. н.

2021 – 2022 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Вибіркова
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість змістових модулів	2
Лекції, годин	28
Практичні / семінарські, годин	28
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	залік

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань в області етнічних кухонь різних країн світу та харчування закордонних туристів в Україні.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО в області технологій етнічних страв та харчування іноземних туристів з різних країн світу; формуванні вмій та навичок: формування меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів, впровадження прогресивних способів кулінарно-технологічної обробки для виробництва кулінарної продукції етнічного спрямування, оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі стосовно розробленого меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів.

Предмет: основи етнічних кухонь різних країн світу та харчування закордонних туристів в Україні.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя

Тема 2. Етнічні кухні народів Балканського півострову

Тема 3. Етнічні кухні народів країн Західної Європи

Тема 4. Етнічні кухні народів країн Центральної Європи

Тема 5. Етнічні кухні народів країн Східної Європи

Тема 6. Етнічні кухні Великої Британії та Ірландії

Тема 7. Етнічні кухні народів країн Північної Європи

Тема 8. Східні та єврейська етнічні кухні

Тема 9. Магрибські етнічні кухні

Тема 10. Етнічні кухні народів країн Південно-Східної Азії

Тема 11. Етнічні африканські кухні

Тема 12. Етнічні кухні народів країн Північної Америки

Тема 13. Етнічні кухні народів країн Центральної та Південної Америки

Тема 14. Етнічні кухні народів Австралії та Нової Зеландії

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність працювати в команді в сфері організації харчування туристів з різних країн світу;

здатність застосовувати знання з основ етнічних кухонь у практичних ситуаціях щодо складання і впровадження меню етнічних закладів ресторанного господарства та харчування іноземних туристів у засобах розміщення в Україні;

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства з урахуванням специфіки етнічного асортименту страв або обслуговування іноземних туристів;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність організувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нову продукцію етнічного характеру з використанням інноваційних технологій виробництва;

здатність працювати з технічною та технологічною документацією під час розробки і впровадження меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства з метою розширення сектору етнічних закладів та якісного обслуговування іноземних туристів в Україні;

розуміння принципів, технологічних процесів і технології організації виробничих процесів етнічних закладів ресторанного бізнесу та засобів розміщення, що приймають іноземних туристів;

здатність розробляти нову харчову продукцію етнічного спрямування, використовуючи сучасні технології її виробництва та інноваційні інгредієнти;
здатність організовувати та здійснювати ефективний контроль якості продуктів етнічних закладів ресторанного господарства;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

технологічних властивостей продовольчої сировини, що використовується для кулінарних цілей,

технології та асортименту етнічних кулінарних страв і виробів;

традиційних етнічних та інноваційних способів кулінарної обробки харчових продуктів;

– **уміння/навички:**

застосовувати етнічну кулінарну майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;

розробляти, реалізовувати та організовувати споживання етнічної ресторанної продукції, впроваджувати прогресивні технології виробництва етнічної кулінарної продукції;

складати меню для різних контингентів споживачів та іноземних туристів із урахуванням їх етно-гастрономічних вподобань та організувати їх обслуговування;

розробляти технологічну документацію кулінарної продукції для етнічних закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства;

використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

організувати виробничий процес в етнічних закладах ресторанного господарства та при готелях, що приймають іноземних туристів, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

– **комунікація:**

донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо етно-інновацій та сучасних етнічних технологій в ресторанному бізнесі;

збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій етнічного спрямування;

спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу України (інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами), що спеціалізуються на етнічних кухнях, або з іноземними шефами, що працюють в ресторанній сфері в Україні, а також зі споживачами ресторанних послуг, у тому числі з іноземними туристами;

– **відповідальність і автономія:**

відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи в етнічних закладах ресторанного господарства або при засобах розміщення;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
Змістовий модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи					
Тема 1. Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя	11	2	2		7
Тема 2. Етнічні кухні народів Балканського півострову	11	2	2		7
Тема 3. Етнічні кухні народів країн Західної Європи	11	2	2		7
Тема 4. Етнічні кухні народів країн Центральної Європи	11	2	2		7
Тема 5. Етнічні кухні народів країн Східної Європи	11	2	2		7
Тема 6. Етнічні кухні Великої Британії та Ірландії	11	2	2		7
Тема 7. Етнічні кухні народів країн Північної Європи	11	2	2		7
Разом за 1 модуль	77	14	14		49
Змістовий модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Америки та Африки					
Тема 8. Східні та єврейська етнічні кухні	11	2	2		7
Тема 9. Магрибські етнічні кухні	11	2	2		7
Тема 10. Етнічні кухні народів країн Південно-Східної Азії	11	2	2		7
Тема 11. Етнічні африканські кухні	10	2	2		6
Тема 12. Етнічні кухні народів країн Північної Америки	10	2	2		6
Тема 13. Етнічні кухні народів країн Центральної та Південної Америки	10	2	2		6
Тема 14. Етнічні кухні народів Австралії та Нової Зеландії	10	2	2		6
Разом за 2 модуль	73	14	14		45
Усього годин	150	28	28		94

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
Змістовий модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи		
1	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя (італійської, іспанської, грецької, португальської) Вибір тематики групових проєктів	2
2	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів Балканського півострову (хорватської, албанської, македонської)	2
3	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Західної Європи (французької, бельгійської, швейцарської)	2
4	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Центральної Європи (німецької, австрійської)	2
5	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Східної Європи (польської, румунської, чеської, словацької, угорської)	2
6	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні Великої Британії та Ірландії	2
7	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Північної Європи (датської, шведської, норвезької, голандської)	2
Змістовий модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Америци та Африки		
8	Семінар запитань і відповідей Східні та єврейська етнічні кухні	2
9	Семінар запитань і відповідей Магрибські етнічні кухні	2
10	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Південно-Східної Азії	2
11	Семінар запитань і відповідей Етнічні африканські кухні	2
12	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Північної Америки	2
13	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Центральної та Південної Америки	2
14	Захист групових проєктів Розробка меню для етнічного закладу ресторанного господарства (відповідно до виданого завдання)	2
	Всього	28

5. Розподіл балів, які отримують студенти

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

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист групових проєктів	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2	2		2	6
Тема 2		2	2		2	6
Тема 3		2	2		2	6
Тема 4		2	2		2	6
Тема 5		2	2		2	6
Тема 6		2	2		2	6
Тема 7			2	10		12
Разом за змістовим модулем 1		12	14	10	12	48
Змістовий модуль 2						
Тема 8		2	2		2	6
Тема 9		2			2	6
Тема 10		2	2		2	6
Тема 11		2			2	6
Тема 12		2	2		2	6
Тема 13		2	2	10	2	16
Тема 14	10					10
Разом за змістовим модулем 2	10	12	8	10	12	52
Усього годин	10	24	26	20	24	100

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	20	10		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної 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	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	