

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

на засіданні кафедри економіки та  
бізнесу

Протокол № 2 від 02 вересня 2021 р.

Зав. кафедри



Н. В. Лохман

**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	<b>Готельно-ресторанна справа</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>28 / 8</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>28 / 8</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>94</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>4</b>
самостійної роботи студента	<b>6,7</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 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 вмінь 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:**

цінування та повага різноманітності та мультикультурності

##### **– фахових програмних компетентностей:**

здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

#### **2) досягнення програмних результатів навчання:**

знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і 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 організовувати 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, сушефами), 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
<b>Змістовий модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи</b>					
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
<b>Разом за 1 модуль</b>	<b>77</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>49</b>
<b>Змістовий модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Америки та Африки</b>					
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
<b>Разом за 2 модуль</b>	<b>73</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>45</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>28</b>	<b>28</b>		<b>94</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
<b>Змістовий модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи</b>		
1	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя (італійської, іспанської, грецької, португальської) Вибір тематики групових проектів	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
<b>Змістовий модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Америки та Африки</b>		
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 проектів 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 проектів	Ситуаційні і завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1		1	1		1	3
Тема 2		1	1		1	3
Тема 3		1	1		1	3
Тема 4		1	1		1	3
Тема 5		1	1		1	3
Тема 6		1	1		1	3
Тема 7			1	5		6

<b>Разом за змістовим модулем 1</b>		<b>6</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>24</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 8		1	1			
Тема 9		1			1	
Тема 10		1	1			
Тема 11		1			1	
Тема 12		1	1			
Тема 13		1	1	5		
Тема 14	9					
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>26</b>
<b>Усього балів</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>50</b>

**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).

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
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	