

ГАЛИЦЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

імені В'ячеслава Чорновола

Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора

з навчально-методичної роботи

Марина ГЛИНСЬКА



ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕТНІЧНІ КУХНІ

Рівень освіти – фахова передвища освіта

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

ОПП – Готельно-ресторанна справа

Семестр	За навч. планом		Аудиторні години					Самостійна робота студента	Форма підсумк. контролю
	К-сть кредитів	К-сть годин	Лекції	Семінари	Практичні	Лабора- торні	Комбіно- вані заняття		
IV	3	90	30		8	12		40	Залік

Тернопіль, 2022

Розроблено робочою групою у складі:

Гладчук Оксана Петрівна – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.


Паршин Любомира Анатоліївна – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

Куницька Наталя Богданівна – спеціаліст II категорії, викладач циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

Програму навчальної дисципліни «Етнічні кухні» розроблено на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів фахової перед вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Програму навчальної дисципліни «Етнічні кухні» розглянуто та затверджено на засіданні ЦК дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму, протокол №11 від 29.06.2022р.

Голова ЦК  **Паршин Л.А.**

Гарант ОП, викладач вищої категорії
викладач-методист  **Гладчук О.П.**

Завідувач відділення
економіки та туризму  **Добровольська С.Я.**

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Етнічні кухні» належить до вибіркових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Обсяг навчального часу для курсу «Етнічні кухні» у навчальному плані підготовки фахових молодших бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 3 кредити (90 академічних годин).

Метою курсу є формування у студентів теоретичних знань та уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних країн; вивчення асортименту національних страв і правил їх подачі, традиційних джерел сировини і способах його кулінарної обробки. Занурення в культуру країни та розвиток креативності мислення, розвиток уявлень про кухню та традиції народів світу; вироблення здатності аналізувати національні етнічні кухні, кулінарні традиції, тренди України та країн світу; набуття здатності аналізу ресторанних об'єктів з точки зору етнічних кухонь, брендів країн, регіонів, населених пунктів і перспектив їх розвитку.

Завданням навчальної є ознайомлення з основними напрямками розвитку етнічної кухні, поводження з їжею і прийому гостей у народів світу, особливостями протікання етнокультурних і етнічних процесів. Курс повинен дати уявлення про традицію харчування в різних кліматичних зонах. Поряд із цим курс допомагає формуванню у студентів знань і уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії у різних етносів. Вивчає проблеми впливу на етикет соціальних і етносоціальних інститутів на різних соціально-економічних рівнях, аспекти гендерних і владних стосунків. Вивчення культури «іншого», а головним чином народної (традиційно-побутової) культури харчування дає можливість розкрити та визначити тенденції розвитку сучасної культури харчування, вирішити проблеми етнічної специфіки культури харчування, зазначити традиції та новації в культурі харчування. Курс розкриває основні аспекти кулінарного мистецтва народів світу та його національні особливості. У ньому висвітлено історію розвитку культури та традицій харчування народів зарубіжних країн та України, кулінарну спадщину націй.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних компетентностей, які визначенні освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

Загальні компетентності:

ЗК 3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 6 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 9 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 12 Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 1 Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 7 Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8 Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 13 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 16 Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні **програмні результати навчання**:

РН 7 Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 16 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 17 Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).

РН 20 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомленням потреби навчання впродовж життя.

РН 21 Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності, відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

РН 22 Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.

Основними **методами** формування фахових компетентностей у процесі вивчення даної дисципліни є пояснювально-ілюстративні та наочні, інтерактивні (дискусія, мозковий штурм, інтерактивні презентації, тестування) та практичні (інструктаж, аналіз, діагностики ситуацій розбір практичних

ситуацій, виконання практичних робіт). Ці методи дають можливість у повному обсязі опанувати навчальний матеріал, закріпити його, сформувати практичні навички та діагностувати якість знань.

Поточний контроль з дисципліни «Етнічні кухні» з метою виявлення ступеня розуміння студентом засвоєного навчального матеріалу та вміння застосовувати його у практичній роботі. Здійснюється у процесі на семінарських, практичних заняттях шляхом фронтального та індивідуального опитування виконання різнорівневих індивідуальних та групових завдань, які в свою чергу поділяються на навчальні, контролюючі, пошуково-дослідницькі.

Семестровий контроль – диференційований залік, визначений робочим навчальним планом фахової підготовки та зазначаються у програмі навчальної дисципліни і який виявляє рівень засвоєння студентом навчальної дисципліни «Етнічні кухні».

2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Етнічні кухні народів Європи

Харчування народу, його кухня – найважливіша частина людського побуту і національної культури. Історія і етапи розвитку харчування. Принципи формування національних традицій і культур харчування. Формування гастрономічних звичок, пристрастей і характерних особливостей національної кухні народів. Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування. Асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки в різних країнах світу. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу.

Змістовий модуль 2. Етнічна кухня народів Азії та Африки

Етнічні кухні країн Західної, Східної, Південної Азії та Кавказького регіону. Етнічні кухні Африки.

Змістовий модуль 3. Етнічні кухні народів Америки, Австралії та Океанії

Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки, Латинської Америки. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії.

3. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назва розділу, модуля, теми програми	Програмні результати навчання	Обсяг годин		
			Всього	з них:	
				ауди-торних	самос-тійних
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Етнічні кухні народів Європи			34	18	16
1	Тема 1. Мистецтво приготування їжі – як найдавніша галузь людської діяльності	Знати об'єкт, предмет та задачі курсу, історію і етапи розвитку харчування. Розуміти принципи формування національних традицій і культур харчування, розуміти шляхи формування гастрономічних звичок, пристрастей і характерних особливостей національної кухні народів. Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування.	4	2	2
2	Тема 2. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції	Знати особливості формування народної слов'янської кухні. Розуміти та аналізувати особливості традицій та культури харчування кухонь етносів України, кримських татар, молдаван. Охарактеризувати національні та регіональні кухні.	4	2	2
3	Тема 3. Традиції харчування народів Східної Європи	Знати особливості приготування їжі в Балканських країнах – Болгарії, Румунії, Греції, Сербії, Хорватії, Словенії, Боснії, Чорногорії Етнічні кухні Чехії та Словаччини. Аналізувати традиції та культура харчування в Угорщині. Особливості приготування їжі в Прибалтійських країнах – Естонії, Латвії, Литві. Знати технологію приготування традиційних страв російської кухні.	8	4	4
	Тема 4. Традиції харчування народів Західної Європи	Знати загальні відомості та розрізняти особливості французької, італійської, німецької, іспанської, грецької кухонь. Перелічити традиційну сировину, поєднання продуктів, національні страви кухонь. Охарактеризувати регіональні особливості	10	6	4

		національних кухонь та їх гастрономічні бренди. Аналізувати гастрономічні івенти країн Західної та Південної Європи. Продемонструвати навички аналізу, порівняння, визначення рис ідентичності французької, італійської, німецької, іспанської грецької кухонь.			
	Тема 5. Кулінарні традиції народів Кавказу: історія та спільне коріння	Знати загальні відомості про Грузинська кухня, Азербайджанська кухня Вірменська кухня : Традиції, режим харчування, особливості грузинської кухні і кулінарні вподобання. Продемонструвати навички аналізу, порівняння, визначення рис ідентичності	8	4	4
Модуль 2. Етнічна кухня народів Азії та Африки.			36	20	16
6	Тема 6. Умови життя, режим і структуру харчування народів Африки	Знати загальні відомості про асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь народів Африки. Особливості використання сировини та харчових продуктів у народів Африки. Аналізувати кухню країн Африки.	4	2	2
7	Тема 7. Єврейська кухня	Знати загальні відомості про формування під впливом релігійних звичаїв і викликаних ними обмежень (кашрут), а також розселення євреїв по всьому світі, тобто страви єврейської кухні в різних країнах світу різняться. Ізраїльська кухня як об'єднання традиції ашкеназької, сефардської, північноафриканської, східної і середземноморської кухонь. Робити аналіз.	4	2	2
8	Тема 8. Турецька кухня та кухня народів Центральної Азії	Знати загальні відомості про асортимент і технологія страв киргизької, узбецької, таджицької, туркменської кухні. Зв'язок релігійних традицій і харчування. Особливості кулінарної обробки харчової сировини. Технологія перших, других страв з м'яса, борошняних страв і виробів. Вміти	6	4	2

		робити аналіз та ідифікацію етнічних страв цих країн. Приготування напоїв і особливості їх подачі			
9	Тема 9. Особливості етнічних кухонь Китаю і Японії	Знати загальні відомості та розрізняти японську та китайську кухню. Розуміти загальні відомості про правила приготування страв з рису в японській і китайській кухні. Асортимент. Страви з локшини - основна і додаткова їжа. Місце бобових продуктів (тофу і м'ясо), риби в японській кулінарії. Різновиди суші, роли Продемонструвати навички аналізу, порівняння, визначення рис ідентичності та відмінних характерних ознак японської, китайської, кухні	10	6	4
10	Тема 10. Специфічні особливості корейської кухні	Знати загальні відомості про Страви з овочів, рису і бобових продуктів. Прийоми теплової обробки, спеції і приправи, використовувані в кулінарії Кореї. Кімчі, пібімпап, кальбо, пульгогі, ханчжонсік	4	2	2
11	Тема 11. Кухня народів Індії	Знати загальні відомості про Приготування та оформлення страв індійської кухні. Індійські пікулі. Карі з овочів, бобових або м'яса. Чапаті. Рис басматі, тхалі. Знати традиційний індійський етикет. Способи прийняття їжі руками.	4	2	2
12	Тема 12. Кухня народів Сибіру	Знати загальні відомості про харчування народів Сибіру. Особливості кулінарних обробок продуктів заморожування, квашення, смаження, тушкування. Незвичним є поєднання у одній страві птиці та риби. Вживання в їжу сирого оленячого м'яса і крові. Страви з лісової птиці - глухарів, тетеруків, куріпок, рябчиків. Особливою стравою є білячі шлунки. Місце дикоростучих рослин в харчуванні.	4	2	2

Модуль 3. Етнічні кухні народів Америки, Австралії та Океанії			20	12	8
13	Тема 13. Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки	Знати загальні відомості та розрізняти мексиканську кухню та США. Охарактеризувати регіональні особливості національних кухонь. Продемонструвати навички аналізу, порівняння.	4	2	2
14	Тема 14. Кухня народів Латинської Америки	Знати особливості регіональних кухонь, особливості традицій, культури та режиму харчування у кухнях країн карибського басейну. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки – Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі.	8	6	2
15	Тема 15. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	Знати особливості традиційної кухні та культури харчування етнічних народів країн Австралійського союзу. Аналізувати особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії. Кухня народів Океанії	6	4	4
Всього			90	50	40

4. ПЕРЕЛІК ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

П1 Особливості національної кухні народів Східної Європи.

П2 Особливості етнічних кухонь народів Кавказу.

П3 Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.

П4 Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії.

4. ПЕРЕЛІК ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ

ЛР1 Технології приготування страв Західної Європи.

ЛР2 Технології приготування страв Японії та Китаю.

ЛР3 Технології приготування страв країн Америки.

4. САМОСТІЙНА РОБОТА

С1 . Розкрийте основні фактори які формують підґрунтя національної кухні.

С2 Висвітліть властивості традиційної кухні кожного з етнографічних районів України.

С3 Дослідіть фактори впливу на формування народної слов'янської кухні.

С4 Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Словаччини та Чехії.

С5 Охарактеризуйте кулінарні традиції різних регіонів Франції та вкажіть на їхні відмінності.

С6 Визначте характерні особливості регіональних кухонь жителів Швейцарії, Греції.

С7 Скласти словник традиційних страв та напоїв Німеччини.

С8 Розкрийте спільне коріння кулінарних традицій країн Закавказзя.

С9 Порівняти національні кухні Кавказького регіону – Вірменії та Грузії

С10. Дослідіть регіональні кулінарні традиції народів Алжиру

С11 Національна кухня Ізраїльська: традиційні продукти та їх поєднання, національні страви.

С12 Назвіть страви, які готують із сої. Які інгредієнти використовують при приготуванні соєвого соусу? Визначте, у якій національній кухні немає поняття “головної страви”

С13 Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Середньої Азії.

С14 . Що в національній кухні Індії розуміють під словом “каррі”?

С15 Висвітліть популярний спосіб нетермічної кулінарної обробки риби у японській кухні. Чому для приготування страви з риби фугу повар повинен мати ліцензію?

С16 Чим славиться мексиканська кухня? Як називається сорт гострого перцю, що використовується для приготування страв в Мексиці?

C17. Перелічіть популярні національні страви та напої , які рекомендує кухня Парагваю та Уругваю.

C18 Які види м'яса використовують в аргентинській кулінарії? Дослідіть, в якій країні вирощують фіолетову кукурудзу.

C19 . Перелічіть види теплової обробки австралійської кухні. Сік якого фрукта використовують австралійські кулінари для маринування птиці?

C20 Висвітліть традиційні страви новозеландців.

5. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Підсумковий контроль проводиться у формі диференційованого заліку – форма семестрового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу з навчальної дисципліни на підставі поточного контролю, за умови відсутності негативних оцінок за роботи.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінювання рівня якості підготовки фахівців здійснюється на основі встановлених правил, критеріїв, системи і шкали оцінювання. Рівень якості підготовки фахівців визначається комплексною системою оцінювання.

Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення практичних та семінарських занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів з питань, визначених планом семінарських занять, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, виконання практичних завдань, письмове складання студентами тестів, захист повідомлень, презентацій, есе та інше.

«Відмінно» виставляється здобувачу освіти, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вміє успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного прагнення і поповнення знань.

«Добре» виставляється здобувачу освіти, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

«Задовільно» виставляється здобувачу освіти, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки у відповідях на іспиті і при виконанні іспитових завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом науково-педагогічного працівника.

«Незадовільно» виставляється здобувачу освіти, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.

РЕКОМЕНДОВАНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основні

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. – Харків: Віват, 2014. с. 192.
2. Вербенець О., Манько В. Обряди і страви святого вечора. Львів: Світчадо, 2007. 182 с.
3. Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.
4. Ростовський В.С. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 497 с.
5. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.

Додаткові

1. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012. 288.
2. Класична і сучасна французька кухня / [Авт. сост. В.Н. Жукова] М.: ТОВ «Видавництво АСТ»; Донецьк: «Сталкер», 2004. с.319
3. Курс лекцій з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр”/ Укладач: Г. Й. Островська. – Тернопіль, 2018. С. 162

Інтернет ресурси

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві татуризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf> magazine
2. Слащева, А. В. С 47 Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.p
3. Головка Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. URL https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf
4. Журна «Ресторатор» URL: <https://www.restorator.ua/magazine>
5. Кухня та етикет народів світу URL <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/20100705-moroccan-cuisine/>