



Кафедра харчових технологій

Назва курсу	Кухня народів світу (БК 23)
Мова викладання	Українська
Курс та семестр вивчення	4 курс, 7 семестр за Освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія», 2022 р.
Викладач	Гуменюк Оксана Леонідівна , доцент кафедри харчових технологій, кандидат хімічних наук
Профайл викладача (-ів)	http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5
Контакти викладача	E-mail : gum_ok@ukr.net gum_ok@stu.cn.ua

1. Анотація курсу

Курс «Кухні народів світу» передбачає вивчення основних аспектів кухні народів світу та її національних особливостей. У цьому курсі також розглядається вплив географічного положення, історичного та економічного розвитку країни на особливості приготування їжі та харчування народів різних країн світу. Під час вивчення дисципліни студенти знайомляться з традиційними джерелами сировини та способами її кулінарної обробки, асортиментом національних страв та правилами їх подачі.

Змістовий модуль 1. Особливості національних кухонь народів світу

Тема 1. Системи і типи харчування народів світу.

Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва. Види кулінарної обробки продуктів. Типи та асортимент страв. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах.

Тема 2 Традиції харчування народів Європи.

Французька кухня. Традиції і характерні особливості французької кухні, знамениті страви, напої та делікатеси.

Італійська кухня. Місце макаронних виробів, рису, оливкової олії, сирів, прянощів, спецій, приправ в приготуванні асортименту продукції італійської кухні. Широке використання страв з риби і нерибних морепродуктів, овочів макаронних виробів, сирів, спецій і прянощів. Фактори, що вплинули на формування італійської кухні. Традиції і режим харчування населення Італії.

Особливість харчування народів Португалії та Іспанії. Асортимент страв та особливості їх приготування. Особливості кухні Греції

Особливості та традиційні страви кухні народів Англії, Шотландії та Ірландії.

Німецька кухня. Традиції і режим харчування, асортимент використовуваних продуктів. Характеристика традиційних продуктів харчування. Основні прийоми кулінарної обробки. Особливості приготування, оформлення та відпуску найбільш характерних страв, напоїв, випечених виробів німецької та австрійської кухонь. широке використання картоплі,

СИЛАБУС

борошняних виробів, вівсяних пластівців, свіжих овочів і фруктів, ковбасних виробів і копченостей.

Скандинавська кухня (Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії).

Тема 3. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи

Характерні особливості технології приготування їжі в придунайських країнах: Болгарії, Угорщині, Румунії. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.

Тема 4. Національні особливості кухні країн Близького Сходу.

Кухня країн Близького (Турція, Ліван, Сирія, Йорданія, Саудівська Аравія) сходу та єврейська кухня. Формувалася єврейської кухні під впливом релігійних звичаїв і викликаних ними обмежень (кашрут), а також розселення євреїв по всьому світі, страви єврейської кухні в різних країнах світу. Ізраїльська кухня як об'єднання традиції ашкеназької, сефардської, північноафриканської, східної і середземноморської кухонь.

Тема 5. Національні особливості кухні країн Азії.

Китайська кухня: типові страви з рису, бобів, сої, овочів, морепродуктів. імператорська і протонародна кухня, кухні провінцій Китаю. Чотири складових китайської технології приготування їжі. Вимоги до теплової обробки. Орієнтація кулінарії Китаю на економне приготування і всеядність.

Японська кухня. Правила приготування страв з рису в японській кухні. Асортимент. Страви з локшини - основна і додаткова їжа. Місце бобових продуктів (тофу і місо), риби в японській кулінарії. Різновиди суші, роли.

Специфічні особливості корейської кухні. Хансік. Страви з овочів, рису і бобових продуктів. Прийоми теплової обробки, спеції і приправи, використовувані в кулінарії Кореї. Кімчі, пібімпап, кальбо, пульгогі, ханчжонсік

Кухня народів Індії Приготування та оформлення страв індійської кухні. Індійські пікулі. Карі з овочів, бобових або м'яса. Чапаті. Рис басматі, тхалі. Традиційний індійський етикет. Способи прийняття їжі руками.

Тема 6. Особливості національних блюд країн Америки, Австралії.

Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки. Звичай і традиції кухні США. консерви, пресерви, ковбасні вироби, бутерброди і готові напої. Відмінні особливості. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки. Асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь народів Америки. Особливості використання сировини та харчових продуктів у народів Америки.

Кухня народів Латинської Америки. 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.

Особливості традиційної кухні та культури харчування етнічних народів країн Австралійського союзу. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії.

Тема 7. Сучасна кухня Африки.

Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит Асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь народів Африки. Особливості використання сировини та харчових продуктів у народів Африки.

Змістовий модуль 2. Обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства

Тема 8. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України

Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах.

СИЛАБУС

Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки, Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.

2. Мета та цілі курсу.

Метою вивчення дисципліни «Кухня народів світу» є формування у студентів теоретичних знань та уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку географічного положення, релігійних світоглядів і кулінарії різних країн; вивчення асортименту національних страв і правил їх подачі, традиційних джерел сировини і способах його кулінарної обробки.

Одержані здобувачами ВО знання, необхідні для виробничо-технологічної діяльності у сфері готельно-ресторанних послуг. Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти (ЗВО) має набути або розширити наступні загальні та фахові компетентності, передбачені освітньою програмою:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

3. Результати навчання.

Під час вивчення дисципліни ЗВО має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН), передбачені освітньою програмою:

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

В результаті вивчення дисципліни ЗВО повинен **знати**:

– основні тенденції етнічних кухонь;

– історію, звичаї і традиції національної кухні, фактори, що впливають на технологію і асортимент продукції національної кухні,

– асортимент традиційних національних страв народів світу;

– традиції харчування народів світу та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров'я;

– особливості технології та подачі блюд національної кухні.

вміти:

– вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;

– вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу;

– вільно визначати сировину та страви, які рекомендуються (та не рекомендуються) туристам з тієї чи іншої країни світу;

– знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій при виробництві страв у закладах ресторанного господарства.

СИЛАБУС

4. Обсяг курсу. 3 кредити (90 годин: 30 год ауд. занять, 90 год самостійної роботи)

Вид заняття	Загальна к-сть годин
лекції	16 год
лабораторні	14 год
самостійна робота (КП)	90 год

5. Пререквізити.

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з біології, географії, історії, достатніх для сприйняття категоріального апарату предмету.

6. Система оцінювання та вимоги Остаточна оцінка за курс (семестр) розраховується наступним чином:

Загальна система оцінювання курсу	Рейтингове оцінювання за 100-бальною системою: поточний контроль – 90 балів підсумковий контроль – 10 балів (екзамен).
Лабораторні заняття	3 лабораторні роботи: – підготовленість до виконання ЛР (2 б×3 = 6 б); – самостійність та своєчасність виконання лабораторних робіт (8 б×3 ЛР = 24 б) - оформлення звіту з виконання ЛР відповідно до вимог та його захист (20 б×3 ЛР = 60 б)
Умови допуску до підсумкового контролю	Необхідна сумарна мінімальна кількість балів для допуску до екзамену – 35: - 30 балів мінімум за лабораторні роботи (мінімальна кількість балів за кожну роботу 10 б); - 5 балів мінімально за самостійну роботу

7. Політики курсу

У випадку, якщо ЗВО протягом семестру не виконав в повному обсязі передбачених робочою програмою всіх видів навчальної роботи, має невідпрацьовані лабораторні роботи, має більше 30% пропусків навчальних занять (без поважних причин) від загального обсягу аудиторних годин відповідної навчальної дисципліни або не набрав мінімально необхідну кількість балів (35), він не допускається до складання екзамену під час сесії, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3H1NOWk>). Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не дозволяється. У разі отримання незадовільної оцінки, перескладання екзамену з дисципліни за графіком, установленим дирекцією ННІ, допускається не більше двох разів (при другому перескладанні – комісії, яка створюється розпорядженням директора).

Політика академічної доброчесності

Політика дотримання академічної доброчесності ґрунтується на «Кодексі академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3GYvtgw>).

Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю; посилення на джерела інформації в разі використання, тверджень, відомостей.

Списування під час тесту, екзамену, оформленні звіту з лабораторних робіт заборонені.

За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності як повторне проходження оцінювання результатів їх навчальної діяльності.

Політика відвідування та відпрацювання пропущених занять

Відвідування занять є обов'язковим. Для тих ЗВО, які пропустили хоча б одне лабораторне заняття, проводиться процедура відпрацювання. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в дистанційній формі або у змішаній формі за погодженням із викладачем. З метою створення можливостей для навчання здобувачів вищої освіти, які з

СИЛАБУС

поважних причин не можуть відвідувати заняття, право на отримання дозволу на вільне відвідування занять (ВВЗ) надається здобувачам вищої освіти 3-го та старших курсів денної форми навчання згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3yDYnwt>). ВВЗ передбачає можливість вільного відвідування здобувачем вищої освіти лекційних занять та самостійного опрацювання навчального матеріалу, передбаченого програмою з відповідної навчальної дисципліни. Відвідування інших видів навчальних занять (крім консультацій) для ЗВО є обов'язковим. Надання дозволу на вільне відвідування занять регламентується «Порядком надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/407YpLI>).

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних та лабораторних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю (за виключенням проходження тестового контролю в системі MOODLE).

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання відповідних компетенцій можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до «Порядку визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3H7fJru>) шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчання та компетентностей.

8. Рекомендована література

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. – Харків: Віват, 2014. – 192 с.
2. Безлепкин Ю. В. Кухні народів світу / Ю. В. Безлепкин. – Харків: Прапор, 1993. – 356 с.
3. Волощук Г. А. Нечепоренко А. В. Особливості кухонь народів світу – К.: Техніка, 1992. – 195 с.
4. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
5. Wade Davis, K. David Harrison. Book of Peoples of the World: A Guide to Cultures. National Geographic, 18 November 2008. – 384 p.