

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО

« 24 » 2024 р.

Гарант освітньої програми

 Олена ПЕТРОВА

« 24 » 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Етнічні кухні»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	8
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Шевчук Наталя Петрівна, докторка філософії, доцентка shv4uk.n@mnau.edu.ua Зюзько Алла Валентинівна, кандидатка технічних наук, доцентка zuzko@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 14 від « 17 » червня 2024 року.

Завідувачка кафедри

 Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від « 24 » червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

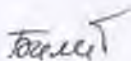
Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від « 25 » червня 2024 року.

Голова вченої ради

 Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2024



<p>1. Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>Отримання знань щодо основних принципів, процесів, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь. Дисципліна «Етнічні кухні» розкриває вплив географічного положення, історичного, економічного розвитку країни, національних традицій на особливості приготування їжі і харчування народів різних країн світу; вивчає особливості правил етикету; розглядає питання впливу національних традицій та правила сервірування столів, режим харчування, способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах. Набуття теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо: орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг; особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу; енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу; вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції; складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн; вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв; використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.</p>
<p>2. Мета навчальної дисципліни</p>	<p>надання здобувачам вищої освіти теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.</p>

3. Компетентності		<p>- <i>Інтегральна компетентність</i></p> <p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p> <p><i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i></p> <p>ФК28.2 Здатність професійно використовувати кухні країн Світу.</p>			
4. Заплановані результати навчальної дисципліни		У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: ПРН 28.2. Знати основи та використовувати особливості технологій етнічних кухонь			
5. Опис навчальної дисципліни		Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	120/4,0		
		- лекції	14/0,5		
		- лабораторні заняття	14/0,5		
		- практичні заняття	28/0,9		
		- самостійна робота	64/2,1		
Календарний план*					
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР
1.	Системи і типи харчування народів світу.	2	-	2	6
2.	Особливості етнічних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя.	2	2	4	10
3	Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи	2	2	4	10
4.	Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я	-	2	2	10
5.	Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи	2	2	4	6
6.	Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії	2	2	4	8
7.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки	2	2	4	6
8.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії.	2	2	4	8

Всього	14	14	28	64
--------	----	----	----	----

***Примітка.** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	<i>Викладач наводить таку інформацію:</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - усне опитування за темами лекційних, лабораторних і практичних занять; - залік у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні та практичні – після представлення виконаного індивідуального завдання.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.: - опитування на лабораторному практичному занятті	4	3	5	12	20
- тестовий контроль - контрольна робота	2	3	5	6	10
2. Самостійна робота в т.ч.: - опитування за програмою самостійної роботи	2	3	5	6	10
- виконання індивідуальної, наукової роботи	2	3	5	6	10
<i>Якщо формою підсумкового контролю є залік, то</i>					
Разом				36	60
Екзамен				24	40
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену	для заліку
90 - 100	A	«5» – відмінно	зараховано
82 - 89	B	«4» – добре	
75 - 81	C		
64 - 74	D	«3» – задовільно	
60 - 63	E		
35 - 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими	не зараховано з обов'язковими

		повторним вивченням дисципліни	повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу		<p>Грунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково. 	
8. Інформаційні джерела		<p>Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шевчук Н. П., Зюзько А. В. Кухні країн світу : метод. реком. для проведення лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 53 с. 2. Шевчук Н. П., Стріха Л. О., Петрова О. І. Кулінарна етнологія : конспект лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2022. 212 с. 3. Шевчук Н. П., Петрова О. І. Кулінарна етнологія : метод. реком. для практ. занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої 	

освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад.. Миколаїв : МНАУ, 2024. 142 с.

4. Данильчук Г. А., Крамаренко О. С. Кухні країн світу : метод. реком. для написання курсової роботи для здобувачів вищої освіти СВО "Бакалавр" освітньої спеціальності 181 "Харчові технології" денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 28 с.

5. Стріха Л. О., Крамаренко О. С. Кухні країн світу : метод. реком. для проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти СВО "Бакалавр" освітньої спеціальності 181 "Харчові технології" денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 107 с.

6. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.

7. Островська Г. Й. Кухні народів світу : курс лекцій. Тернопіль : Вид-во Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, 2018. 162 с.

8. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Видавництво «Магнолія 2006», 2021. 248 с.

9. Ростовський В. С. Кухні народів світу : підручник. Київ : Кондор, 2018. 501 с.

10. Слащева А. В. Етнічні кухні : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

11. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ : Арій, 2019. 992 с.

Допоміжна література

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. 192 с.

2. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків : Аргумент Принт, 2013. 71 с.

3. Архіпов В. В. Етнічні кухні: особливості культури і традицій харчування народів світу: навчальний посібник. Київ : «Центр учбової літератури», 2016. 234 с.

4. Гаврилко П. П. Збірник рецептур етнічної кухні країн Європи. Київ : Центр учбової літератури, 2016.

620 с.

5. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу : Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.

6. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник. Львів : Оріяна Нова, 1998. 556 с.

7 Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ : Вища школа, 2011. 311 с.

8 Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.

9 Коршунова Г. Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні: підручник. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. 286 с

10 Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Х. : Світ книги, 2012. 537 с.

11 Михальська О.С. Страви світової кухні. Харків : Веста, 2010. 223 с.

12 Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу : навч. посібн. Львів : Видавництво Магнолія. 2006. 248 с.

13 Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.

14 Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.

15 Саніна І. Л. Смак країни. Східні солодоші. Харків : Аргумент Принт, 2014. 72 с.

16 Серєда І. І. Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії. Київ : Аргумент Принт, 2014. 71с.

17 Слащева А. В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 177 с.

18 Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Харків : Світ книги, 2012. 537 с.

19 Тумко І.М. Смак країни. Кавказька кухня. Харків : Аргумент Принт, 2013. 71с.

20 Хмеловська С. О., Применко В. Г., Новік Г. В. Етнічні кухні та організація харчування на підприємствах туристичної індустрії: навч. посіб. Дніпро : ДНУ ім. О. Гончара, 2017. 236 с.

21 Челімб'єнко В. А., Зигуля І. В. Кухні країн світу. Х. : 2011. 461 с.

22 Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник. Київ : Кондор, 2012. 504 с.

	<p>23 Адам А., Навроцька Є. М. Секрети ромської кухні. Ужгород : КП Ужгородська міська друкарня, 2018. 94 с.</p> <p>24 Альхабаш О. А. Італійська кухня. Харків : Віват, 2016. 72 с.</p> <p>25 Альхабаш О. А. Французька кухня. Харків : Віват, 2016. 72 с.</p> <p>26 Махальська О. Страви здорової кухні: велика кулінарна книга. Харків : Ранок : Веста, 2011. 144 с.</p> <p>27 Серeda І. Смак Азії: кухні Китаю та Японії. Харків : Аргумент Принт, 2014. 72 с.</p> <p>28 Тумко І. Н. Єврейська кухня. Харків : Аргумент Принт, 2014. 72 с.</p> <p>Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. https://naurok.com.ua/kuhni-narodiv-svitu-prezentaciya-104916.html 2. https://link.springer.com/ 3. https://www.sciencedirect.com/ 4. https://www.worldcat.org/title/sciencekomm-life-science-and-medical-directory/oclc/44639705 5. https://www.myendnoteweb.com/EndNoteWeb.html https://publons.com/about/home/
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості здобувачів вищої освіти за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=376).
10. Доступ до матеріалів навчання	Силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доценткою кафедри
переробки продукції тваринництва та
харчових технологій



Наталя ШЕВЧУК

Старшою викладачкою кафедри
переробки продукції тваринництва та
харчових технологій

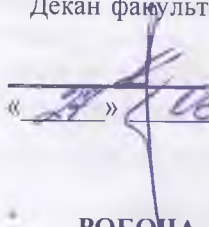



Алла ЗІОЗЬКО

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЇ
КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ПОГОДЖЕНО»
Декан факультету ТВППТСБ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор

 Михайло ГИЛЬ « 16 » 2024 р.
 Дмитро БАБЕНКО « 16 » 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЕТНІЧНІ КУХНІ**

освітньо-професійна програма «Харчові технології»
для здобувачів першого освітньо-професійного рівня 4-го року
очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь – Бакалавр
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Мова викладання – українська

Миколаїв
2024



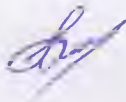
Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 30.03.2021 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №53-О від 18.05.2021 р.

Розробники програми: доцентка Наталя ШЕВЧУК,
старша викладачка Алла ЗЮЗЬКО,
Миколаївський національний аграрний університет

Програма розглянута на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету.

Протокол № 14 від «17» червня 2024 року.

Завідувачка кафедри
кандидат с.-г. наук, доцент



Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету

Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук, доцент



Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. Анотація

Вивчає особливості правил етикету; розглядає питання впливу національних традицій та правила сервірування столів, режим харчування, способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

1. Annotation

The module teaches to problems of the features of etiquette rules; considers issues of influence of national traditions and rules of table setting, diet, ways of serving dishes and drinks with the use of folk objects; modern forms, schemes and methods of servicing foreign tourists in hotel and restaurant complexes.

2. Опис навчальної дисципліни

Кухні країн світу

Галузь знань: **18 – Виробництво та технології**

Спеціальність: **181 Харчові технології**

Освітній ступінь: **Бакалавр**

Кваліфікація: **Бакалавр з харчових технологій**

Обов'язкова (вибіркова) компонента **Вибіркова**

Семестр **8**

Кількість кредитів ECTS **4,0**

Кількість модулів **2**

Загальна кількість годин **120**

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції **14 год.**

Лабораторні заняття **14 год.**

Практичні заняття **28 год.**

Самостійна робота **64 год.**

Форма підсумкового контрольного заходу **залік**

Можливості набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти. Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.

В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою:

- дистанційної системи Moodle <https://www.mnau.edu.ua>: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи;

- платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;

- електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів;

- аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо;

- спілкування через електронну пошту shev4uk.n@ukr.net та телефонний зв'язок;

- індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни;

- можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.

У процесі навчання всі учасники освітнього процесу зобов'язані

дотримуватися принципів *академічної доброчесності* – сукупності етичних принципів та визначених правил провадження освітньої та наукової діяльності, які є обов'язковими для всіх учасників такої діяльності та мають на меті забезпечувати довіру до результатів навчання та наукової діяльності, з урахуванням вимог Закону України «Про вищу освіту», «Про освіту», методичних рекомендацій Міністерства освіти і науки України для закладів вищої освіти з підтримки принципів академічної доброчесності, Кодексу академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті та інших документів.

Усі академічні тексти (освітні та наукові) здобувачів вищої освіти обов'язково перевіряються щодо їх відповідності принципам академічної доброчесності, у т. ч. за допомогою програми Unicheck.

Дотримання вимог академічної доброчесності під час створення академічних текстів

Автором (співавтором) освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору є особа, яка зробила особистий інтелектуальний внесок до проведення дослідження, безпосередньо брала участь у його створенні та несе відповідальність за його зміст.

Під час оприлюднення освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору мають бути зазначені всі його автори. Не допускається зазначати як автора освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору особу, яка не відповідає критеріям, визначеним абзацом першим цієї частини. Якщо у проведенні дослідження або створенні освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору брали участь інші особи, що не вказані як його автори, це має бути зазначено у творі із визначенням внеску кожної такої особи.

Освітній (освітньо-науковий, науковий) твір має містити достовірні відомості про використані методи, джерела даних, результати дослідження та отримані наукові (науково-технічні) результати.

Якщо під час проведення дослідження та/або створення освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору були використані розробки, наукові (науково-технічні) результати, що належать іншим особам, це має бути зазначено в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі з посиланням на джерело їх оприлюднення.

Використання загальновідомих фактів чи ідей не потребує окремого зазначення.

Всі текстові запозичення, що використовуються в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі (окрім стандартних текстових кліше), мають бути позначені з посиланням на джерело запозичення.

Текстові запозичення мають бути позначені у спосіб, який дозволяє чітко відокремити їх від власного тексту автора (авторів).

У разі використання автором (авторами) власних, розробок, наукових (науково-технічних) результатів, які були оприлюднені раніше, він (вони) мають зазначити це в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі.

Дотримання вимог академічної доброчесності для здобувачів освіти

Здобувачі освіти зобов'язані виконувати вступні, навчальні, контрольні, кваліфікаційні, конкурсні та інші види завдань самостійно. Самостійність у виконанні завдання означає, що воно має бути виконане:

1) для індивідуальних завдань – особисто здобувачем, а для групових завдань – лише визначеною групою здобувачів, без втручання інших осіб, під керівництвом та контролем викладачів, що визначені як керівники, та затверджені відповідно до нормативної документації закладу вищої освіти з урахуванням індивідуальних потреб і можливостей осіб з особливими освітніми потребами;

2) якщо умови або характер завдання передбачають обмеження у можливих джерелах інформації – без використання недозволених джерел інформації.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані поважати гідність, права, свободи та законні інтереси всіх учасників освітнього процесу, дотримуватися етичних норм.

Дотримання вимог академічної доброчесності під час оцінювання

Оцінювання у сфері вищої освіти і науки відповідає вимогам об'єктивності, валідності та справедливості. Оцінювання є об'єктивним, якщо воно ґрунтується на заздалегідь визначених критеріях. Оцінювання є валідним, якщо воно здійснюється відповідно до критеріїв, що визначаються законодавством України та суб'єктом внутрішнього забезпечення якості освіти. Оцінювання є справедливим,

якщо воно проводиться за відсутності конфлікту інтересів, дискримінації та неправомірного впливу на оцінювача.

3. Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета дисципліни: надання здобувачам вищої освіти теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

Завдання дисципліни: отримання студентами знань щодо основних принципів, процесів, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь; здобуття теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо: орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг; особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу; енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу; вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції; складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн; вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв; використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

Предмет дисципліни: технологічні властивості сировини та напівфабрикатів для виготовлення кулінарної продукції різних народів світу, технологічні процеси, кулінарна продукція, показники якості та безпеки кулінарної продукції, умови життя, режим і структура харчування народів світу; особливості приготування страв та кулінарних виробів у народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, в арабських країнах; гастрономічні звички, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу; особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу.

- *Інтегральна компетентність*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у

процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

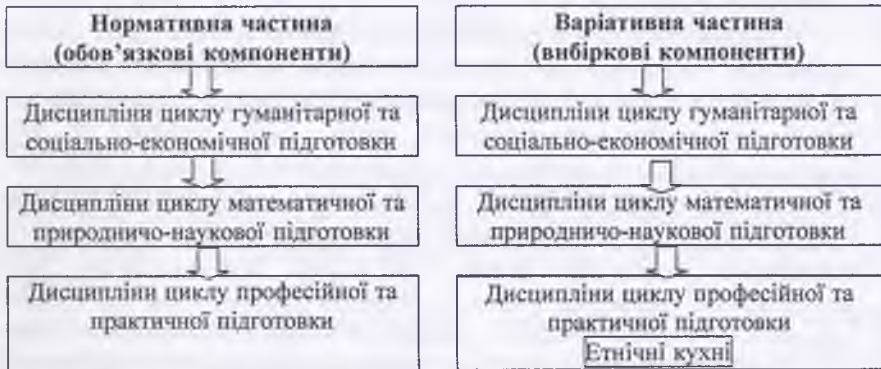
- *Спеціальні (фахові) компетентності:*

ФК28.2 Здатність професійно використовувати кухні країн Світу.

- *Програмні результати навчання:*

ПРН28.2 Знати основи та використовувати особливості технологій етнічних кухонь.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни

Здобувачі вищої освіти повинні оволодіти базовими знаннями та компетентностями, які передбачені освітньо-професійною програмою спеціальності 181 – «Харчові технології». До вивчення дисципліни «Етнічні кухні», здобувачі вищої освіти повинні вивчити дисципліни з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки: (Історія України; Українська мова (за професійним спрямуванням); Історія української культури та культурологія; Філософія; Іноземна мова; Політологія, Фізичне виховання); циклу математичної та природничо-наукової підготовки: (Вища математика; Фізика; Загальна та неорганічна хімія; Органічна хімія; Аналітична хімія; Фізична і колоїдна хімія; Біохімія; Інформатика та інформаційні технології; Технічна мікробіологія; Проблеми використання генетично-модифікованої сировини; Харчові та дієтичні добавки) та циклу професійної та практичної підготовки (Інженерна та комп'ютерна графіка; Теплотехніка; Електротехніка; Технологія цукрового виробництва; Технологія зберігання і переробки зерна; Технологія

хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; Технологія молока та молочних продуктів; Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби; Технологія бродильних виробництв; Технологія жирів та жирозамінників; Технологія консервування плодів та овочів; Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Процеси та апарати харчових виробництв; Автоматизація виробничих процесів; Науково-дослідна робота студентів; Технологія оздоровчих харчових продуктів; Харчова хімія; Безпека життєдіяльності; Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості; Основи охорони праці; Проектування закладів харчування; Навчальна практика; Виробнича практика; Переддипломна практика; Кваліфікаційна робота).

6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовний модуль		Теми		Обсяги годин				
№	Назва	№	назва	ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Особливості національних кухонь народів Європи, Азії	1	Системи і типи харчування народів світу.	2	-	2	6	10
		2	Особливості етнічних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя.	2	2	4	10	18
		3	Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи	2	2	4	10	18
		4	Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я	-	2	2	10	14
		5	Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи	2	2	4	6	14
		6	Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії	2	2	4	8	16
Всього за змістовний модуль				10	10	20	50	90
2	Особливості національних кухонь народів	1	Особливості національних традицій та культури харчування населення	2	2	4	6	14

Америци, Африки, Австралії та Нової Зеландії	Америци					
	2 Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії.	2	2	4	8	16
Всього за змістовний модуль		4	4	8	14	30
Всього годин по навчальній дисципліні		14	14	28	64	120

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	год	кредитів	%
Особливості національних кухонь народів Європи, Азії	90	3,0	75,0
Особливості національних кухонь народів Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії	30	1,0	25,0
Всього	120	4,0	100,0

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістовних модулів

Назва змістовного модуля	Кількість годин	Термін виконання
Особливості національних кухонь народів Європи, Азії	90	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Особливості національних кухонь народів Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії	30	
Всього	120	X

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1 ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ НАРОДІВ ЄВРОПИ, АЗІЇ

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.....2 год.

Ключові слова: кухня, кориця, листя чорної смородини, кардамон, імбир, куркума

Key words: cuisine, cinnamon, cassia, cardamom, ginger, turmeric

Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя. Створення стереотипу народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. Визначення характерних особливостей російської кухні. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія. Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння.....2 год.

Ключові слова: борщ, капуста, холодець, сало, вареники

Key words: Borscht, Kapusnyak, Kholodets, Salo, Varenyky

Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій..2 год.

Ключові слова: риба, цибуля, рис, соус, кекси, печиво

Key words: fish, onions, rice, sauce, muffins, cookies

Тема 4. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи. 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.....2 год.

Ключові слова: бігос, голубці, зрази рулет, суп з кислих огірків, грибний суп, томатний суп, м'ясний бульйон, червоний буряк

Keywords: bigos, golbki cabbage roll, zrazy roulade, sour cucumber soup, mushroom soup, tomato soup, meat broth, red beetroot

Тема 5. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської

кухні. Багатовікові традиції національної кухні народів Південної Азії. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.....2 год.

Ключові слова: локшина, бін, цзяоци, мантоу, тофу, дофуру, дїмсам, тянь дянь, гао дянь

Key words: noodles, bing, jiaozi, mantou, Tofu, Doufuru, Dim sum, tian dian, gao dian

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2

ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ НАРОДІВ АМЕРИКИ, АФРИКИ, АВСТРАЛІЇ ТА НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ

Тема 1. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки. Національна кухня США – від Аляски до Юти. Національні гастрономічні традиції Канади. Кухня народів Латинської Америки – вдалий симбіоз світового кулінарного мистецтва.....2 год.

Ключові слова: закуска, коктейль із креветок, смажена курка, смажений лобстер, салат Цезарь

Key words: appetizer, shrimp cocktail, fried chicken, broiled lobster, Caesar salad

Тема 3. Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня. Нова Зеландія: географічна ізольованість, традиції та культура національної кухні.....2 год.

Ключові слова: боби, яйця, м'ясна запіканка, імбирні пироги, суп з галушками, фрикадельки

Key words: beans, eggs, meat casserole, ginger pies, dumpling soup, meatballs

Всього: 14 год.

7.4. Перелік та короткий зміст практичних занять

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
1. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.

<p>туристів з Болгарії, Югославії, Латвії, Литви, Естонії. Правила подання страв. Основні фактори, які визначають особливості цих кухонь.</p>		
<p>2. Традиційні страви та особливості кухонь, основні кулінарні прийоми, які застосовують у приготуванні страв угорської та німецької кухонь. Особливість харчування народів Угорщини та Німеччини. Асортимент страв та особливості їх приготування. Рекомендації до меню для туристів з Угорщини, Німеччини, Румунії, Чехії, Словенії, Польщі. Правила подавання страв та їх асортимент, види меню.</p>	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
<p>3. Особливості приготування страв англійської та французької кухонь, застосування методів теплової обробки продуктів. Традиційні страви та особливості кухонь Англії, Франції, Італії, арабських країн та країн Африки. Асортимент страв та особливості їх приготування. Рекомендації до меню для туристів з Англії, Франції, Італії та арабських країн та країн Африки. Правила подання страв та їх асортимент.</p>	4	Тестове опитування Модульна контрольна робота
<p>4. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини японської кухні Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини китайської та корейської кухонь. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини скандинавської та північноамериканської кухонь.</p>	6	Тестове опитування. Індивідуальна робота
<p>5. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з США, та Канади. Основні фактори, які визначають особливості цих кухонь.</p>	4	Тестове опитування Модульна контрольна робота

6. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини української кухні Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини російської та білоруської кухонь.	4	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
7. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з Грузії, Вірменії, Основні фактори, які визначають особливості цих кухонь.	4	Тестове опитування Модульна контрольна робота

7.5. Перелік та короткий зміст лабораторних занять

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
1. Особливості національних кухонь країн Східної, Західної, Північної, Центральної Європи.	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота*
2. Особливості національних кухонь народів середземноморського узбережжя (Італії, Іспанії, Греції).	2	Тестове опитування Індивідуальна робота.
3. Особливості національних кухонь Китаю, Кореї, Японії	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
4. Особливості національних кухонь країн Індії та Непалу.	2	Тестове опитування Модульна контрольна робота
5. Особливості національних кухонь країн Південно-Східної Азії.	2	Тестове опитування Індивідуальна робота.
6. Особливості національних кухонь країн Північної Америки та Південної Америки (Чилі Аргентина, Бразилія)	2	Тестове опитування Індивідуальна робота.
7. Особливості національних кухонь країн Північної, Східної, Центральної та Західної Африки.	2	Тестове опитування Індивідуальна робота.

* – див. перелік тем індивідуальних робіт

Перелік тем індивідуальних робіт

1. Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар
2. Історія розвитку культури та традицій харчування гагаузів.

3. Історія розвитку культури та традицій харчування караїмів.
4. Історія розвитку культури та традицій харчування кримчаків.
5. Історія розвитку культури та традицій харчування румунів.
6. Історія розвитку культури та традицій харчування ромів.
7. Історія розвитку культури та традицій харчування молдаван.
8. Історія розвитку культури та традицій харчування народів Дагестану.
9. Історія розвитку культури та традицій харчування народів Північного Кавказу.
10. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь Китаю.

7.6. Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

<i>Назва змістовного модуля/тема</i>	<i>Обсяг годин</i>	<i>Завдання</i>
1. Особливості національних кухонь країн Східної Європи.	6	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
2. Особливості національних кухонь країн Північної Європи.	4	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
3. Особливості національних кухонь країн Центральної Європи.	6	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
4. Особливості національних кухонь країн Західної Європи.	4	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
5. Особливості національних кухонь народів середземноморського узбережжя (Італії, Іспанії, Греції).	4	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
6. Особливості національних кухонь Китаю і Кореї.	6	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
7. Особливості національної японської кухні.	4	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
8. Особливості національних кухонь країн Індії та Непалу.	6	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення

		задач.
9. Особливості національних кухонь країн Південно-Східної Азії.	6	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
10. Особливості національних кухонь країн Північної Америки.	4	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
11. Особливості національних кухонь країн Південної Америки (Чилі Аргентина, Бразилія).	6	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
12. Особливості національних кухонь країн Північної та Східної Африки.	4	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач..
13. Особливості національних кухонь країн Центральної та Західної Африки.	4	Перевірка рефератів. Аналіз модельних прикладів. Рішення задач.
Разом по дисципліні	64	х

7.7. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

1. Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар.
2. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь тувинців, бурятів, монголів.
3. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь Китаю.
4. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь грузинів, вірмен та азербайджанців.
5. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь волзьких народів.
6. Формування культури та традицій харчування народів Середньої Азії.
7. Умови сучасного успішного позиціонування етнічних кухонь у США та Західній Європі.
8. Умови сучасного успішного позиціонування арабської кухні.
9. Традиції та культура харчування в Угорщині.
10. Особливості формування народної турецької кухні.
11. Особливості формування народної та сучасної єврейської кухні.

12. Особливості традиційної кухні та культури харчування етнічних народів Австралії. Особливості традицій та культури харчування народу маорі в Новій Зеландії.

13. Особливості традицій, культури та режиму харчування у кухнях країн карибського басейну.

14. Особливості традицій етнічної кухні у різних регіонах Індії.

15. Особливості культури та традиції харчування етнічних лужичан в Німеччині. Особливості традицій та культури харчування у кухнях країн колишньої Югославії.

16. Особливості культури та традиції харчування в кухнях етнічних народів країн Північної Америки.

17. Особливості культури та традиції харчування в кухнях етнічних народів країн Центральної Америки.

18. Історія розвитку культури та традицій харчування румунів.

19. Історія розвитку культури та традицій харчування ромів.

20. Історія розвитку культури та традицій харчування народів Північного Кавказу.

21. Історія розвитку культури та традицій харчування народів Дагестану.

22. Історія розвитку культури та традицій харчування молдаван.

23. Історія розвитку культури та традицій харчування гагаузів.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Харчування – важлива фізіологічна потреба організму.
2. Системи і типи харчування народів зарубіжних країн.
3. Їжа як явище побутової культури.
4. Сучасних системи і типи харчування народів зарубіжних країн.
5. Специфіка асортименту продуктів харчування і способів їх кулінарної обробки в різних країнах.
6. Особливості національних кухонь режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів України.
7. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Закавказзя.
8. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Закавказзя (Грузія, Азербайджан, Вірменія).
9. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Країни Середньої Азії (Казахстан, Таджикистан, Туркменія, Узбекистан,

Киргизія).

10. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Балтії (Литва, Латвія, Естонія).

11. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн. Інші країни Південної Європи (Словенія, Чорногорія, Греція)

12. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн. Інші країни Середньої, Західної та Північної Європи (Данія, Бельгія, Нідерланди).

13. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Середньої Європи (Швейцарія, Австрія)

14. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Південної Європи (Італія, Іспанія, Португалія).

15. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Західної Європи (Франція).

16. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Східної Європи (Польща, Чехія, Словачія, Угорщина, Болгарія, Румунія).

17. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Скандинавських країн (Швеція, Фінляндія, Норвегія).

18. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Англії, Шотландії і Ірландії.

19. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Австралійського Союзу та новозеландців.

20. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Азії.

21. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Японії.

22. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Індії.

23. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Китаю.

24. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Сполучених Штатів Америки.

25. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Канади.

26. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Центральної Америки (Мексиканська кухня).

27. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Південної Америки.

28. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів екваторіальної Африки (Гвінеї, Гани, Сенегалу, Кот-Дівуару).

29. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Мадагаскару, Намібії, Боствані, Мозамбіка, Нігерії.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять та виконання самостійних завдань проводиться за такими критеріями:

1) знання теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.;

2) вміння аналізувати гастрономічні звички, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу; особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу;

3) контроль технологічних властивостей сировини та напівфабрикатів для виготовлення кулінарної продукції різних народів світу, технологічних процесів, кулінарної продукції, показників якості та безпеки кулінарної продукції; особливостей приготування страв та кулінарних виробів народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, в арабських країнах.

При оцінюванні індивідуальних завдань увага приділяється вмінню вибирати та використовувати на практиці основні методи кулінарної етнології для розв'язання практичних задач.

При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів враховується ступінь засвоєння основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, виконання завдань, передбачених програмою, володіння основною та рекомендованою літературою.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60
Залік / Екзамен				24	40
Разом по дисципліні				60	100

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену у письмовій формі. До екзамену допускається здобувач вищої освіти, який виконав не менше 90% лабораторних завдань та набрав під час опитування та тестування від 36 до 60 балів

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на екзамен, наступні:

- «відмінно» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав глибокі знання матеріалу, посилаючись на нормативні документи, що використовуються для розкриття поставлених завдань;

- «добре» – здобувач вищої освіти дав правильні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, при цьому орієнтується в основних методиках проведення досліджень;

- «задовільно» – здобувач вищої освіти дав правильні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, проте не вказує на основні методики і нормативні документи;

- «не задовільно» – здобувач вищої освіти дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	відміно
82 - 89	B	добре
75 - 81	C	
64 - 74	D	задовільно
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна
Їдальня (572,0 м²)

Навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а
Спеціальне технічне обладнання:

Холодна шафа POLAIR – 4 шт.

Духовка 3-х секційна ДЕ – 1 шт.

Машина для очищення овочів МОО-1РЕ – 1 шт.

Пароконвектомат MODXL-505 – 1 шт.

М'ясорубка МІМ-35РЕ – 1 шт.

М'ясорубка ЕВЕРЕСТ ТС-12 – 1 шт.

Посудомиюча машина універсальна МПУ-700 – 1 шт.

Тістозамішувальна машина NT-70 - 1 шт.

Посудомиюча машина ПМО -0,7 – 1 шт.

Марміт – 1 шт.

Ваги електроні ВТЕ-1,5 – 1 шт.

Ваги торгові – 2 шт.

Ємності для зберігання харчових продуктів – 32 шт.

Автоклав побутовий – 1 шт.

Каструлі – 26 шт.

Пательні – 6 шт.

Казани – 2 шт.

Чайники – 8 шт.

Набори кухонного посуду – 60 шт.
Столи для приготування їжі – 6 шт.
Мийка для посуду – 4 шт.
Витяжка кухонна – 4 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1 Базова література

1. Шевчук Н. П., Зюзько А. В. Кухні країн світу : метод. реком. для проведення лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 - "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 53 с.

2. Шевчук Н. П., Стріха Л. О., Петрова О. І. Кулінарна етнологія : конспект лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2022. 212 с.

3. Шевчук Н. П., Петрова О. І. Кулінарна етнологія : метод. реком. для практ. занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад.. Миколаїв : МНАУ, 2024. 142 с.

4. Данильчук Г. А., Крамаренко О. С. Кухні країн світу : метод. реком. для написання курсової роботи для здобувачів вищої освіти СВО "Бакалавр" освітньої спеціальності 181 "Харчові технології" денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 28 с.

5. Стріха Л. О., Крамаренко О. С. Кухні країн світу : метод. реком. для проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти СВО "Бакалавр" освітньої спеціальності 181 "Харчові технології" денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2021. 107 с.

6. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.

7. Островська Г. Й. Кухні народів світу : курс лекцій. Тернопіль : Вид-во Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, 2018. 162 с.

8. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Видавництво «Магнолія 2006», 2021. 248 с.

9. Ростовський В. С. Кухні народів світу : підручник. Київ : Кондор, 2018. 501 с.

10. Слащева А. В. Етнічні кухні : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

11. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ : Арій, 2019. 992 с.

10.2 Допоміжна література

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. 192 с.

2. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків : Аргумент Принт, 2013. 71 с.

3. Архіпов В. В. Етнічні кухні: особливості культури і традицій харчування народів світу: навчальний посібник. Київ : «Центр учбової літератури», 2016. 234 с.

4. Гаврилко П. П. Збірник рецептур етнічної кухні країн Європи. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 620 с.

5. Дахно І. І., Тимофіїв С. М. Країни світу : Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.

6. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник. Львів : Оріяна Нова, 1998. 556 с.

7 Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ : Вища школа, 2011. 311 с.

8 Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.

9 Коршунова Г. Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні: підручник. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. 286 с

10 Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Х. : Світ книги, 2012. 537 с.

11 Михальська О.С. Страви світової кухні. Харків : Веста, 2010. 223 с.

12 Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу : навч. посібн. Львів : Видавництво Магнолія. 2006. 248 с.

13 Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.

14 Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.

15 Саніна І. Л. Смак країни. Східні солодоці. Харків : Аргумент Принт, 2014. 72 с.

16 Середа І. І. Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії. Київ : Аргумент Принт, 2014. 71с.

17 Слащева А. В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 177 с.

18 Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Харків : Світ книги, 2012. 537 с.

19 Тумко І.М. Смак країни. Кавказька кухня. Харків : Аргумент Принт, 2013. 71с.

20 Хмеловська С. О., Применко В. Г., Новік Г. В. Етнічні кухні та організація харчування на підприємствах туристичної індустрії: навч. посіб. Дніпро : ДНУ ім. О. Гончара, 2017. 236 с.

21 Челімбієнко В. А., Зигуля І. В. Кухні країн світу. Х. : 2011. 461 с.

22 Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник. Київ : Кондор, 2012. 504 с.

23 Адам А., Навроцька Є. М. Секрети ромської кухні. Ужгород : КП Ужгородська міська друкарня, 2018. 94 с.

24 Альхабаш О. А. Італійська кухня. Харків : Віват, 2016. 72 с.

25 Альхабаш О. А. Французька кухня. Харків : Віват, 2016. 72 с.

26 Махальська О. Страви здорової кухні: велика кулінарна книга. Харків : Ранок : Веста, 2011. 144 с.

27 Серєда І. Смак Азії: кухні Китаю та Японії. Харків : Аргумент Принт, 2014. 72 с.

28 Тумко І. Н. Єврейська кухня. Харків : Аргумент Принт, 2014. 72 с.

10.3 Інформаційні ресурси

1. <https://naurok.com.ua/kuhni-narodiv-svitu-prezentaciya-104916.html>

2. <https://link.springer.com/>

3. <https://www.sciencedirect.com/>

4. <https://www.worldcat.org/title/sciencekomm-life-science-and-medical-directory/oclc/44639705>

5. <https://www.myendnoteweb.com/EndNoteWeb.html>

6. <https://publons.com/about/home/>

Розробник програми:
доцентка

старша викладачка

Завідувачка кафедри
кандидатка с.-г. наук, доцентка

Наталя ШЕВЧУК

Алла ЗЮЗЬКО

Олена ПЕТРОВА