Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Івано-Франківської обласної державної адміністрації
Вище професійне училище №7 м. Калуша

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВПУ №7 м. Калуша
_____ Володимир МЕЛЬНИК

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни Етнічні кухні

спеціальність G13 "Харчові технології"

галузь знань G " Інженерія, виробництво та будівництво"

освітньо-професійна програма "Виробництво харчової продукції"

Викладач _____ Світлана КОГУТ

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової комісії
Протокол № 1 від 26.08.2025

Голова ЦК _____ Світлана КОГУТ

Калуш

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
2. МЕТА, ЗАВДАННЯ КУРСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ
8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1.ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма дисципліни „Етнічні кухні” призначена для здобувачів освіти напряму підготовки „Харчові технології” і виходить із завдань, які ставить перед фахівцями сьогодення. При вивченні дисципліни здобувачі освіти ознайомляться зі складовими компонентами їжі, з поняттям про корисну їжу і її позитивний вплив на збереження і зміцнення здоров’я дорослих і дітей, з основами культури харчування, з традиціями харчування різних країн; викликати інтерес до традиційного харчування українців та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров’я; розвивати гнучке самостійне мислення, спонукати бачити незвичайне у звичайному; виховувати естетичний смак, дбайливе ставлення до здоров’я. Серед завдань курсу: сформувати у здобувачів освіти уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу; набути спеціальних знань щодо задоволення потреб у харчуванні.

Згідно з навчальним планом на вивчення дисципліни «Етнічні кухні» виділено всього 90 академічних години (3,0 кредитів ECTS), у т .ч. аудиторних – 60 години (лекції - 32, практичні заняття – 20, семінарські -8), самостійна робота здобувачів освіти – 30 годин.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КУРСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою **етнічних кухонь** як навчальної дисципліни 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.

Завдання дисципліни:

- вивчення нормативно-правових документів, що забезпечують організацію і технологію приймання та обслуговування туристів;
- вивчення існуючих технологічних систем обслуговування туристів в готельному комплексі;

- вивчення шляхів удосконалення технології та культури обслуговування туристів в готельному комплексі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен знати:

- умови життя, режим і структуру харчування народів світу;
- особливості приготування страв та кулінарних виробів у народів Європи, Азії, Ближнього 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. вміти:
- добирати асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь;
- складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування;
- використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв;
- проводити інформаційний пошук в періодичній літературі та інших джерелах інформації;
- виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування страв згідно меню для туристів різних національностей;
- приймати самостійні рішення в подальшій професійній діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки: матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1- «Історія України», ОК7-«Комп'ютерна техніка», ОК10-»Неорганічна та фізична і колоїдна хімія»,ОК11-«Органічна хімія», ОК12-«Аналітична хімія», ОК13-«Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК19-«Організація виробництва в ЗРГ», ОК21- «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ОК23- «Технологія кондитерських виробів», ВК2- «Програма безпеки харчування та НАССР», ОК-17 «Технологія виробництва кулінарної продукції».

3.ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Етнічні кухні» здобувач фахової передвищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті фахової передвищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології та освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції».

Інтегральна компетентність.

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності:

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК6.Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7.Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

Результати навчання:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі передвищої освіти повинні **знати:**

– суть предмету;

– бібліографію;

– особливості національних традицій та уподобань,

– технологію приготування основних етнічних страв, виробів та напоїв.

Вміти:

– оформляти, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні традиції,

– планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання етнічних страв та напоїв,

– складати меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн.

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма складається з 2 змістовних модулів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ КРАЇН ЄВРОПИ ТА АЗІЇ

Тема 1. Кулінарні тренди країн Північної та Західної Європи

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Північної та Західної Європи.

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у

країнах Північної та Західної Європи (Франція, Велика Британія, Німеччина, Бельгія, Австрія, Угорщина, країни Балтії, країни Скандинавії). Основні особливості французької кухні. Регіональна французька кухня (ельзаська, бургундська, овернська, бретонська, нормандська, провансальська). Види і асортимент холодних і гарячих закусок. Французький етикет та традиції споживання вина.

Характеристика кухні Великої Британії. Особливості традицій, культури та режиму харчування в Англії. Чайний етикет - tea-break. Основні сорти англійського пива. Нові тенденції в кухні Великої Британії. Особливості шотландської національної кухні. Характеристика харчування ірландців. Спільні характеристики у харчуванні населення Скандинавських країн. Особливості та найпопулярніші страви швецької кухні.

Характеристика національної кухні Данії. Види бутербродів - смерребред. Види морепродуктів у національній кухні Норвегії. Національні страви фінської кухні. Кулінарна культура країн Балтії. Харчова сировина, технологія, композиційні прийоми естонської кухні. Види молочних супів. Особливості рибних страв естонської кухні.

Характерні риси Литовської кухні. Види страв з м’яса. Смакова гама та типові страви литовської кухні. Головні інгредієнти німецької національної кухні. Технологія приготування страв з м’яса (Rotwurst, Schnitzel, Eisbein тощо) та гарнірів. Види продуктів, які використовують для приготування страв австрійської і угорської кухонь. Особливості приготування фаршированих страв, страв з м’яса, борошна та солодких страв. Енотехнології в етнічних кухнях країн Північної та Західної Європи, еногастрономічні поєднання в меню.

Тема 2. Кулінарні тренди країн Південної Європи та Балканських країн

Вплив кліматичних умов і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної Європи та Балканських країн (Греція, Італія, Іспанія, Португалія, Болгарія, Румунія). Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій,

прянощів і приправ, які використовують у країнах Південної Європи та Балканських країн. Гастрономічні зони Іспанії, їх характеристика. Типові іспанські страви. Асортимент та особливості приготування найбільш характерних холодних страв і закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання. Національна кухня Португалії. Способи кулінарного оброблення продуктів у португальській кухні. Технологія приготування десертів у Португалії. Характерні особливості національної кухні Італії. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні італійських страв. Найпопулярніші страви Італії. Особливості приготування італійської піци. Асортимент і характеристика пасти. Асортимент перших і других страв італійської національної кухні. Види сиру, що застосовуються у приготуванні італійських страв. Італійські десерти. Особливості болгарської національної кухні. Характеристика основних болгарських страв. Характерні особливості румунської національної кухні. Технологія перших страв та страв з яєць.

Види продуктів і сировини у грецькій національній кухні. Асортимент закусок і салатів. Особливості регіональних кухонь Балканських країн (Греція, Румунія). Енотехнології в етнічних кухнях країн Південної Європи та Балканських країн, еногастрономічні поєднання в меню. Вплив етнічної кухні країн Південної Європи та Балканських країн на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Південної Європи та Балканських країн.

Тема 3. Кулінарні тренди країн Центральної та Східної Європи

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Центральної та Східної Європи (Польща, Україна, Молдова, Чехія, Словаччина).

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Центральної та Східної Європи.

Особливості формування народної слов’янської кухні. Характерні особливості української національної кухні. Види українських борщів,

особливості їх приготування. Технологія приготування вареників з різними начинками, борошняних страв.

Відмінні риси польської національної кухні. Основні продукти і сировина, що використовується для приготування страв польської кухні. Особливості приготування перших страв, страв з натурального м'яса та солодких страв. Основні особливості кухні Чехії та Словаччини. Продукти і сировина, що використовується для приготування національних чеських і словацьких страв. Види і асортимент холодних страв і закусок. Особливості приготування перших, других і солодких страв. Богемські солодощі. Енотехнології в етнічних кухнях народів країн Центральної та Східної Європи, еногастрономічні поєднання в меню.

Вплив етнічної кухні країн Центральної та Східної Європи на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Центральної та Східної Європи.

Тема 4. Кулінарні тренди та особливості країн Кавказу

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Закавказзя (Грузія, Вірменія, Азербайджан).

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Закавказзя (кіндза, сумах тощо). Особливості грузинської кухні. Кулінарні традиції. Характерні регіональні відмінності кухні західної та східної Грузії. Асортимент найбільш характерних холодних страв і закусок, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів; правила їх подавання. Особливості приготування перших і других страв. Використання індивідуальних національних прийомів обробки продуктів для приготування традиційних страв Грузії. Види м'яса та особливості приготування страв з нього (мужужі, бастурма, чанахі, чахохбілі тощо). Розсільні сири (сулугуні, імеретинський, хюсац панир) і особливості їх споживання. Види борошняних виробів: хачапурі і хінкалі. Грузинські вина: різновиди та традиції споживання. Міцні алкогольні напої (чача).

Особливості кухні Вірменії - однієї із найдавніших кухонь у світі. Використання стародавніх кулінарних традицій у технології приготування страв. Характерні риси вірменської кухні. Способи приготування перших страв. Типові страви з м'яса (арганак, хороватц) та риби. Національні кисломолочні продукти та способи їх використання.

Вплив традицій арабської, грузинської, персидської кухонь на приготування страв Азербайджану. Характеристика та особливості перших страв (овдух, балва, шорба, сулу-хінкал, довга, хамраши, суджук), страв з баранини і овочів. Види національної страви Азербайджану - плову. Традиції споживання чаю та щербету. Енотехнології в етнічних кухнях країн Закавказзя, еногастрономічні поєднання в меню.

Тема 5. Кулінарні тренди країн Східної Азії

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Східної Азії -Японія. Формування національної японської кухні. Особливості сучасної японської кухні. Характеристика морепродуктів в японській кухні. Найвідоміші кулінарні страви японської кухні. Меню урочистого японського обіду. Японські столові прибори. Принципи і стилі оформлення японських страв. Японські чайні церемонії.

Вплив етнічної кухні країн Східної Азії на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Східної Азії.

Тема 6. Кулінарні тренди країн Південної та Південно-Східної Азії

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної та Південно-Східної Азії (країни Індокитаю).

Рис - основний продукт харчування у країнах Індокитаю. Загальна характеристика харчування. Сировина і продукти, які застосовуються у харчуванні народів Бірми і В'єтнаму. Характеристика і основи тайської національної кухні. Найбільш популярні страви тайської кухні та їх компоненти. Національні напої країн Південної та Південно-Східної Азії.

Вплив етнічної кухні країн Південної та Південно-Східної Азії на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Південної та Південно-Східної Азії.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ КРАЇН АМЕРИКИ, АФРИКИ, АВСТРАЛІЇ ТА ОКЕАНІЇ

Тема 7. Кулінарні тренди країн Близького Сходу та Північної Африки

Етнічні особливості харчування населення Близького Сходу, Північної Африки (Туреччина, Об'єднані Арабські Емірати, Єгипет), Ізраїлю.

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують в країнах Близького Сходу та Північної Африки. Історичні витоки формування кухні арабських країн. Традиції харчування. Характеристика турецької національної кухні. Види борошняних страв. Особливості технології супів (тархана, ішкембе, чорбаси), страв з м'яса (долма, тандир-кебаб, шиш-кебаб), солодощів (лукум, пахлава, халва). Напої у турецькій кухні (айран, чай, кава), їх характеристика. Особливий колорит страв з рису.

Єврейська кухня, історичні витоки. Закони кашруту. Основні продукти єврейської кухні та способи їх теплової обробки. Національні страви марокканської кухні (таджин, кускус). Особливості використання прянощів (цибулі, часнику, перцю чорного та червоного, кориці, мигдалю, імбиру) в арабській кулінарії. Вплив релігії на традиції вживання напоїв. Вплив етнічної кухні країн Близького Сходу та Північної Африки на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Близького Сходу та Північної Африки.

Тема 8. Кулінарні тренди країн Західної, Східної та Південної Африки

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Африки (Нігерія, Кенія, ПАР).

Асортимент та особливості приготування найбільш характерних холодних страв і закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання.

Особливості впливу англійської, індійської, арабської, малайзійської кухонь на формування кулінарних традицій африканських країн. Брайфлекс - національна страва. Страва з морських рослин - особливість Кейптауна. Екзотичні страви. Вина Південної Африки. Малагасійська кухня як суміш африканської та азіатської кухні з використанням місцевих спецій та приправ. Рис – традиційна сировина для всіх страв. Нетрадиційна сировина у кулінарних технологіях о. Мадагаскар: маніока, м'ясо зебу (варана), бананове листя (куба рабина). Найвідоміші напої (бецабеца, тремба, туак). Особливості регіональних (місцевих) кухонь країн Африки.

Енотехнології в етнічних кухнях країн Африки, еногастрономічні поєднання в меню.

Вплив етнічної кухні країн Африки на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування споживачів із країн Африки.

Тема 9. Кулінарні тренди країн Англо-Америки

Етнічні особливості харчування населення країн Англо-Америки (США, Канада). Загальна характеристика приготування страв у країнах АнглоАмерики. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Англо-Америки. Способи приготування страв американської кухні. Характеристика режиму харчування у США. Особливості швидкого харчування. Асортимент страв з круп та бобових. Характеристика національного американського алкогольного напою - віскі.

Особливості регіональних (місцевих) кухонь країн Англо-Америки. Традиції та особливості харчування в провінції Квебек. Асортимент та особливості приготування найбільш характерних холодних страв і закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання. Енотехнології в етнічних кухнях країн Англо-Америки, еногастрономічні поєднання.

Вплив етнічної кухні країн Англо-Америки на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Англо-Америки.

Тема 10. Кулінарні тренди країн Латинської Америки

Етнічні особливості харчування населення країн Латинської Америки (Мексика, Куба, Бразилія, Аргентина, Чилі, Венесуела, Колумбія, Еквадор, Перу, Уругвай). Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання.

Основні види спецій, пряностів і приправ, які використовують у країнах Латинської Америки. Кукурудза - основний харчовий продукт Мексики. Національні страви і напої з кактусів. Соуси - сальса моле, пімьєнто, гуакамоле. Споживання фруктів у країнах Латинської Америки. Асортимент та особливості приготування найбільш характерних холодних страв і закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання. Вид теплового оброблення для приготування страв з риби і м'яса.

Особливості національних кухонь Аргентини, Парагваю і Уругваю. Національний напій - мате. Загальна характеристика кухні Бразилії. Національні страви бразильської кухні (ватана, чурраско, фейхоада, перу асадо, шуту). Особливості технології приготування страв колумбійської кухні. Асортимент страв, характерних для перуанської національної кухні. Національні коктейлі Куби. Асортимент страв із квасолі, цибулі і часнику в чилійській кулінарії. Національні страви з риби, лангустів, мідій, креветок, морських їжаків і водоростей. Національні напої (вина, рібсо, пиво) і коктейлі (боргона, фанчоп, хоте, рібсо) Чилі. Енотехнології в етнічних кухнях країн Латинської Америки, еногастрономічні поєднання в меню.

Вплив етнічної кухні країн Латинської Америки на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів із країн Латинської Америки.

Тема 11. Кулінарні тренди країн Австралії та Океанії

Етнічні особливості харчування населення Австралії та Океанії (уікенд-барбекю). Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, пряностів і приправ, які використовують в Австралії та Океанії. Найекзотичніші страви австралійської кухні. Вплив традицій англійської кулінарії на традиції харчування населення Австралії.

Використання тропічних фруктів (папайя, банани, ананаси, квандонг), місцевих видів риби (баракуда, вайтбейт, шпепер), морепродуктів (лангусти, устриці, мідії) та екзотичних тварин і рослин в австралійських стравах. Австралійські солодощі. Асортимент та особливості приготування найбільш характерних страв, десертів і напоїв країн Океанії; правила їх подавання та режим харчування. Енотехнології в етнічних кухнях Австралії та Океанії, еногастрономічні поєднання в меню. Вплив етнічної кухні Австралії та Океанії на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з Австралії та Океанії.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	ВСЬОГО	В тому числі				СР
		Лекції	ЛПРі	Семінар.	КР	
І курс ІІ семестр;						
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ КРАЇН ЄВРОПИ ТА АЗІЇ						
Тема 1.1. Кулінарні тренди країн Північної та Західної Європи	6	4	2	-	-	2
Тема 1.2. Кулінарні тренди країн Південної Європи та Балканських країн	8	4	2	2	-	4
Тема 1.3. Кулінарні тренди країн Центральної та Східної Європи	8	4	2	2	-	4
Тема 1.4. Кулінарні тренди та особливості країн Кавказу	5	3	2	-	-	4
Тема 1.5. Кулінарні тренди країн Східної Азії	4	2	2	-	-	2
Тема 1.6. Кулінарні тренди країн Південної та Південно-Східної Азії	5	3	2	-	-	2
Модуль1:	**36**	**20**	**12**	**4**	**-**	**18**
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ КРАЇН АМЕРИКИ, АФРИКИ, АВСТРАЛІЇ ТА ОКЕАНІЇ						
Тема 2.7. Кулінарні тренди країн Близького Сходу та Північної Африки.	4	2	2	-	-	2
Тема 2.8. Кулінарні тренди країн Західної, Східної та Південної Африки.	2	2	-	-	-	2
Тема 2.9. Кулінарні тренди країн Англо-Америки	6	2	2	2	-	-
Тема 2.10. Кулінарні тренди країн Латинської Америки	4	2	2	-	-	4
Тема 2.11. Кулінарні тренди країн Австралії та Океанії	8	2	2	2	**2з**	4
Модуль 2:	**24**	**10**	**8**	**4**	**2з**	**12**
Разом:	**60**	**30**	**20**	**8**	**2з**	**30**

6. Зміст навчальної дисципліни

		Кількість

№ з/п	Зміст заняття	годин		
		Лекції	Л/ П/К	Семінар
Змістовний модуль 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ КРАЇН ЄВРОПИ ТА АЗІЇ				
Тема 1.1. Кулінарні тренди країн Північної та Західної Європи				
1	Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Північної та Західної Європи.	1		
2	Основні особливості французької кухні. Регіональна французька кухня	1		
3	Основні особливості англійської кухні. Регіональна англійська кухня	1		
4	Види і асортимент холодних і гарячих закусок. Французький, англійський етикет та традиції.	1		
5,6	***Практична робота №1»*** Особливості французької та англійської кухні.»		2	
Тема 1.2. Кулінарні тренди країн Південної Європи та Балканських країн				
7	Вплив кліматичних умов і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної Європи та Балканських країн.	1		
8	Кулінарні тренди Греції, Румунії, Болгарії**.**	1		
9	Асортимент найбільш характерних страв, особливості теплової кулінарної обробки, основна сировина.	1		
10	Кулінарні тренди: Італії, Іспанії, Португалії. Асортимент найбільш характерних страв, особливості теплової кулінарної обробки, основна сировина.	1		
11, 12	***Практична робота №2 «***Кулінарні тренди країн Південної Європи та Балканських країн.»		2	
13, 14	Семінарське заняття №1			2
Тема 1.3. Кулінарні тренди країн Центральної та Східної Європи				
15	Кулінарні тренди: України,Німеччини, Польщі, Чехії**.**	1		

16	Асортимент найбільш характерних страв, особливості теплової кулінарної обробки, основна сировина.	1		
17	Кулінарні тренди Греції, Румунії, Болгарії**.**	1		
18	Асортимент найбільш характерних страв, особливості теплової кулінарної обробки, основна сировина.	1		
19, 20	***Практична робота №3»*** Кулінарні тренди країн Центральної та Східної Європи.»		2	
21, 22	Семінарське заняття №2			2
Тема 1.4. **Кулінарні тренди та особливості країн Кавказу**				
23	Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Закавказзя (Грузія, Вірменія, Азербайджан).	1		
24	Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Закавказзя.	1		
25, 26	***Практична робота №4 »*** Кулінарні тренди та особливості країн Кавказу»		2	
27	Енотехнології в етнічних кухнях країн Закавказзя, еногастрономічні поєднання в меню.	1		
Тема 1.5. **Кулінарні тренди країн Східної Азії**				
28	Формування національної японської кухні. Особливості сучасної японської кухні.	1		
29, 30	***Практична робота №5 »*** Найвідоміші кулінарні страви японської кухні. Меню урочистого японського обіду.»		2	
31	Вплив етнічної кухні країн Східної Азії на світову кулінарію.	1		
Тема 1.6. **Кулінарні тренди країн Південної та Південно-Східної Азії**				
32	Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної та Південно-Східної Азії (країни Індокитаю).	1		
33	Рис – основний продукт харчування у країнах Індокитаю. Загальна характеристика харчування.	1		

34	Вплив етнічної кухні країн Південної та Південно-Східної Азії на світову кулінарію.	1		
35, 36	***Практична робота №6 »Кулінарні тренди країн: Індії, Індокитаю, Вєтнаму,Тайланду»***		2	
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ КРАЇН АМЕРИКИ, АФРИКИ, АВСТРАЛІЇ ТА ОКЕАНІЇ				
	Тема 2.7. Кулінарні тренди країн Близького Сходу та Північної Африки.			
37	Етнічні особливості харчування населення Близького Сходу, Північної Африки (Туреччина, Об'єднані Арабські Емірати, Єгипет), Ізраїлю.	1		
38	Єврейська кухня, історичні витоки. Закони кашруту. Основні продукти єврейської кухні та способи їх теплової обробки. Національні страви	1		
39, 40	***Практична робота №7 «Кулінарні тренди країн: Туреччини, Арабських Еміратів, Єгипту»***		2	
	Тема 2.8. Кулінарні тренди країн Західної, Східної та Південної Африки.			
41	Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Африки (Нігерія, Кенія, ПАР).	1		
42	Енотехнології в етнічних кухнях країн Африки, еногастрономічні поєднання в меню.	1		
	Тема 2.9. Кулінарні тренди країн Англо-Америки			
43	Способи приготування страв американської кухні. Характеристика режиму харчування у США. Особливості швидкого харчування.	1		
44	Етнічні особливості харчування населення країн Англо-Америки (США, Канада). Загальна характеристика приготування страв у країнах АнглоАмерики.	1		
45, 46	***Практична робота №8 «Кулінарні тренди країн:США, Мексики, Бразилії, Канади»***		2	
47, 48	Семінарське заняття №3.			2
	Тема 2.10. Кулінарні тренди країн Латинської Америки			
49	Етнічні особливості харчування населення країн Латинської Америки (Канада, США)	1		
50	Основні види сировини та харчових продуктів,	1		

	особливості їх використання.			
51, 52	***Практична робота №9 «Кулінарні трендиСША, Канади, Латинської Америки.»***		2	
	Тема 2.11. Кулінарні тренди країн Австралії та Океанії			
53	Етнічні особливості харчування населення Австралії та Океанії (уікенд-барбекю). Основні види сировини та харчових продуктів.	1		
54	Енотехнології в етнічних кухнях Австралії та Океанії, еногастрономічні поєднання в меню.	1		
55, 56	***Практична робота №10 «Кулінарні тренди Австралії, Нової Зеландії, Океанії»***		2	
57, 58	Семінарське заняття №4.			2
59, 60	Залік			2
	Кількість лекцій, практичних, семінарів:	**30**	**20**	**8/2**

Тематика практичних робіт для здобувачів освіти.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Практична робота №1» Особливості французької та англійської кухні.»	2
2	Практична робота №2 «Кулінарні тренди країн Південної Європи та Балканських країн.»	2
3	Практична робота №3» Кулінарні тренди країн Центральної та Східної Європи.»	2
4	Практична робота №4 » Кулінарні тренди та особливості країн Кавказу»	2
5	Практична робота №5 » Найвідоміші кулінарні страви японської кухні. Меню урочистого японського обіду.»	2
6	Практична робота №6 »Кулінарні тренди країн: Індії, Індокитаю, Вєтнаму,Тайланду»	2
7	Практична робота №7 «Кулінарні тренди країн: Туреччини, Арабських Еміратів, Єгипту»	2
8	Практична робота №8 «Кулінарні тренди країн:США, Мексики, Бразилії, Канади»	2
9	Практична робота №9 «Кулінарні трендиСША, Канади, Латинської Америки.»	2
10	Практична робота №10 «Кулінарні тренди Австралії, Нової Зеландії, Океанії»	2
	Разом:	20

В результаті проведення практичних занять є опанування національних особливостей виробництва страв і кулінарних виробів, та трендів в кухнях народів світу. Надання здобувачам освіти теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей харчування народів світу; переліку традиційної продовольчої сировини; асортименту кулінарних виробів; способів кулінарно-технологічної обробки; основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, пряних овочів, а також соусів та приправ для утворення та покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях. Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій влаштування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення. Еволюцію формування кулінарних зон планети:

- основні моделі харчування населення світу;
- загальну характеристику, набір традиційної продовольчої сировини,

способи кулінарно-технологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Європи.

Семінарські заняття

№ з/п	Назва теми	К-сть годин
1.	Семінарське заняття №1. Гастрономічні зони Іспанії, Італії, Франції їх характеристика	2
2.	Семінарське заняття №2. Традиції харчування народів Східної Європи	2
3.	Семінарське заняття №3. Регіональні особливості мають страви з Ефіопії, Кенії, Танзанії	2
4.	Семінарське заняття №4. Етнічні особливості харчування населення країн Англо-Америки.	2
	Разом:	8

Самостійна робота для здобувачів освіти

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, доповіді, розрахункового завдання.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Порядок вивчення матеріалу кожної теми наступний:

- уважно ознайомитись з змістом завдань і методичних вказівок;
- вивчити питання, скласти конспект в окремому зошиті;
- дати відповіді на питання для самоперевірки.

Опрацювання матеріалу потрібно починати з прочитання всього тексту, параграфу, дотримуючись таких правил:

- зосередитись на тому, що читаєш;
- виділити суть прочитаного;
- уявити те, про що читаєш.

У процесі роботи над темою тлумачення незнайомих слів і спеціальних термінів слід шукати у спеціальних довідниках з відповідних галузей науки і виробництва, у словнику іншомовних слів.

Для опрацювання тексту необхідно:

- визначити основну думку;
- відокремити основні питання тексту від другорядних;
- усвідомити зв'язок між теоретичними положеннями і практикою;
- закріпити прочитане у відомості;
- пов'язати нові знання з попередніми в даній галузі;
- перейти до заключного етапу засвоєння записів.

Теми самостійних робіт

№ з/п	Назва теми	К-сть годин	Форма контролю
1.	Особливості технологій приготування страв словацької кухні	2	реферат
2.	Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінювання типових страв польської кухні.	2	реферат
3.	Встановлення смакової основи чеської та словацької кухні.	2	реферат
4.	Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні: Албанії, Болгарії, Боснії, Герцеговини, Македонії, Чорногорії, Сербії, Хорватії, Словенії, Румунії.	2	реферат
5.	Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини.	2	реферат
6.	Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.	2	реферат
7.	Особливості технологій приготування страв іспанської кухні	2	реферат
8.	Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства.	2	реферат
9.	Особливості технологій приготування страв новозеландської кухні	2	реферат
10.	Національна кухня Австралії.	2	реферат

11.	Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу	2	реферат
12.	Національні гастрономічні традиції Канади.	2	реферат
13.	Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків.	2	реферат
14.	Національна кухня США – від Аляски до Юти.	2	реферат
15.	Характеристика кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. Обмеження в харчуванні у туристів.	2	реферат
	Разом:	**30**	

7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Контроль може бути двох типів, поточним та підсумковим, кожний з яких має свої цілі. Методи поточного контролю – це оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти протягом навчального семестру за національною чотирибальною шкалою усіх видів аудиторної роботи (лекції, практичні заняття, самостійна робота).

Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення студента в освоєнні програмного матеріалу дисципліни і спрямований на необхідне корегування самостійної та індивідуальної роботи здобувачів освіти. Сюди входить: методи усного контролю – бесіда, розповідь здобувача освіти, роз'яснення. Основою усного контролю слугує монологічна відповідь здобувача освіти (у підсумковому контролі це більш повний, системний виклад) або запитально-відповідна форма – бесіда, у якій викладач ставить запитання і чекає відповіді здобувача освіти. Усний контроль, як поточний, проводиться на кожному занятті в індивідуальній, фронтальній або комбінованій формі, можуть застосовуватися дидактичні картки, ігри, технічні засоби.

Контроль знань забезпечує глибоку і всебічну перевірку засвоєння знань і умінь здобувача освіти. У письмовій роботі здобувач освіти необхідно показати і теоретичні знання, і вміння застосовувати їх для розв'язування конкретних завдань, проблем, крім того, виявляється ступінь оволодіння письмовою мовою.

З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:

Початковий рівень:

1 бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.

2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

Середній рівень:

4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

6 балів – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

Достатній рівень:

7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

8 балів – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти

помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.

9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

Високий рівень:

10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.

11 балів – здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.

12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Семестровий екзамен - це вид підсумкового контролю засвоєння здобувачем освіти теоретичного та практичного матеріалу з певної навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Підсумкова семестрова оцінка з дисциплін, що формують загальні компетентності, виставляється на підставі тематичних оцінок з врахуванням тривалості та важливості тем. Не допускається виставлення семестрової оцінки як середнього арифметичного усіх поточних оцінок.

Здобувач освіти не допускається до семестрового контролю з певної дисципліни, якщо він не виконав усіх видів робіт, завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. При цьому викладач у заліково-

екзаменаційній відомості робить запис «незадовільно»,який прирівнюється до академічної заборгованості.

8.СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.

Основна

1. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" В. Ф. Доценко та ін.; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с.

2. Етнічна кулінарія: навчальний посібник / Гурова К. Д. та ін. Харків: Харків, 2018. 264 с.

3. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навчальний посібник. Львів: Магнолія.

4. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с.

5. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2016. 502 с.

Додаткова

6. Традиції українського харчування Г. І. Віват. Одеса : ВМВ, 288 с. : іл., худож. Г. І. Віват. Бібліогр.: 2016 с. 282-287.

7. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге видання Київ : ЦУЛ, 2016. 620 с.

Інформаційні ресурси

8. Кулінарна етнологія : зародження і генезис української кухні. : URL: http: // diploms.com.ua (дата звернення 14.08.2022)