

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства



ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ/ETHNIC CUISINE

ПРОГРАМА /COURSE SUMMARY

Ужгород 2024

Укладач: Сабадош Г. О., к.т.н., доцент

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від «29» 08.2024 р.

Рецензент: Нетребський О.А., д.тех.н., професор

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Етнічна кулінарія» призначена для студентів освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології».

Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія» є формування у здобувачів вищої освіти системи базового комплексу знань щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах, формування уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу. Ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства, способами їх подачі з використанням предметів народного побуту, особливостями складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн, способами використання сучасних форм, схем та методів обслуговування відвідувачів з урахування етнічних особливостей різних культур світу.

Завданням дисципліни «Етнічна кулінарія» є формування у здобувачів:

- знань щодо особливості використання сировини та харчових продуктів у кожній країні; складання меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режиму харчування та видів теплової обробки продуктів.
- вмінь користуватись нормативно-технічною документацією, проводити розрахунки сировини необхідної для приготування страв по меню для туристів різних національностей;
- складати технологічні карти і схеми приготування страв національних кухонь;
- вивчення особливостей традицій та культури харчування народів світу;
- вивчення технологій приготування основних страв, виробів та

напоїв різних народів світу;

- формування у студентів наукового підходу до удосконалення та вивчення способів кулінарно-технологічної обробки;

- вивчення асортименту продукції національної кухні, асортименту традиційних національних страв народів світу.

Предметом вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія» є традиції харчування, взаємозв'язок релігійних світоглядів і кулінарії різних країн, асортимент національних страв.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Навчальна дисципліна «Етнічна кулінарія» є вибірковою складовою професійної підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр», базується на знаннях, отриманих здобувачами вищої освіти під час вивчення дисциплін: «Організація виробництва в підприємствах ресторанного господарства», «Технологія ресторанної продукції», «Кондитерське та пекарське мистецтво», «Кейтеринг».

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Етнічна кулінарія», як вибіркова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідної освітньо-професійної програмою:

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
ЗК01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	3, 4, 5, 8
ЗК14	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 забезпечення здорового способу життя	3, 7, 8
ЗК03	Здатність використовувати чинну законодавчу базу,	5, 9

	довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.	
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
K15	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	3,4,5, 8
K18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	3, 4, 7
K21	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів	1,2,3, 4,5,6
K28	Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства	3, 4,
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
ПР 01.	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	3, 4, 5,6,7
ПР 05.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	2, 3, 6,7
ПР08.	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	1-8
ПР 09.	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	1-8
ПР 11.	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	2, 3
ПР 21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	3, 4,5,6,7,8

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Особливості кухонь народів Австрії, Англії, Шотландії й Бельгії

Характерні особливості кухонь народів Австрії, Англії, Шотландії й

Бельгії. Особливості раціонів харчування реалізації страв. Улюблені страви та напої. Страви, кулінарні й кондитерські вироби, рекомендовані для приготування туристам із Австрії, Англії, Шотландії й Бельгії. Асортименти страв для комплексних обідів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4

Основний: 3-9

Додатковий: 2,6,7

Інтернет –джерела: 1,3

Тема 2. Особливості сучасної кухні Болгарії, Угорщини та Німеччини

Овочі, спеції й приправи в раціоні харчування населення цих країн. Традиційні м'ясні та рибні страви національних кухонь. Використання м'яса диких тварин і птиці для приготування ресторанної продукції, характерні особливості приготування національних страв. Особливості складання меню для туристів з цих країн. Які особливості раціону харчування, порціонування та подачі національних страв.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4

Основний: 3-9

Додатковий: 2,6,7

Інтернет –джерела: 1,2

Тема 3. Національні звички, смаки у харчуванні народів Греції, Данії, Ірландії, Іспанії та Італії

Особливості технології приготування національних страв, їх подачі й вживання. Характеристика сировинної бази цих країн. Калорійність, характерний смак та оформлення страв національних кухонь. Розподіл калорійності за денним раціоном.

Страви і напої української кухні, які можна рекомендувати туристам із цих країн.

Вплив сировинної бази на особливості харчування населення Данії й Ірландії. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.

Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл.

Кухня народів Італії.

Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення.

Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кулінарії. Національна кухня Туреччини та Ізраїлю.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4
Основний: 3-11
Додатковий: 5,6,8
Інтернет –джерела: 1,3

Тема 4. Загальна характеристика національних кухонь народів: Нідерландів, Польщі, Португалії й Румунії

Характерні особливості сировинної бази цих країн. Особливості технології приготування національних страв. Повсякденна їжа народів, особливі смаки та звички у харчуванні. Асортимент страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів. Особливості технологій приготування страв та режиму харчування. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси. Особливість харчування народів Португалії.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4
Основний: 3-11
Додатковий: 5,6,8
Інтернет –джерела: 1,3

Тема 5. Особливості харчування населення Фінляндії, Швеції й Норвегії

Характеристика продуктової бази та технології приготування національних страв. Відмінні особливості кухонь цих країв від сусідніх. Екзотичні страви та напої.

Етнічні кухні Скандинавських країн. Огляд національного кулінарного стилю народів Швеції. Національна кухня Данії: традиції, особливості. Кухня народів Норвегії. Визначення характерних особливостей фінської кухні та ісландської кухонь.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4
Основний: 4-8
Додатковий: 5,6,8
Інтернет –джерела: 1,3

Тема 6. Особливості харчування населення Франції, Чехії й Словаччини

Характеристика продовольчої бази та технології приготування національних страв. Кулінарне мистецтво цих країн упродовж останніх століть. Вживання алкогольних та безалкогольних напоїв. Особливості раціону та приготування найпоширеніших страв. Складання меню для туристів із цих

країн.

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.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4

Основний: 1-12

Додатковий: 5,6,8,12

Інтернет –джерела: 1,3

Тема 7. Особливості національних кухонь країн Середньої Азії, Кавказу, Прибалтики

Характеристика продовольчої бази та технології приготування національних страв Середньої Азії, Кавказу.

Характеристика продовольчої бази та технології приготування національних страв країн Прибалтики.

Характеристика продовольчої бази та технології приготування національних страв Молдови. Оригінальність страв молдавської кухні.

Особливості етнічних кухонь країн Східної Європи та Закавказзя.

Феномен кухні Слов'янських народів – взаємовпливи та регіональні традиції.

Кухня народів Вірменії: страви, традиції, особливості.

Національна кухня Грузії.

Визначення характерних особливостей азербайджанської кухні.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4

Основний: 1-10

Додатковий: 5,6,8

Інтернет –джерела: 1,4

Тема 8. Харчування населення Канади, Колумбії, Мексики, Парагваю й Куби

Особливості харчування населення Канади, Колумбії, Мексики, Парагваю й Куби.

Характеристика сировини та технології приготування національних страв. Вживання консервованих продуктів у канадській кухні, печінки тюленів, горбів бізонів, задніх лап ведмедів, хвостів бобрів. Асортимент страв із овочів, риби й м'яса. Страви української кухні, які не можна пропонувати туристам із цих

країн.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4

Основний: 4-8

Додатковий: 5,6,8

Інтернет –джерела: 1,2,3

Тема 9. Традицій національної кухні населення Близького Сходу

Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу. Вплив релігійних вірувань на становлення національної кухні та культури харчування.

Порівняння гастрономічних особливостей харчування в Іраку, Йорданії, Лівані, Сирії, Кіпрі, Єгипті, Саудівській Аравії, Ємені, Катарі, Омані, Бахреїні, Кувейті, ОАЕ.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4

Основний: 1-11

Додатковий: ,6,8,9

Інтернет –джерела: 1,2,3

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення
3. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 - 15 від 21.10.2004 р.
4. Закон України № 4004-ХІІ від 24.02.1994 "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення" (Редакція від 28.12.2015, підстава 901-19).

Основний

1. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с.
2. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с.
3. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с..
4. Етнічна кулінарія: навч. посіб. / Гурова К. Д. та ін. Х.: Харків, 2018. 264 с.

5. Гаврилко П. П. Збірник рецептур етнічної кухні країн Європи. К.: Центр учбової літератури, 2016. 620 с.
6. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
7. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с
8. Здобнов О. І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2011. 311 с.
9. Мальська М.П., О Гаталяк.М., Н Ганич. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
10. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Радченко Л. О. та ін. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.
11. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Магнолія, 2015. 248 с.
12. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко та ін.; Х.: Світ книг, 2012. 288 с.
13. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.
14. Пешук Л., Янчева М., Кириченко С. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини. К. : Центр учбової літератури, 2017. 300с.

Додатковий

1. Пономарьова І. Специфічні риси в системі харчування греків Приазов'я. Народна творчість та етнологія / НАН України, Ін-т мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М.Т.Рильського, КНУ ім.Шевченка. – 2015. – 5. – С.24-37.
2. Ракочі В., Івашенко М. Норвегія. Нордичний круїз. Міжнародний туризм. – 2013. – 3. – С.110-117.
3. Дахно І. І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І. І. Дахно, С. М. Тимофієв. – К.: МАПА, 2011. 602 с.
4. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х.: Світ книги, 2012. 537 с.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я.М Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 304 с.
6. Сало Я. М. Особливості харчування народів світу (Розділ VII): Кухня країн Європи. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Навч. посіб. для проф-тех навч. закладів. – Л. : Афіша, 2010. – С.175- 196.
7. Корнілова Н. В. Гастрономічні фестивалі в Україні. Туристичний та готельно- ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матер. 4 міжнар. наук.- практ. конф., 21-22 березня 2013

- року, м. Черкаси: ЧДТУ: Видавець Чабаненко Ю. А., 2013. – Т. 1. – С.79-83.
8. Сич З. Д., Сич І. М. Овочева кухня народів світу. Гармонія овочевої краси та користі. 2005. – С.153-176.
 9. Рибачук М. Ю., Ткачук О. В., Етнічна кухня як складова гастрономічної спадщини Одеського регіону. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 192 с.
 10. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства/ В.В. Архіпов, В.А. Русавська./ – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
 11. Бідасюк Н. Американська література південно-азіатської діаспори: кулінарний дискурс. Слово і час : Науково-теоретичний журнал / НАН України; Інститут літератури ім. Т.Г. Шевченка; Національна спілка письменників України. – 2010. – 11. – С. 59-68.

Інтернет -джерела

1. КУХНІ СВІТУ. Picante Cooking [Електронний ресурс]. URL: <https://picantecooking.com/uk/recipes/kuhni-svitu>
2. Етнічні кухні [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва. – Кривий Ріг, 2020. – Електрон. текст. дані: 159 с. URL:
3. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1713606>