

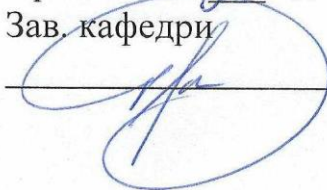
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в  
ресторанному господарстві та  
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ КРАЇН СВІТУ»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ECTS 5**

Розробник: Слащева А.В.,  
доцент кафедри технології  
в ресторанному господарстві  
та готельної і ресторанної  
справи, к.т.н., доцент

2018 – 2019 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Вибіркова для студентів напряму підготовки 181 «Харчові технології»</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>весняний</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>3</b>
Лекції, годин	<b>17</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>26</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>107</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>2</b>
самостійної роботи студента	<b>3</b>
Вид контролю	<b>залік</b>

## 2. Програма дисципліни

**Ціль** – формування у студентів професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

**Завдання:** надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей системи харчування; переліку традиційної продовольчої сировини; асортименту і технології страв і кулінарних виробів; способів кулінарно-технологічної обробки; основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, пряних овочів, а також соусів, приправ для утворення та покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях.

**Предмет:** сучасні уявлення про національні особливості і технології страв і кулінарних виробів в кухнях народів світу.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

1. Класифікація національних кухонь.
2. Стисла характеристика історичного розвитку світового кулінарного мистецтва.
3. Особливості національних кухонь країн Європи.
4. Особливості національних кухонь країн Близького сходу та Азії
5. Особливості кухонь Америки
6. Особливості кухонь країн Африки
7. Вживання прянощів в процесі приготування національних страв. Класифікація і характеристика прянощів.
8. Суміші або комбінації прянощів. Загальна характеристика, особливості складу приправ. Приправи в кухнях Європи. Східні приправи.

9. Естетичні вимоги, способи оформлення страв в національних кухнях.  
 10. Деякі принципи складання меню з урахуванням національних традицій.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
<b>Модуль 1. Особливості національних кухонь Європи</b>					
Тема 1. Особливості національних кухонь країн Східної Європи	19	2	4		13
Тема 2. Особливості національних кухонь країн Північної та Центральної Європи	17	2	2		13
Тема 3. Особливості національних кухонь країн Західної Європи	18	3	2		13
<b>Разом за 1 модуль</b>	<b>54</b>	<b>7</b>	<b>8</b>		<b>39</b>
<b>Модуль 2. Особливості національних кухонь Південної Америки та Африки</b>					
Тема 4. Особливості національних кухонь країн Америки	19	2	4		13
Тема 5. Особливості національних кухонь країн Африки	18	2	4		14
<b>Разом за 2 модуль</b>	<b>37</b>	<b>4</b>	<b>8</b>		<b>27</b>
<b>Модуль 3. Особливості національних кухонь Близького Сходу та Південно-Східної Азії</b>					
Тема 6. Особливості національних кухонь країн Близького Сходу	18	2	4		14
Тема 7. Особливості національних кухонь країн Південно-Східної Азії	18	2	4		14
Тема 8. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	18	2	2		13
<b>Разом за 3 модуль</b>	<b>54</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		<b>41</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>17</b>	<b>26</b>		<b>107</b>

### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Східної Європи	1
2	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Північної Європи	1
3	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Центральної Європи	1
4	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Західної Європи	1
5	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь народів середземноморського узбережжя (Італії, Іспанії, Греції)	2

6	Семинар – дискусія Особливості національних кухонь країн Північної Америки	2
7	Семинар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Південної Америки (Чилі, Аргентина, Бразилія)	2
8	Семинар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Північної та Східної Африки	2
9	Семинар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Центральної та Західної Африки	2
10	Семинар – дискусія Особливості національних кухонь Китаю і Кореї	2
11	Майстер-клас Особливості національної японської кухні	2
12	Семинар – дискусія Особливості національних кухонь країн Індії та Непалу	2
13	Семинар – дискусія Особливості національних кухонь країн Південно-Східної Азії	2
14	Семинар – дискусія Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	2
15	Семинар з виконанням практичних задач Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	2
	Всього	26

## **5. Індивідуальні завдання**

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою, складання меню для іноземних туристів.
3. Дослідження інноваційних технологій різних країн світу
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
<b>Модуль 1. Особливості національних кухонь Європи</b>			
Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Східної Європи	8	<p>Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9].</p> <p>Підготовка технологічних схем і карт показникових страв певної кухні згідно з темою заняття</p> <p>Підготовка до приготування страв відповідно до теми заняття</p>	Фронтальне та індивідуальне опитування, дегустація готових страв
Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Північної Європи	8	<p>Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9].</p> <p>Підготовка технологічних схем і карт показникових страв певної кухні згідно з темою заняття</p> <p>Підготовка до приготування страв відповідно до теми заняття</p>	Фронтальне та індивідуальне опитування, дегустація готових страв
Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Центральної Європи	8	<p>Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9].</p> <p>Підготовка технологічних схем і карт показникових страв певної кухні згідно з темою заняття</p> <p>Підготовка до приготування страв відповідно до теми заняття</p>	Фронтальне та індивідуальне опитування, дегустація готових страв
Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Західної Європи	7	<p>Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9].</p> <p>Підготовка технологічних схем і карт показникових страв певної кухні згідно з темою заняття</p> <p>Підготовка до приготування страв відповідно до теми заняття</p>	Фронтальне та індивідуальне опитування, дегустація готових страв

<p>Семинар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь народів середземноморського узбережжя (Італії, Іспанії, Греції)</p>	7	<p>Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. Підготовка технологічних схем і карт показникових страв певної кухні згідно з темою заняття Підготовка до приготування страв відповідно до теми заняття</p>	<p>Фронтальне та індивідуальне опитування, дегустація готових страв</p>
<p><b>Модуль 2. Особливості національних кухонь Південної Америки та Африки</b></p>			
<p>Семинар – дискусія Особливості національних кухонь країн Північної Америки</p>	7	<p>Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. Самотестування. Підготовка до презентації доповіді.</p>	<p>Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей</p>
<p>Семинар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Південної Америки (Чилі, Аргентина, Бразилія)</p>	6	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Підготовка технологічних схем і карт показникових страв певної кухні згідно з темою заняття 3. Підготовка до приготування страв відповідно до теми заняття</p>	<p>Фронтальне та індивідуальне опитування, дегустація готових страв</p>
<p>Семинар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Північної та Східної Африки</p>	6	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Підготовка технологічних схем і карт показникових страв певної кухні згідно з темою заняття 3. Підготовка до приготування страв відповідно до теми заняття</p>	<p>Фронтальне та індивідуальне опитування, дегустація готових страв</p>

Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Центральної та Західної Африки	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Підготовка технологічних схем і карт показникових страв певної кухні згідно з темою заняття 3. Підготовка до приготування страв відповідно до теми заняття	Фронтальне та індивідуальне опитування, дегустація готових страв
<b>Модуль 3. Особливості національних кухонь Близького Сходу та Південно-Східної Азії</b>			
Семінар – дискусія Особливості національних кухонь Китаю і Кореї	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Майстер-клас Особливості національної японської кухні	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до майстер-класу із приготування суші та ролів	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар – дискусія Особливості національних кухонь країн Індії та Непалу	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Південно-Східної Азії	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Підготовка технологічних схем і карт показникових страв певної кухні згідно з темою заняття 3. Підготовка до приготування страв відповідно до теми заняття	Фронтальне та індивідуальне опитування, дегустація готових страв

Семінар – дискусія Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар з виконанням практичних задач Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Підготовка технологічних схем і карт показникових страв певної кухні згідно з темою заняття 3. Підготовка до приготування страв відповідно до теми заняття	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
<b>Всього</b>	<b>107</b>		



## 7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності															
	Загальні							Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.	+															
2. Здатність скласти меню для харчування іноземних туристів.			+													
3. Здатність надати оцінку технологічним процесам виробництва напівфабрикатів і готової кулінарної продукції								+								
4. Здатність забезпечити відповідність роботи сучасним вимогам послуг у закладах туристично-рекреаційної сфери									+							
5. Здатність організувати виробничий процес на сучасному рівні									+							
6. Здатність підвищити рівень відповідності класу та спеціалізації затребуваних сучасним споживачам і перспективних закладів ресторанного господарства у нашій країні.										+						
7. Здатність до використання набутих знань, професійних технологій та інновацій у практичній діяльності											+					
8. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання; вміння вирішувати питання раціонального використання матеріальних ресурсів											+					
9. Здатність до критичного оцінювання стану та тенденцій розвитку технологій ресторанного господарства.												+				
10. Здатність аналізувати та прогнозувати процеси ресторанного господарства													+			

на всіх рівнях, визначати закономірності та тенденції їх розвитку.																
11. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення, математичні моделі та методи для проведення розрахунків щодо рецептурних складових															+	
12. Здатність швидко та ефективно розв'язувати проблеми пошуку нових трендів у ресторанному господарстві шляхом практичного використання сучасних технологій																+
13. Здатність ефективно та доцільно застосувати широке коло знань технології та організації в ресторанному господарстві																+

## 8. Методи викладання

Лекції, семінарські заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

## 9. Методи оцінювання

Залік

## 10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

### Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1	3		3			6
Тема 2	3		3	20		26
Тема 3	3		3			6

Тема 4	3		3		6	12
Разом змістовий модуль 1	12		12	20	6	<b>50</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 5	3		3	20		26
Тема 6	3		3			6
Тема 7	3		3		12	18
Разом змістовий модуль 2	12		12	20	6	<b>50</b>
Разом						<b>100</b>

### **Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни**

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

## 11. Методичне забезпечення

Електронний конспект лекцій, методичні рекомендації з вивчення дисципліни, комплекти індивідуальних завдань, навчальна та наукова література, нормативні документи.

1. Національні кухні країн світу: курс лекцій / А.В. Слащева. – Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2017. – 177 с.

2. Національні кухні країн світу: методичні вказівки до самостійного вивчення курсу / А.В.Слащева. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 32 с.

3. Національні кухні світу: засоби діагностики знань студентів / А.В.Слащева. – Кривий Ріг: Дон ДУЕТ, 2016. – 21 с.

## 12. Рекомендована література

### Базова

1. Національні кухні країн світу: курс лекцій / А.В. Слащева. – Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2017. – 177 с.

2. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.

3. Волощук Г.А. Особенности кухонь народов мира / Г.А. Волощук, А.В. Нечипоренко. – 2-е изд. Доп. – К.: Реклама, 1990. – 128 с.

4. Горячкин Т.В. Страны мира: Современный справочник / Т.В. Горячкина. – К.: Центр научной литературы, 2005. – 255 с.

5. Европейские обычаи питания / пер. с англ. А.А. Михедовой. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 208 с.

6. Европейская кухня. – М.: ЭКСМО, 1996. – 532 с.

7. Искусство кулинарии / пер. с нем. Е. Зайцевой, О.Озерова. – М.: Изд-во «Эксмо-пресс», 2001. – 560 с.

8. Кузнецова Э.К. Лучшие рецепты мировой кухни / Е.К. Кузнецова. – М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2004. – 191 с. – ISBN 5-94848-171-9.

9. Кулинарные традиции мира. Современная энциклопедия. – М.: Аванта+, 2003. – 432 с.

10. Ламберт Ортис Э. Мексиканская кухня / Ортис Ламберт; пер. с англ. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. – 96 с.

11. Метель С.Н. Меню для иностранного гостя / С.Н. Метель. – М.: Экономика, 1992. – 366 с.

12. Моррис С. Специи / С. Моррис, Л. Мэккли; пер. с англ. У.В. Сагщиной. – М.: РосМЭН, 1998. – 255 с.

13. Португальская кухня / В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 528 с.

14. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu / Дж. Райт, Э. Трои; пер. с англ. – М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001. – 352 с.

15. Французская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 478 с.

16. Испанская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 504 с.

17. Португальская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 528 с.

18. Ко Масаки. Японская кухня / Масаки Ко; пер. с англ. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. – 96 с.

19. Доусер Л. Китайская кухня / Л. Доусер; пер. с англ. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. – 96 с.

### Допоміжна

1. Английская (Шотландская, Ирландская) кухня. – Электронные текстовые данные (143 кб) – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/talk/eat/piece-kitchen/3007.html>

2. Арабская кухня. – Электронные текстовые данные (11,3 кб) – Режим доступа: [ib.druzia.org/view-Burda-Vkusno.txt.full.html](http://ib.druzia.org/view-Burda-Vkusno.txt.full.html)

3. Восточная кухня. Сборник кулинарных рецептов. – Новосибирск: «Мангазея», 2005. – 64 с. – ISBN 5-8091-0221-2.

4. Итальянская кухня / сост. В.А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 379 с.

5. Кулинарное искусство / Сост. А. Григорьева. – М.: Белый город, 2008. – 304 с. – ISBN 5-7793-1165-X.

6. Лысенков Л.П. Кулинарное искусство народов мира: методические указания для проведения лабораторных работ и семинарских занятий / Л.П. Лысенков. – Донецк: ДонГУЭТ, 2004. – 25 с.

7. О китайской кухне – Электронные текстовые данные (22 кб) – Режим доступа: <http://culinary.org.ua/index.php.article>

8. Особенности кухни Кореи – Электронные текстовые данные (195 кб) – Режим доступа: <http://forum.chelcom.ru/forum/archieve/sndex.php/t-203849.htm>

9. Похлебкин В.В. Основные особенности китайской кухни. Специфика ее методов и приемов / В.В. Похлебкин // Собрание избранных произведений. Моя кухня и мое меню. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 1999. – Электронные текстовые данные (58732,93 байт) – Режим доступа: [www.turclubmai.ru/heading/papers](http://www.turclubmai.ru/heading/papers).

10. Рецепты мира. Словарь кулинарии народов мира – Электронные текстовые данные (57,5 кб) – Режим доступа: [www.recipes.com.ua](http://www.recipes.com.ua).

11. Славянская кухня / Сост. Т. Воробьева, Т. Гаврилова. М.: ЗАО Изд-во ЭКСМО-пресс, 1998. – 448 с.

12. Чешская кухня и ее особенности. – Электронные текстовые данные (98 кб) – Режим доступа – <http://ru.wikipedia.org/wiki>.

13. Шинхраль К. Изысканная кухня / пер. с нем./ К. Шинхраль, Р. Хес. – М.: Изд-во «Лик-пресс», 1997. – 240 с.

14. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. – М.: Наука, ГРВЛ, 1981. – 256 с.

### Інформаційні ресурси

1. <http://www.kuharka.ru/talk/eat/piece-kitchen/3007.html>

2. [www.recipes.com.ua](http://www.recipes.com.ua).

3. <http://www.culinary.org.ua/>

4. <http://supercook.ru/zz220-01.html>

5. <http://www.povara.ru/>

6. <http://www.koolinar.ru/>
7. <http://www.flavor.ua/>
8. <http://www.povarenok.ru>
9. <http://supercook.ru/zz220-05.html>
10. <http://www.edimdoma.ru/retsepty/popular/>
11. <http://ivona.bigmir.net/cooking>
12. <http://www.кулинария.com.ua/>
13. <http://eda.2k.ua/>
14. <http://www.prostovkusno.com.ua/>