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

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
_____ Дмитро БАБЕНКО
«_27_» _____06_____ 2023 р.
Гарант освітньої програми
_____ Олена ПЕТРОВА
«_27_» _____06_____ 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Кухні країн світу»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-наукова програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	7-8-й
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладачі	Шевчук Наталя Петрівна, старший викладач shev4uk.n@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій
Протокол № 13 від « 16 » червня 2023 року.
Завідувачка кафедри Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від « 26 » червня 2023 року.
Голова науково-методичної комісії Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від « 27 » червня 2023 року.
Голова вченої ради Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Завданнями вивчення дисципліни «Кухні країн світу» є отримання студентами знань щодо основних принципів, процесів, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь. Дисципліна «Кухні народів світу» 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. Основні завдання дисципліни полягають у здобутті 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.
2. Мета навчальної дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни «Кухні країн світу» є надати студентам 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.

3. Компетентності	*Інтегральні компетентності:* 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. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої 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; етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу; фактори, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу; основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства; сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах; класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості; особливості технологій ф'южн, креатин та техмекс; особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах світу; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах;

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 науковій, 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; самостійно застосовувати теоретичні знання та практичні навички у сфері ресторанного бізнесу; вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу; вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу;	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - лабораторні заняття - самостійна робота	180/6,0 30/1,0 16/0,5 58/2,0 76/2,5

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	лз	Пз	ср
Змістовий модуль 1. Особливості національних кухонь народів Європи					
1.	Системи і типи харчування народів світу.	2	4	2	4
2.	Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя.	4	4	2	4
3.	Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи.	2	4	2	4
4.	Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн.	2	6	2	4
5.	Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.	4	6	4	6
6.	Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.	2	6	4	6

Змістовий модуль 2. Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії					
7.	Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.	4	8	-	12
8.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки.	4	8	-	12
9.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії.	4	6	-	12
10.	Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України.	2	6	-	12
Всього		30	58	16	76

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

6. Порядок та критерії оцінювання	*Викладач наводить таку інформацію:* *- усне опитування за темами лекційних і практичних занять;* *- іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни;* *- пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а 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 практичному занятті	4	3	5	12	20
- тестовий контроль	2	3	5	6	10
- контрольна робота	2	3	5	6	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за программою	2	3	5	6	10
самостійної роботи	2	3	5	6	10
- виконання індивідуальної, наукової роботи					
Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то					
Разом				36	60
Залік / 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, курсової роботи (проєкту), звіту з практики,	для заліку

		диференційованого заліку	
90 - 100	A	«5» – відмінно	зараховано
82 - 89	B	«4» – добре	
75 - 81	C	«4» – добре	
64 - 74	D	«3» – задовільно	
60 - 63	E	«3» – задовільно	
35 - 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1 - 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - 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	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, 2023. 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. Неіленко 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 солодощі. 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 Челимбієнко В. А., Зигуля И. 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. 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/
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 (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Старшим викладачем кафедри
переробки продукції тваринництва
та харчових технологій Наталя ШЕВЧУК