

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Жмудь А.В.

ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ

Методичні вказівки до самостійної роботи
для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»
СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання

**Одеса
2024**

УДК: 641.5(100) (075.8)

Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Етнічна кулінарія» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / А.В. Жмудь. Одеса: МГУ, 2024. 9 с.

Укладач:

А.В. Жмудь, кандидат технічних наук, доцент кафедри

Рецензент:

О.М. Очколяс, кандидат технічних наук, доцент, кафедра м'ясних, рибних та морепродуктів, Національний Університету Біоресурсів і Природокористування

**Рекомендовано до друку рішенням Вченої Ради
Міжнародного гуманітарного університету
(протокол № 1 від 31.08.2024)**

ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Дисципліна «Етнічна кулінарія» розкриває основні аспекти кулінарного мистецтва народів світу та його національні особливості, традиції харчування народів зарубіжних країн.

Метою навчальної дисципліни Етнічна кулінарія є формування у студентів теоретичних знань та уявлень про кулінарні традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і 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 курсу є здобуття теоретичних знань і формування практичних навичок щодо: - особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв етнічних кухонь країн світу; етнотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу; оформлення і подачі страв у закладах ресторанного господарства із урахуванням етнічних традицій; складання спеціальних меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних вподобань туристів з різних країн

ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Етнічна кулінарія» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Дисципліна «Етнічна кулінарія» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

загальні особливості етнічної кулінарії різних країн світу; набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, характерної для національних кулінарних культур ; особливості використання кулінарних етномаркерів у виробництві страв та напоїв; традиційні способи кулінарної обробки продуктів в різних етнічних культур; основний асортимент та технології традиційних етнічних страв; режим харчування, характерний для туристів різних країн світу;

Вміння:

вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу; розробляти технологічну документацію кулінарної продукції для етнічних закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства; оформлювати й подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічну кулінарію; складати меню для груп іноземних туристів з урахуванням їх етногастрономічних

вподобань та організовувати їх обслуговування; організовувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва етнічних кулінарних страв світу;

Навички:

особливостей етнічної кулінарії та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв етнічної кулінарії різних країн світу; етнотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу; оформлення і подачі страв у закладах ресторанного господарства із урахуванням етнічних традицій; складання спеціальних меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних уподобань туристів з різних країн.

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія»:

- Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
- Опрацювання лекційного матеріалу.
- Підготовка до лабораторних занять.
- Консультації з викладачем протягом семестру.
- Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
- Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді презентацій, рефератів тощо.
- Підготовка до підсумкового контролю

Тема 1. Технології приготування слов'янської кухні.

Особливості технологій приготування страв молдавської кухні

Реферат

Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар.

Історія розвитку культури та традицій харчування молдаван.

Історія розвитку культури та традицій харчування кримчаків.

Історія розвитку культури та традицій харчування караїмів.

Історія розвитку культури та традицій харчування гагаузів.

Тема 2. Технології приготування страв польської, чеської та словацької кухонь

Особливості технологій приготування страв словацької кухні

Реферат

Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінювання типових страв польської кухні.

Встановлення смакової основи чеської та словацької кухні.

Тема 3. Технології приготування страв угорської, болгарської та румунської кухонь.

Особливості технологій приготування страв румунської кухні

Реферат

Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні: Албанії, Болгарії,

Боснії, Герцеговини, Македонії, Чорногорії, Сербії, Хорватії, Словенії, Румунії.

Тема 4. Технології приготування страв англійської, французької та німецької кухонь.

Особливості технологій приготування страв німецької кухні

Реферат

Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини.

Визначення характерних особливостей австрійської кухні.

Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської

кулінарних традицій.

Тема 5. Технології приготування страв грецької та іспанської кухонь.

Особливості технологій приготування страв іспанської кухні

Реферат

Кухня народів Іспанії: страви, традиції, особливості.

Особливості кухні Греції

Тема 6. Технології приготування страв італійської кухні.

Особливості технологій приготування страв італійської кухні

Реферат

Кухня народів Італії: страви, традиції.

Регіональні особливості кулінарних традицій Італії

Тема 7. Технології приготування страв скандинавських країн та країн Балтії.

Особливості технологій приготування страв країн Балтії

Реферат

Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства.

Особливості кухні Скандинавських країн (Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції, Ісландії).

Тема 8. Технології приготування страв австралійської та новозеландської кухонь.

Особливості технологій приготування страв новозеландської кухні

Реферат

Національна кухня Австралії.

Нова Зеландія: традиції та культура національної кухні.

Тема 9. Технології приготування страв китайської, корейської кухонь

Особливості технологій приготування страв японської кухні

Реферат

Національна кухня Китаю.

Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.

Тема 10. Технології приготування страв японської кухні.

Особливості технологій приготування страв японської кухні

Реферат

Національна кухня Японії.

Особливості ритуалу чаювання в японській кухні.

Тема 11. Технології приготування страв тайської, індійської та індонезійської кухонь.

Особливості технологій приготування страв індонезійської кухні

Реферат

Національна кухня Таїланду.

Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії

Тема 12. Технології приготування страв азербайджанської, вірменської та грузинської кухні.

Особливості технологій приготування страв грузинської кухні.

Реферат

Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення

Близького Сходу

Тема 13. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю

Особливості технологій приготування страв сирійської та ізраїльської кухонь.

Реферат

Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків.

Ізраїль – невід’ємна частина середземноморської кухні.

Тема 14. Технології приготування страв казахської, узбецької та туркменської кухонь.

Особливості технологій приготування страв туркменської кухні

Реферат

Національна кухня Туркменістану, Узбекистану, Киргизстану, Таджикистану,

Казахстану.

Тема 15. Технології приготування страв країн Африки.

Особливості технологій приготування страв мароканської кухні.

Реферат

Магрибська кухня.

Кулінарні традиції Алжиру і народів, які його населяють (арабів, берберів і європейців).

Південно Африканська кухня: екстраординарність і екзотичність

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

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. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
3. Баженова С.Е., Белінська К.О., Веселовська Т.Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки: навчально-методичний посібник для студентів

(спеціальності 241 Готельноресторанна справа) / С.Е. Баженова, К.О. Белінська, Т.Є. Веселовська. - Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2020. - 432 с.

3. Традиції українського харчування Г. І. Віват. Одеса : ВМВ, 288 с. : іл., худож. Г. І. Віват. Бібліогр.: 2016 с. 282-287.
4. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навчальний посібник. Львів: Магнолія. (Вища освіта України). Бібліогр.: 2016 с. 243-244
5. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге видання Київ : ЦУЛ, 2016. 620 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2016. 502 с.

Нормативно-правові акти:

13. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 2003.
14. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Київ : Держспоживстандарт України, 2003.
15. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.

Інформаційні ресурси

16. Кулінарна етнологія : зародження і генезис української кухні [Електронний ресурс]: URL: <http://diploms.com.ua> (дата звернення 14.08.2022)