


ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Кафедра інженерії харчового виробництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан біологічного – технологічного факультету
І.О. Балабанова
«  _____ 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Кулінарна етнологія»
(назва навчальної дисципліни)

Освітній рівень _____ перший (бакалаврський)
(бакалавр, магістр)
Спеціальність _____ 181 «Харчові технології»
(шифр і назва спеціальності)
Освітня програма _____ Харчові технології
(назва спеціалізації)
Факультет _____ біологічного – технологічного
(назва факультету)

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Кулінарна етнологія» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальністю 181 «Харчові технології»

Розробники: Новікова Н.В. доцент, к.с.г.н.
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва
Протокол № 1 від 27.08.2019 року

Схвалено методичною комісією біолого – технологічного факультету
Протокол № 1 від 28.08.2019 року

Затверджено на Вченій раді біолого – технологічного факультету
Протокол № 1 від 29.08.2019 року

Завідувач кафедри



(підпис)

(Новікова Н. В.)
(прізвище та ініціали)

“30” серпня 2019 року

1.Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів денної форми – 4 заочної форми - 4	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	За вибором	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>181«Харчові технології»</u>	Рік підготовки:	
		1-й	1-й
Загальна кількість годин денної форми – 120 заочної форми - 120		Семестр	
		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 2	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Лекції	
		20 год.	12
		Практичні, семінарські	
		-	12
		Лабораторні	
		40 год.	-
		Самостійна робота	
		60 год.	98
Індивідуальні завдання:			
РГР	-		
Вид і форма контролю:		залік	

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1 : 1

для денної форми навчання – 1 : 4

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни: формування системи знань з кулінарної етнології країн світу, технології виробництва, особливостей подавання та споживання страв та напоїв народів різних країн.

Завдання дисципліни: надання майбутнім фахівцям знань щодо національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- особливості традиції та культури харчування народів світу;
- вплив віросповідань та географічного розміщення країни на сировинну базу, смаки, традиції, асортимент і склад національних страв
- сучасні тенденції розвитку кулінарних аспектів краї, сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

вміти:

- вільно володіти термінам та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу;
- вільно визначати сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни світу.

Навчальна дисципліна «Кулінарна етнологія» відноситься до циклу професійної і практичної підготовки і їй належить важлива роль для студентів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Вивчення даної дисципліни рекомендується після вивчення дисциплін «Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Санітарія та гігієна в ресторанному господарстві».

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. Сло'янська, Європейська та Азіатська кухня.

Тема 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни. Етнічні кухні країн західної Європи.

1. Особливості національної кухні Франції.
2. Особливості національної кухні Англії.
3. Особливості національної німецької кухні.
4. Особливості національної кухні Португалії.

Тема 2. Особливості традицій та культури харчування країн південно – східної Європи.

1. Особливості національної кухні Італії.
2. Особливості національної кухні Греції.
3. Особливості національної кухні Іспанії.
4. Особливості національної кухні Югославії.
5. Особливості національної кухні Болгарії.

Тема 3. Особливості традицій та культури харчування країн північної Європи та Прибалтійських країн

1. Особливості шведської кухні.
2. Особливості норвезької кухні.
3. Особливості фінляндської кухні.
4. Особливості прибалтійських країн.

Тема 4. Особливості традицій та культури харчування країн центральної Європи.

1. Особливості формування народної слов'янської кухні.
2. Особливості традицій та культури харчування народів України.
3. Особливості традицій та культури харчування народів Росії.
4. Особливості традицій та культури харчування народів Білорусії.

Тема 5. Особливості традицій та культури харчування народів Азії

1. Традиції та культура харчування у народів Китаю.
2. Особливості формування народної та сучасної японської регіональної кухні.
3. Специфічні особливості культури та традиції Індійської кухні.
4. Формування культури та традицій харчування народів Монголії та Кореї.
5. Особливості формування народної та сучасної арабської регіональної кухні

Тема 6. Особливості традицій та культури харчування народів північної та центральної Америки

1. Особливості культури та традиції харчування в країнах Північної Америки
2. Особливості культури та традиції харчування в країнах Центральної Америки

Змістова частина. 2 Африканська та Австралійська кухня.

Тема 7. Особливості харчування народів Африки.

1. Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки.
2. Кулінарні особливості національної кухні Арабської Республіки
3. Кухня народів прибережних країн Західної Африки

Тема 8. Кухня Австралії та Нової Зеландії

1. Особливості традицій та культури харчування народів країн Австралійського союзу.
2. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма навчання					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістова частина. 1. Словянська, Європейська та Азіатська кухня												
Тема 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни. Етнічні кухні країн західної Європи.	18	2		6		10	16	2	2			12
Тема 2. Особливості традицій та культури харчування країн південно – східної Європи.	16	2		4		10	14		2			12
Тема 3. Особливості традицій та культури харчування країн північної Європи та Прибалтійських країн	11	2		4		5	17	2	2			13
Тема 4. Особливості традицій та культури харчування країн центральної Європи.	13	2		6		5	15		2			13
Тема 5. Особливості традицій та культури харчування народів Азії	13	2		6		5	14		2			12
Тема 6. Особливості традицій та культури харчування народів північної та центральної Америки	13	2		6		5	14	2				12
Разом	84	12		32		40	90	6	10			74
Змістова частина. 2. Африканська та Австралійська кухня.												
Тема 7. Особливості харчування народів Африки.	18	4		4		10	16	2	2			12

Тема 8. Кухня Австралії та Нової Зеландії	18	4		4		10	14	2				12
Разом	36	8		8		20	30	4	2			24
Усього годин	120	20		40		60	120	10	12			24

5. Теми лекційних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальна інформація щодо вивчення дисципліни. Етнічні кухні країн західної Європи.	2
2	Особливості традицій та культури харчування країн південно – східної Європи.	2
3	Особливості традицій та культури харчування країн північної Європи та Прибалтійських країн	2
4	Особливості традицій та культури харчування країн центральної Європи.	2
5	Особливості традицій та культури харчування народів Азії	2
6.	Особливості традицій та культури харчування народів північної та центральної Америки	4
7.	Особливості харчування народів Африки.	4
8.	Кухня Австралії та Нової Зеландії	2
Всього		20

6. Теми лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Історія світової кухні	6
2.	Види національних сніданків для туристів різних національностей	6
3.	Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	6
4	Особливості культури споживання національних страв в різних країнах світу	6
5	Види національних сніданків	6
6	Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з Болгарії, Югославії, Латвії, Литви, Естонії. Правила подання страв. Основні фактори, які визначають особливості цих кухонь.	4
7.	Особливості та традиційні страви угорської та німецької кухонь.	2
8.	Особливості та традиційні страви англійської та французької кухонь	2

9.	Особливості та традиційні страви скандинавської та північноамериканської кухонь, кухонь Китаю, Кореї, Японії.	2
Разом		40

7. Самостійна робота

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Системи і типи харчування народів світу	10
2.	Особливості національних народів східної Європи та Закавказзя	10
3.	Етнічні кухні та особливості харчування населення західної Європи	10
4.	Національна кухня народів північної Європи та нордичних країн	10
5.	Особливості національної кухні в країнах центральної Європи	5
6.	Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії	10
7.	Етнічні особливості розвитку національної кухні народів Африки, Австралії та Нової Зеландії	5
Разом		60

8. Індивідуальна робота

1. Методичні рекомендації для виконання розрахунково - графічної роботи з навчальної дисципліни “Кулінарна етнологія ” для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» – Херсон: Колос, 2018. 24 с.

9. Методи навчання

Методи навчання як свідомі систематичні і послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «кулінарна етнологія» включає проведення:

Лекцій з застосуванням мультимедійних проєктів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовують його під час підготовки до практичних занять, підсумкового контролю за кожну змістову частину, тестових завдань.

Практичних та лабораторних занять з використанням сучасних методик, комп’ютерних програм.

Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим та інформаційним матеріалом кафедри.

Використання на практичних і лабораторних заняттях схем, таблиць, графіків

Рекомендація до перегляду і вивчення дидактичних матеріалів нового покоління (електронні підручники тощо)

10. Методи контролю

Проміжний та поточний контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань та тестів.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання студентом контрольних робіт за кожну змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання лекційного матеріалу, методики виконання практичних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час проведення навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засідання кафедри основною формою поточного контролю є тестування.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота								
Змістова частина 1						Змістова частина 2		Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	100
12	12	13	13	13	13	12	12	

Шкала оцінювання: ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

11. Методичне забезпечення

Методичні рекомендації для виконання розрахунково - графічної роботи з навчальної дисципліни “Кулінарна етнологія ” для здобувачів вищої освіти

першого (бакалаврського) рівня 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» - 2018. - 21 с.

Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни "Кулінарна етнологія". Змістова частина 1- 2018. - 25 с.

Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни "Кулінарна етнологія". Змістова частина 2- 2018. - 25 с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Безлепкин Ю.В. Кухні народів світу / Ю.В. Безлепкин // - Харків: "Прапор", 2000 р. - 87с.
2. Васильєв Ф.І. Страви народів країн Центральної і Східної Азії / Ф.І. Васильєв // - Москва: АСТ, 2004 р. - 123с.
3. Вітківська С. Особливості кухні народів світу / С. Вітківська // Москва: "Астрель", 2003 р. - 203с.
4. Захарченко М.Н. и др. – Обслуживание в предприятиях общественного питания / М.Н. Захарченко // Москва: экономика, 1994. - 92с.
5. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов // К., 1994. - 221с.
6. Волощук Г.А., Особенности кухни народов мира. -2-е изд. доп. / Г.А. Волощук // К.: Реклама, 1999.-128с.
7. Новоженев Ю.М. Зарубежная кухня. Практическое пособие / Ю.М. Новоженев, Л.Н. Сопина // - М.: Высш.Шк., 1990.-228с.
8. Новікова О.В. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. Навчальний посібник / О.В. Новікова // –Х: Світ книг, 2012.- 288с.

Додаткова

1. Лысенков Л.П. Кулинарное искусство народов мира: методические указания для проведения лабораторных работ и семинарских занятий / Л.П.Лысенков.– Донецк: ДонГУЭТ, 2004. – 25 с.
2. 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, 2009.
- 3 Шинхраль К. Изысканная кухня / пер. с нем./ К. Шинхраль, Р. Хес. – М.: Изд-во «Лик-пресс», 2009. – 240 с.

13. Інформаційні ресурси

1. <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=863403>
2. <http://library.kr.ua/bookexhibit/kuhni.html>
3. <http://vsviti.com.ua/collections/44452>

Мультимедійні програми:

Тема 1. Етнічні особливості регіональних кухонь України

Тема 2. Національна кухня Росії, Польщі, Білорусії

Тема 3. Молдовська, Кавказька, Грузинська та Вірменська кухня

Тема 4. Кухня Англії, Італії, Франції,

Тема 5. Кухня Німеччини, Чехії, Австрії

Тема 6. Кухня Китаю та Японії

Тема 7. Естонська, Латиська, Литовська кухні

Тема 8. Кухня Бразилії, Канади, Чилі, та Перу