

**ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**

**ДЕРЖАВНОГО
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**

МІЖНАРОДНІ ЕТНІЧНІ КУХНІ
International ethnic cuisines

Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
З якого курсу бажано опановувати	1
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	135/4,5
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Аштаєв Олександр Сергійович
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст I категорії
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	o.ashtaiev@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна «Міжнародні етнічні кухні» спрямована на надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з технології етнічних кухонь, рекомендації щодо вибору сировини та технологічних режимів приготування національних страв, розробки меню для підприємств ресторанного господарства, які спеціалізуються на різних етнічних кухнях світу.

Мета дисципліни

Вивчення особливостей, традицій та культури харчування слов'янських та інших народів; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв народів ближнього зарубіжжя;

способів кулінарно-технологічної обробки; асортименту продукції національної кухні, асортименту традиційних національних страв народів світу.

Формування у студентів наукового підходу до удосконалення сфери готельно-ресторанних послуг.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- основні фактори, що формують основу національної кухні;
- положення нетрадиційних систем харчування;
- класифікацію кулінарної продукції та основні способи її приготування;
- основні положення технології приготування, оформлення та подачі страв;
- особливості національної кухні народів країн;
- особливості страв і напоїв, рекомендованих туристам різних країн світу.

вміти:

- готувати страви, напої, кулінарні та кондитерські вироби національної кухні в рамках даної програми;
- підбирати асортимент страв і напоїв, оформляти і подавати страви відповідно до національних традицій.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ виробництва харчової продукції.

Програма дисципліни

Тема 1. Кулінарна етнологія

Поняття та стадії розвитку кулінарної етнології. Теоретичні засади про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організація обслуговування гостей та набуття навичок, необхідних для виробничої діяльності.

Тема 2. Традиції і культура харчування народів країн Європи

Характерні особливості та класифікація кухонь країн Західної Європи (Франція, Великобританія, Бельгія, Голландія). Набір традиційних продуктів кухонь цих країн і способи їх обробки. Характерні особливості та класифікація кухонь країн Центральної Європи (Німеччина, Швейцарія, Австрія, Угорщина, Україна). Традиції і режим харчування, асортимент використовуваних продуктів, їх характеристика, основні прийоми кулінарної обробки. Характерні особливості та класифікація кухонь країн Східної Європи (Польща, Болгарія, Румунія, Словаччина, Чехія). Вплив культури інших держав на самобутність національних кухонь цих країн. Набір традиційних продуктів кухонь цих країн і способи їх обробки. Характерні особливості та класифікація кухонь країн Південної Європи (Італія, Іспанія, Португалія, Хорватія, Чорногорія, Греція). Характеристика традиційних продуктів харчування, прийоми, особливості приготування, оформлення та страв, випечених виробів. Національні риси характеру і кухня народів Північної Європи: Данія, Швеція, Норвегія, Фінляндія, Латвія, Литва, Естонія. Схожість і відмінності кухонь країн Європи. Нові напрямки в оформленні страв зарубіжної європейської кухні.

Тема 3. Традиції і культура харчування народів країн Азії

Кухня народів Середньої Азії. Зв'язок релігійних традицій і харчування. Особливість кулінарної обробки харчової сировини. Асортимент і технологія страв киргизької, узбецької, таджицької, туркменської кухні. Технологія перших, других страв з м'яса,

борошняних страв і виробів. Приготування напоїв і особливості їх подачі. Національна японська кухня і її своєрідність. Основні види сировини і способи їх кулінарної обробки. Особливості підбору рецептурних компонентів страв. Асортимент, технологія і подача традиційних страв. Види національного посуду, приладів, сервіровка стола. Традиції китайської кухні. Характеристика сировини, традиційні способи його обробки. Асортимент продуктів, прянощів і приправ, які використовуються в китайській кухні. Особливості технології національних страв, вимоги до їх оформлення та подачі. Національні риси характеру і формування культури харчування в Кореї, Індії, Таїланді, В'єтнамі, Малайзії. Асортимент, технологія і подача традиційних страв.

Тема 4. Традиції і культура харчування народів країн Америки

Кухня народів Північної Америки. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні переваги. Асортимент традиційних страв та напоїв. Особливості оформлення та подачі страв і напоїв. Характерні особливості та класифікація кухонь країн Південної Америки. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні переваги. Асортимент традиційних страв та напоїв. Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

Тема 5. Традиції і культура харчування народів Африки та Австралії.

Національні риси характеру і формування культури харчування в Єгипті, Алжирі, Тунісі, Марокко. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні переваги. Вплив релігії на формування культури харчування. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії. Основні види сировини і способи їх кулінарної обробки. Особливості підбору рецептурних компонентів страв. Асортимент, технологія і подача традиційних страв.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на [Порталі навчальних ресурсів Коледжу](#). Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної добросердечності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) практичні завдання; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Кухні народів світу : курс лекцій / укладач Г.Й. Острівська. Тернопіль, 2018. 162 с.
2. Слащева А. В. Етнічні кухні : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
3. Шалімов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадянського харчування всіх форм власності. Київ : А.С.К., 2000. 848 с.