ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**НОВА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ** **New Ukrainian cuisine**	
	Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
	З якого курсу бажано опановувати	3
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	135/4,5
	Тижневе навантаження	2 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 «Нова українська кухня» спрямована на формування у студентів системи базового комплексу знань щодо історичного розвитку та сучасного стану кулінарії в Україні, ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними особливостями виробництва основних традиційних страв, виробів та напоїв.

Важливою складовою курсу є здобуття теоретичних знань і формування на їх основі практичних навичок щодо особливостей технологій приготування основних страв, виробів та напоїв української кухні; вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції; ознайомляться зі поняттями гастрономічного туризму, а також з сучасними кулінарними трендами та тенденціями.

Мета дисципліни

Формування професійних компетентностей щодо сучасних трендів у ресторанному бізнесі, тенденцій у харчуванні, альтернативних видів сировини, новацій у наданні ресторанних послуг, нових технологій продукції ресторанного господарства.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

– історію формування національних традицій і харчування в Україні;

– особливості харчування населення та особливості української національної кухні;

– новітні кулінарні технології, їх автентичність та традиції;

– види механічної обробки продуктів та послідовність їх проведення залежно від сировини;

– новітні способи теплової обробки харчових продуктів та особливості їх технології;

– новітні тенденції, що використаються для створення сучасних страв;

– види, властивості й використання харчових жирів у процесі теплової обробки, критерії визначення органолептичної якості готової продукції;

– асортимент, характеристику, новітню технологію приготування різноманітних традиційних українських страв.

вміти:

– правильно спроектувати і оцінити надання послуг харчування різним категоріям споживачів;

– застосовувати організаційно-правову та нормативно-технічну документацію в роботі на підприємствах харчування;

– бути конкурентоспроможними на ринку організації послуг харчування;

– застосувати набуті знання в закладах туристичної індустрії;

– планувати меню і прейскуранти закладів ресторанного господарства;

– володіти методикою структурування меню;

– володіти технікою сервісного обслуговування;

– мати мотивовану поведінку в аспекті професійної гостинності.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ виробництва харчової продукції, міжнародних етнічних кухонь, новітньої харчової сировини, історії української кухні, традиційної української кухні, технології виробництва харчової продукції.

Програма дисципліни

Тема 1. Історичне підґрунтя харчування українського народу. Передумови виникнення сучасної української кухні.

Формування національної української кухні. Асортимент найбільш використовуваних продуктів. Традиційні страви та напої, їх характеристика. Особливості технології приготування національних страв та її подачі. Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування.

Тема 2. Сучасна українська кухня, загальний огляд харчових продуктів і страв

Тенденції в технологіях надання послуг закладами ресторанного господарства України. Нові тренди в харчуванні. Основні способи теплової обробки продуктів і їх сучасна альтернатива. Використання сучасних харчових і дієтичних добавок у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення. Альтернативні види харчування та сировини. Національна та регіональна кухня як сучасний тренд.

Тема 3. Новітні технології продукції ресторанного господарства України

Нові технології приготування холодних страв і закусок, перших, других та солодких національних страв України. Новітні тенденції, що використаються для створення сучасних страв. Молекулярна, су-від, фудперінг та фьюжн кулінарія, їх характеристика.

Тема 4. Сучасні кулінарні тренди в Україні

Поняття та види трендів в маркетингу. Сучасні кулінарні тенденції та тренди. Тренд безвідходного виробництва. Тренд приготування їжі в реальному часі. Тренд харчування поза домом. Інновації ресторанного бізнесу.

Тема 5. Гастрономічний туризм

Суть, зміст та класифікація гастрономічного туризму. Особливості обслуговування іноземних туристів. Світові гастрономічні центри. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.

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 доброчесності, 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. Україна. Їжа та історія / О. Брайченко, М. Гримич, І. Лильо, В. Резніченко. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.

2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011 584 с.

3. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підручник. Київ : Грамота, 2020. 280 с.

4. 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.