



**Відокремлений структурний підрозділ  
«Фаховий коледж бізнесу та харчових технологій Запорізького національного  
університету»**

**АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«Етнічні кухні»**

Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>
Галузь знань	<b>18 Виробництво та технології</b>
Освітньо-професійна програма	<b>«Виробництво харчової продукції»</b>
Освітньо-професійний ступінь	<b>Фаховий молодший бакалавр</b>

**1. Загальна інформація про навчальну дисципліну**

Статус дисципліни	Вибіркова дисципліна
Курс / семестр вивчення дисципліни	3 / 5
Обсяг навчальної дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 годин
Мова викладання	Українська
Підсумковий контроль	Диференційований залік
Розробник	Антіпова Любов Олексіївна – викладач вищої кваліфікаційної категорії Контактна інформація: <a href="mailto:lubovantipova@tk.ukr.education">lubovantipova@tk.ukr.education</a>

**2. Опис навчальної дисципліни**

Предметом вивчення навчальної дисципліни є науково обґрунтовані технологічні процеси приготування страв і кулінарних виробів різних етнічних кухонь, придбання знань, умінь і навичок роботи з нормативно-технічною та технологічною документацією.

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у здобувачів освіти теоретичних знань і практичних навичок ведення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції кухонь народів світу; уміння здобувати нові знання й застосовувати їх у своїй практичній діяльності в галузі ресторанного господарства регіону і країни.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**Знати:**

- роль і задачі галузі ресторанного господарства у забезпеченні населення кулінарною продукцією різних етнічних кухонь;
- традиції етнічних кухонь та передовий досвід роботи в галузі ресторанного господарства, оснований на новітніх технологіях;
- якісну характеристику кулінарної продукції кухонь народів світу, умови і термін її реалізації згідно з нормативно-технологічною документацією;

**Вміти:**

- враховуючи фізіологічні норми харчування забезпечувати виробництво кулінарної продукції кухонь народів світу належної якості, використовуючи раціональні способи ведення технологічного процесу;
- спираючись на передовий досвід роботи в галузі запроваджувати нові технології виробництва кулінарної продукції кухонь народів світу;
- користуючись нормативно-технічною та технологічною документацією забезпечувати випуск продукції належної якості.

### 3. Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Вступ. Культура харчування як компонент загальнолюдської культури.

Тема 2. Особливості етнічних кухонь країн Європи

Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Азії і Кавказу.

Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу.

Тема 5. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії, Нової Зеландії та Океанії.

Тема 6. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки.

### 4. Очікувані результати вивчення навчальної дисципліни

Після вивчення навчальної дисципліни здобувач фахової передвищої освіти зможе використовувати сформовані теоретичні знання і практичні навички ведення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції кухонь народів світу у своїй практичній діяльності в галузі ресторанного господарства регіону і країни.

### 5. Політика оцінювання

Оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включає поточний і підсумковий контроль знань за чотирибальною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».

Поточне оцінювання знань і вмінь здійснюється за результатами виконаних лабораторних робіт.

Підсумковий контроль знань здійснюється на підставі результатів поточного контролю, як диференційований залік.

### 6. Рекомендована література та інтернет-ресурси

#### Базова:

1. Альхабаш О.А., Тумко І.М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014.
2. Дахно І.І., Тимофієв С.М. Країни світу: Енциклопедичний словник. К.: МАПА, 2011.
3. Калугіна І.М., Тележенко Л.М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015.
4. Ощипок І.М. Пономарьов П.Х., Філь М.І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Магнолія, 2006.
5. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник Кондор, 2016.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів – К.: «АСК», 2007
7. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К.: КНТЕУ, 2013 – 772 с.

#### Інформаційні ресурси:

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/-getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.