

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Факультет _____ хімічний _____

Кафедра _____ харчових технологій _____

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор

з науково-педагогічної роботи

« 3 » _____
Дмитро СВИНАРЕНКО
_____ 2020 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ОК 2.12, 2.14 Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах
туристичної індустрії**

(шифр із ОПП і повна назва навчальної дисципліни)

**для здобувачів вищої освіти
на основі ОКР «Молодший спеціаліст»**

рівень вищої освіти _____ перший (бакалаврський) _____

галузь знань _____ 18 Виробництво та технології _____

спеціальність _____ 181 Харчові технології _____

(шифр і назва)

освітня програма _____ "Харчові технології" _____

(назва)

факультет/центр _____ хімічний _____

(назва)

вид дисципліни _____ обов'язкова _____

(обов'язкова/вибіркова)

**Дніпро
2020**

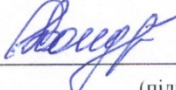
Розробники: Новік Ганна Вікторівна - доцент кафедри харчових технологій,
канд.техн.наук.

(вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій
 (назва кафедри)

Протокол від "27" 08 2020 року № 1

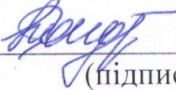
Завідувач кафедри харчових технологій
 (назва кафедри)


 (підпис) (Наталія КОНДРАТЮК)
 (ім'я та прізвище)

Погоджено із завідувачем випускової кафедри харчових технологій _____
 (назва кафедри)

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

за освітньою програмою ОПП «Харчові технології» _____

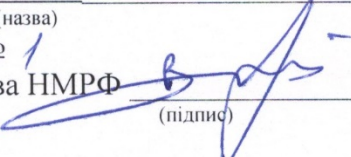
27.08.20 _____ (Наталія КОНДРАТЮК)
 (дата)  (підпис) (ім'я та прізвище)

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету
хімічного

(назва)

Протокол від. "10" 09 2020 року № 1

Голова НМРФ _____


 (підпис) (Віктор ВАРГАЛЮК)
 (ім'я та прізвище)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри

харчових технологій

(назва кафедри)

на наступний навчальний рік

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

1. Мета дисципліни

Метою вивчення дисципліни є набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з сучасної організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства та у місцях гостинності; формування системи базового комплексу знань щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства різних країн світу та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних етнічних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства та способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

Основні завдання вивчення дисципліни полягають у здобутті теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо:

- особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань;
- технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу;
- енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу;
- вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;
- складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн;
- вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв;
- використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

Програмні компетентності

Дисципліна сприяє формуванню наступних компетентностей:

ЗК01. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ФК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ФК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК 14. Здатність інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись принципами гастрономічного інжинірингу і основами харчової хімії.

2. Попередні вимоги до опанування або вибору навчальної дисципліни

Дисципліна “Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії” має логічний зв’язок з іншими дисциплінами («Організація

виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства», «Технологія галузі», «Мерчандайзинг»), які формують майбутнього фахівця у галузі ресторанного господарства.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти *повинні знати*:

- етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу;
- фактори, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу;
- основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства;
- сучасну термінологію, яку використовують в технологічних процесах;
- знати принципи, що лежать в основі прийняття організаційних рішень під час організації харчування іноземних туристів;
- знати класифікацію основних типів етнічних кухонь і відповідний їм асортимент страв, товарів і послуг для іноземних гостей;
- класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості;
- особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв в країнах світу;
- сучасні форми, схеми та методи сервісного обслуговування іноземних туристів у готелях та закладах ресторанного господарства.

У цьому контексті студенти *повинні вміти*:

- володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- складати меню для туристів з різних країн світу;
- визначати сировину та страви, які рекомендуються (та не рекомендуються) туристам з тієї чи іншої країни світу;
- вміти формувати науково обґрунтовану модель харчування під час прийому гостей з різних країн;
- виконувати планувальні, організаційні функції в процесі складання харчових раціонів іноземних туристів у закладах ресторанного господарства та місцях їх перебування під час тур-подорожі;
- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій при виробництві страв у закладах ресторанного господарства;
- вміти вести публічні та ділові комунікації як рідною, так і іноземною мовами.

Програмні результати навчання

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу.

ПРН 29. Вміти коригувати рецептурний склад та адаптувати технологічний режим виробництва для розробки асортименту харчової продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами

4. Структура навчальної дисципліни

4, 6 семестр

Форма навчання денна

№ з/п	Номер і назва теми	Кількість годин*				Примітки		
		лекції	практичні	лабораторні заняття	самостійна робота	2020/21 н.р.	2021/22 н.р.	2022/23 н.р.
1	ТЕМА 1. Системи і типи харчування народів світу	2	-	4	4			
2	ТЕМА 2. Етнічні особливості й організація обслуговування на підприємствах туристичної індустрії (ПТІ) Північної та Східної Європи	2	-	4	8			
3	ТЕМА 3. Етнічні особливості й організація обслуговування на ПТІ Центральної Європи	2		4	8			
4	ТЕМА 4. Особливості національних кухонь народів східної Європи та Закавказзя	2	-	4	8			
5	ТЕМА 5. Поділ світу за гастрономічними принципами. Обмеження в харчуванні туристів різних національностей, віросповідання та віку.	2	-	4	10			
6	ТЕМА 6. Деякі особливості національної психології та етикету. Специфіка інтер'єрів етнічних ресторанів.	2	-	4	10			
7	ТЕМА 7. Організація харчування і обслуговування туристів у готельних і туристських комплексах.	2	-	-	10			
8	ТЕМА 8. Класифікація видів туризму. Харчування в екскурсійно-пізнавальних турах, гастрономічний, винний, пивний туризм.	2	-	-	10			
9	ТЕМА 9. Організація раціонального харчування туристів у спортивному туризмі, у простих і складних походах, подорожуючих з діловою метою. Організація харчування туристів у зеленому сільському туризмі та обслуговування туристів на транспорті.	2	-	-	10			
	ВСЬОГО	18	-	24	78			

5. Схема формування оцінки

5.1 Шкала відповідності оцінок

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	60-63
		0-59

5.2 Форми та організація оцінювання

Поточне оцінювання:

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Виконання та захист лабораторних робіт	22-29	6 × 66. = 36
Оцінювання індивідуального завдання (АО)	28	24
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання		60

Підсумкове оцінювання:

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Екзамен	31 (4, 6 семестр)	40

6. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Застосовуються технічні засоби (мультимедійний проектор, засоби комп'ютерної техніки та інформаційних технологій).

Програмне забезпечення: ОС Windows 7*, ОС Windows XP, MS Office 2007, MS Office 2003.

На лабораторних заняттях використовується професійне технологічне обладнання: піч конвекційна, вакуумно-пакувальна машина, термопроцесор для SOUSVIDE, посуд столовий та кухонний

7. Рекомендована література:

Основна:

1. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. – К.: МАПА, 2011. – 602 с.

2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. – Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. – 248 с.

3. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.

4. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я.М Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 304 с.

5. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х.: Світ книги, 2012. – 537 с.

6. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: “Кондор”, 2012. – 504 с.

7. Закон України “Про туризм” (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).

8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.

9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).

10. Архипов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архипов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.

11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької.–К.: Київ: Нац. торг.-екон. ун-т, 2005.– 632с.

12. Нечаюк, Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. / Л. І Нечаюк, Н. О. Телеш. – К.: Центр навч. л-ри, 2003. – 348 с.

13. Хмеловська С.О., Применко В.Г., Новік Г.В. Робочий зошит з дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії». – Дн-вськ: РВВ ДНУ, 2015. – с. 80.

14. Хмеловська С.О., Применко В.Г., Новік Г.В. Навчальний посібник із дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії». – Дн-вськ: РВВ ДНУ, 2017. – с.144.

Додаткова:

1. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. – К: КНТЕУ, 2003. – 89 с.

2. Періодичні видання: «Бизнес», «Готельно-ресторанний бізнес», «Питание и общество». «КаБаРе» (кафе, бары, рестораны), «Магазины, рестораны, отели», «Ресторатор», «Ресторанная жизнь», «Отель», «ПИР Украина», «Ресторанные ведомости», «Афиша», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление». «Гурманъ».

3. Челимбиенко В.А. Кухни народов мира/В.А. Челимбиенко, И.В. Зигуля. – Х.: – 2011. –461 с.

4. Архипов В. В. Этнические кухни: учеб. пособие В. В. Архипов. – К.: Центр учебн. л-ры, 2016. – 234 с.

5. Васюкова, А. Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. – М.: Дашков и Ко, 2006. – 296 с.

8. Інформаційні ресурси:

1. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.newbiznet.com.ua/index.php/uk/standarthotel/115-42682003>
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
3. Режим доступу: <http://repository.dnu.dp.ua:1100>
4. <http://restorator.name/predpriyatiya/produkty/356-klassifikatsiya-bezalkogolnyh-napitkov.html>
5. <http://www.student-site.ru/10/10033.htm>.
6. <http://www.polezno-vsem.ru/bpp-voda>.
7. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: – <http://www.ukrbiz.net>
8. Chicken [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.chicken.kiev.ua>

Тематика лабораторних занять для здобувачів вищої освіти денної форми навчання на основі ОКР «Молодший спеціаліст»

Назви тем	Кількість годин
ТЕМА 1. Системи і типи харчування народів світу Лабораторна робота № 1. Розрахунок харчової та енергетичної цінності обраного денного раціону та відповідно до національних вподобань відвідувачів	4
ТЕМА 2. Різновиди меню та їх специфіка на підприємствах туристичної індустрії (ПТІ) (за прикладом) Північної та Східної Європи. Лабораторна робота № 2. Порівняння національних страв та вивчення особливостей в їх приготуванні.	4
ТЕМА 3. Етнічні особливості й організація обслуговування на ПТІ Центральної Європи. Лабораторна робота № 3. Ознайомлення з особливостями технологій приготування національних страв зазначених стран	4
ТЕМА 4. Особливості національних кухонь народів Західної та Південної Європи. Лабораторна робота № 4. Вивчення інноваційних способів кулінарної обробки сировини та напівфабрикатів	4
ТЕМА 5. Обмеження в харчуванні туристів різних національностей, віросповідання та віку. Лабораторна робота № 5. Етнічні особливості й організація обслуговування на ПТІ індустрії Азії	4
ТЕМА 6. Організація харчування і обслуговування туристів у готельних і туристських комплексах. Лабораторна робота № 6. Етнічні особливості й організація обслуговування на ПТІ Америки	4
Всього:	24

Тематика
змісту самостійної роботи для студентів денної форми навчання
на основі ОКР «Молодший спеціаліст»

№ з/п	Назви тем	Кількість годин
1	ТЕМА 1. Системи і типи харчування народів світу	4
2	ТЕМА 2. Етнічні особливості й організація обслуговування на підприємствах туристичної індустрії (ПТІ) Північної та Східної Європи	8
3	ТЕМА 3. Етнічні особливості й організація обслуговування на ПТІ Центральної Європи	8
4	ТЕМА 4. Особливості національних кухонь народів східної Європи та Закавказзя	8
5	ТЕМА 5. Поділ світу за гастрономічними принципами. Обмеження в харчуванні туристів різних національностей, віросповідання та віку.	10
6	ТЕМА 6. Деякі особливості національної психології та етикету. Специфіка інтер'єрів етнічних ресторанів.	10
7	ТЕМА 7. Організація харчування і обслуговування туристів у готельних і туристських комплексах.	10
8	ТЕМА 8. Класифікація видів туризму. Харчування в екскурсійно-пізнавальних турах, гастрономічний, винний, пивний туризм.	10
9	ТЕМА 9. Організація раціонального харчування туристів у спортивному туризмі, у простих і складних походах, подорожуючих з діловою метою. Організація харчування туристів у зеленому сільському туризмі. Організація обслуговування туристів на транспорті.	10
	ВСЬОГО.	78

Форма контролю (елементи контролю): АО