

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



Харківський державний університет
харчування та торгівлі

Навчально-науковий інститут харчових технологій та бізнесу

ТЕХНОЛОГІЯ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ

Методичні вказівки та індивідуальні
завдання для самостійної роботи

*для студентів напрямку підготовки 6.051701
«Харчові технології та інженерія»
денної та заочної форми навчання*

Харків
ХДУХТ
2016

Методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни «Технологія національних кухонь» [Електронний ресурс] / укладачі Журавльов С.В., Коротаєва Є.О. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі С.В. Журавльов, к. т. н., доцент
Є.О. Коротаєва, асистент
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Рецензент: к. т. н., доц. Н.В. Чорна

Кафедра технології харчування

Схвалено методичною комісією вищого навчального закладу за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Протокол від «04» вересня 2015 р. № 1

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від «24» вересня 2015р. № 2

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «7» лютого 2015р. № 3

© Журавльов С.В.
Коротаєва Є.О., укладачі, 2016
© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2016

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Мета та задачі дисципліни.....	5
2. Загальні положення з організації самостійної роботи студентів.....	6
3. Структура навчальної дисципліни.....	7
4. Методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів...	9
5. Методи контролю.....	13
6. Розподіл балів, які отримують студенти.....	17
7. Пакет тестових завдань до проведення поточного та підсумкового контролю знань.....	17
Рекомендована література.....	22

ВСТУП

Дисципліна «Технологія національних кухонь» базується на знаннях, вміннях та навиках, отриманих під час опанування сучасної класичної технології та вивченні дисципліни «Технології продукції закладів ресторанного господарства».

Через економічні, політичні, соціальні причини в основу класичної сучасної технології покладено способи та засоби впливу на харчову сировину, передбачені діючою нормативною технологічною документацією, в основному збірниками рецептур. Збірники рецептур, які діють нині на території України, базуються перш за все на сучасній російській та українській національних кухнях.

Розвиток сучасної держави, в тому числі і суверенної України, не може відбуватись без взаємодії з іншими державами в - економічній, соціальній, культурній сферах. Цьому сприяє розвиток міжнародного туризму як складової частини міжнародних відносин.

Частиною національної культури є етнічна кухня, культура харчування. Фахівцеві у галузі харчування потрібні глибокі знання національних кухонь. їх особливостей, специфіки, застольного етикету.

В умовах економічної самостійності підприємств ресторанного господарства кожний підприємець шукає свою фірмову відміну рису, яка дозволяє йому успішно конкурувати та залучати більше число споживачів. Такою відміною рисою частіше за все є споконвічні етнічні страви, напої, кулінарні та кондитерські вироби. Для їх упровадження в практику підприємств потрібна серйозна робота технолога, оскільки багато з класичних національних страв (особливо далекого зарубіжжя) наведені у літературі, що має популярний характер, для приготування їжі в домашніх умовах. Рецептури наводяться в більшості випадків у нестандартних одиницях ваги та об'єму, не мають технологічних параметрів - виробничих втрат, виходу напівфабрикатів та готової продукції, допускаються помилки та неточності в підборі продуктів та способах їх обробки, використовуються неправильні підходи в заміні одних продуктів на інші. Це призводить до того, що страви частіше за все втрачають свої етнічні особливості, свій національний колорит.

У даних методичних вказівках наведено приватні та загальні риси в кухнях різних народів, уміння виявити логічні зв'язки та закономірності, причини та наслідки використання тих чи інших продуктів харчування, способів та прийомів їх обробки, правил оформлення та подачі.

Результатом вивчення дисципліни повинні стати знання особливостей національних кухонь, уміння давати системну характеристику будь-якої кухні, працювати з літературою по темі, уміння студентів виготовляти різноманітні страви, управляти технологічними процесами, розробляти технологічну документацію на продукцію, науково-етнографічно обґрунтовану, вивірену. впроваджувати її в практику підприємств ресторанного господарства

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Мета викладання дисципліни «Технологія національних кухонь» - ознайомлення майбутніх фахівців з національними технологіями виробництва страв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв, кондитерських виробів і напоїв, які виробляються за національними традиціями та технологіями.

Об'єкт вивчення дисципліни - технології кулінарної продукції різних народів світу та основні фактори, які впливають на них.

Предмет вивчення дисципліни - технологічні властивості сировини та напівфабрикатів для виготовлення кулінарної продукції різних народів світу, технологічні процеси, кулінарна продукція, показники якості та безпеки кулінарної продукції.

Завдання вивчення дисципліни:

- вивчити традиції та особливості національних технологій в різних країнах світу;
- вивчити основні напрями розвитку та впровадження національних технологій у закладах ресторанного господарства;
- ознайомитися з факторами, які впливають на кулінарні традиції;
- вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах із впровадженням національних технологій;
- розглянути особливості технологій у виробництві страв та виробів які враховують національні особливості.

В результаті вивчення дисципліни *студент повинен знати:*

- особливості національних кухонь народів світу, а саме: національні звички, смаки в харчуванні, структуру та режим харчування;
- особливості використовуваних продуктів, способи теплової обробки, асортимент та кулінарну характеристику страв та напоїв;

повинен вміти:

- складати меню для груп туристів різних національностей з врахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань;
- вміти планувати і виконувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічним процесом виробництва національних страв та напоїв.

Крім того, включення дисципліни «Технологія національних кухонь» в основну освітню програму підготовки за фахом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» продиктовано сучасними вимогами споживчого ринку, зовнішньоекономічною діяльністю України, що інтенсивно розвивається, її лібералізацією у встановленні ділових зв'язків з іноземними компаньйонами, концернами, фірмами.

2. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

2.1. Загальні положення з організації самостійної роботи студентів

Мета самостійної роботи студентів полягає в глибокому, повному засвоєнні навчального матеріалу й розвитку навичок самоосвіти. Загалом розумне поєднання самостійної роботи з іншими видами навчальної діяльності дозволяє реалізувати три *основні компоненти університетської освіти*:

- *пізнавальну*, яка полягає в засвоєнні студентами необхідної суми знань з спеціальності, а також здатності самостійно їх поповнювати;
- *розвиваючу*, тобто придбання навичок аналітичного та логічного мислення, здатності професійно оцінити ситуацію й знайти правильне рішення;
- *виховну* - формування професійної правової свідомості, світогляду, які пов'язані не тільки з обраною спеціальністю, але й із загальним рівнем розвитку особистості.

Самостійна робота студентів над дисципліною - спланована, організаційно і методично спрямована особиста діяльність без прямої допомоги викладача. Цей вид навчальної діяльності студентів умовно, можна розділити на три рівні.

Доаудиторна робота передбачає:

- конспектування та вивчення матеріалів підручників, навчальних посібників, додаткової літератури, нормативних та законодавчих документів;
- підготовку до лабораторних, практичних та семінарських занять. контрольних робіт.

Позааудиторна робота передбачає:

- конспектування та вивчення матеріалів підручників, додаткової літератури, періодичних видань, нормативних та законодавчих документів;
- підготовку до тестування, атестацій та заліково-екзаменаційної сесії;
- виконання індивідуальних завдань;
- робота у бібліотеках;
- вміння користуватися засобами Інтернету.

Виконання контрольних робіт студентами заочної форми навчання є невід'ємною складовою частиною навчального процесу, яка покладена до основи навчальних планів дисципліни. Освітній процес за заочною формою проходить під час сесій та у міжсесійний період. Міжсесійний період – це частина навчального року, протягом якого здійснюється поза аудиторна самостійна робота студентів з засвоєння навчального матеріалу, студенти виконують індивідуальні контрольні завдання. Сесія для заочної форми навчання – це частина навчального року, протягом якого проходять аудиторні форми навчального процесу, передбачені навчальним планом (лекційні, практичні, семінарські заняття, консультації, виконання індивідуальних контрольних завдань), а також складання іспитів і заліків».

Мета виконання контрольних робіт полягає у поглибленні знань студентів та більш детального вивчення окремих тем дисципліни. У процесі написання контрольної роботи студент самостійно опановує окремі аспекти дисциплі-

ни, навчається працювати з літературою та нормативними документами, що пропонуються до вивчення курсу.

Контрольна робота є підставою для попередньої оцінки знань студента і засобом *контролю* за його поточною навчальною роботою.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тематичний план дисципліни з розподілом навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійною та індивідуальною роботою, оцінкою за поточним контролем знань - студентів наведено в таблицях 3.1 та 3.2.

Таблиця 3.1 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної та індивідуальної роботи та оцінкою поточним контролем знань студентів для денної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі						Оцінка за поточним контролем мінімум балів	
			Аудиторні заняття				самостійна робота	Індивідуально-консультаційна робота		
			лекції	практичні	лабораторні	семінарські				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Змістовий модуль 1										
Особливості національних кухонь народів СНД, Європи, Скандинавського Півострова та Великобританії										
	Вступ. Тема 1. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Системи і типи харчування народів зарубіжних країн	3	2					1		3...5
1,0	Тема 2. Особливості національних кухонь народів Східної Європи, Прибалтики, Закавказзя, Середньої Азії	10	2		4	2		1	1	9...15

Продовження таблиці 3.1

	Тема 3. Особливості національних кухонь народів країн Балканського півострова і Центральної Європи	4	2				1	1	3...5
	Тема 4. Особливості національних кухонь народів країн Південної і Західної Європи	4	2				1	1	3...5
	Тема 5. Особливості національних кухонь народів країн Скандинавського півострова і Північної Європи	6	2			2	1	1	6...10
	Тема 6. Особливості національних кухонь народів країн Великобританії	4	2				1	1	3...5
Підсумок за змістовим модулем		31	12	*	4	4	6	5	27...45
Змістовий модуль 2									
Особливості національних кухонь народів Австралії, Нової Зеландії, Азії, Америки та Африки									
0,5	Тема 7. Особливості національних кухонь народів країн Австралії і Нової Зеландії	8	2		4		1	1	6...10
	Тема 8. Особливості національних кухонь народів країн Азії	6	2			2	1	1	6...10
	Тема 9. Особливості національних кухонь Америки і Африки	9	2		4		2	1	6...10

Продовження таблиці 3.1

	Індивідуальна робота								15...25
Підсумок за змістовим модулем		23	6		8	2	4	3	33...55
Всього за дисципліною		54	18		12	6	10	8	60...100

Таблиця 3.2 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної та індивідуальної роботи та оцінкою щоточним контролем знань студентів для заочної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі						Оцінка за поточним контролем мінімум балів
			Аудиторні заняття				самостійна робота	Індивідуально-консультаційна робота	
			лекції	практичні	лабораторні	семінарські			
Змістовий модуль 1									
Особливості національних кухонь народів СНД, Європи, Скандинавського півострова та Великобританії									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Вступ. Тема 1. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Системи і типи харчування народів зарубіжних країн	3	2				1		3...5
1,0	Тема 2. Особливості національних кухонь народів країн Східної Європи, Прибалтики, Закавказзя, Середньої Азії	10	2		4	2	1	1	9...15
	Тема 3. Особливості національних кухонь народів країн Балканського півострова і Центральної Європи	4	2				1	1	3...5

Продовження таблиці 3.2

	Тема 4. Особливості національних кухонь народів країн Південної і Західної Європи	4	2				1	1	3...5
	Тема 5. Особливості національних кухонь народів країн Скандинавського півострова та Північної Європи	6	2			2	1	1	6...10
	Тема 6. Особливості національних кухонь народів країн Великобританії	4	2				1	1	3...5
Підсумок за змістовим модулем		31	12	*	4	4	6	5	27...45
Змістовий модуль 2									
Особливості національних кухонь народів Австралії, Нової Зеландії, Азії, Америки та Африки									
0,5	Тема 7. Особливості національних кухонь народів країн Австралії та Нової Зеландії	8	2		4		1	1	6...10
	Тема 8. Особливості національних кухонь народів країн Азії	6	2			2	1	1	6...10
	Тема 9. Особливості національних кухонь народів країн Америки та Африки	9	2		4		2	1	6...10
	Індивідуальна робота								15...25
Підсумок за змістовим модулем		23	6		8	2	4	3	33...55
Всього за дисципліною		54	18		12	6	10	8	60...100

4. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Протягом багатьох віків складались гастрономічні звички, пристрасті та антипатії у різних народів Світу. Створювались етнічні кухні, що стали невід'ємною частиною національних культур. Сьогодні у кожного народу є своя національна кухня, для якої характерні свої, відмінні від інших особливості приготування, види страви. Національна кулінарія створюється етнічною спільністю людей, спільністю властивих їм особливостей смакових сприянь. Але це зовсім не означає, що національна кухня є дещо замкнене та застигле. Кулінарія є однією з найменш ізольованих частин національної культури. У кожного народу існують свої історично складені особливості харчування, які характеризуються асортиментом продуктів, що використовуються, способами їх обробки, вживанням властивих даній кухні спецій та приправ, специфікою обслуговування та режимом харчування. На цій основі кожний народ надав специфічні особливості, що відбилися у неповторному смаку або особливих присмаках страв, культурі їх споживання.

Взаємне проникнення та-взаємний вплив етнічних кухонь завжди мали та мають місце. І це характерно не тільки для сусідніх держав та сусідніх націй. Міжнародний туризм відіграє особливу роль у справі зближення націй, їх культур, в тому числі і культури кулінарної, культури харчування. Прикладом, багато «чисто національних» страв стали у теперішній час шанованими та улюбленими у багатьох народів, що населяють нашу планету. До таких страв без сумніву можна віднести німецькі гамбургери, французькі салати та соуси, італійську піцу, турецьку каву та багато інших.

Важливими факторами, що визначають характер кухні, є також загальний рівень культури, віровизнання народу. Отже, в основі кожної національної кухні лежить два найголовніших фактори: набір вихідних продуктів та способи їх обробки. Ці два фактори тісно пов'язані один з одним.

Набір вихідних продуктів визначається тим, що дають природа та матеріальне виробництво – землеробство, тваринництво, різноманітні промисли. Це, в свою чергу, означає, що на специфічні особливості національних кухонь впливають географічне положення країни, клімат, економічні умови. Наприклад, в національних кухнях країн, материкова частина яких межує з океанами та морями, значне місце займають страви із риби та промислів моря. У національних кухнях країн, розташованих у лісостепових районах, страви із продуктів тваринництва та лісових промислів. Народи південних країн більше використовують для приготування національних страв овочі, фрукти та ін.

Географічне положення та кліматичні умови окремих країн зумовили також різне використання смакових речовин в їжі. Наприклад, народи Південно-Східної Азії, Африки, Південної Америки використовують для приготування страв більше спецій та приправ, гострих соусів. Народи північних країн віддають перевагу їжі менш гострій. Але не тільки набір вихідної сировини визначає характер національної кухні. Використовуючи один і той самий продукт, різні народи в процесі приготування страви надають їй свій неповторний смак. На-

приклад, такий продукт як рис, є основою харчування багатьох народів, що населяють азіатський материк. Але страви з нього, приготовані узбеками, індусами або китайськими народами, сприймаються як абсолютно різні. Кожна національна кухня, використовуючи одну й ту саму сировину, застосовує різну технологію та прийоми кулінарної обробки, своєрідні та властиві тільки їй сполучення продуктів. Велика кількість смаків та традицій визначаються віровизнанням народу, культурними коренями. Церковні звичаї, обряди, культові заборони, святкування накладають відбиток на підбір продуктів, що вживаються у їжу, способи їх обробки та застольний етикет тощо.

У зв'язку з цим розгляд та вивчення будь-якої національної кухні слід здійснювати за наступним алгоритмом:

1. Географічне положення і країни.
2. Рельєф, географічні зони.
3. Клімат.
4. Основні напрямки сільського господарства.
5. Перероблююча та харчова промисловість.
6. Населення країни (національний склад).
7. Віровизнання (релігія).
8. Продукти харчування, характерні для кухні даної країн (народу), в тому числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи).
9. Способи кулінарної обробки та їх характеристика: механічна кулінарної обробка, теплові способи кулінарної обробки продуктів (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми).
10. Найбільш характерні національні страви, їх аналоги в інших кухнях, особливості способів оформлення та подачі.
11. Режим харчування.
12. Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля).
13. Приблизне меню.

4.1. Індивідуальні завдання для самостійної підготовки студентів

Під час вивчення кожної теми дисципліни слід розділити країни за регіонами з урахуванням їх географічного положення, історичних коренів та етнографічних особливостей.

Це розділення доцільно провести таким чином:

- Україна, Росія, Білорусь;
- країни Закавказзя (Грузія, Азербайджан, Вірменія);
- Молдова;
- країни Середньої Азії (Казахстан, Таджикистан, Туркменія, Узбекистан, Киргизія);
- країни Балтії (Литва, Латвія, Естонія);
- Скандинавські країни (Швеція, Фінляндія, Норвегія);
- країни Східної Європи (Польща, Чехія, Словачія, Угорщина, Болгарія,

- Румунія);
- Франція;
- Німеччина, Австрія;
- Італія, Іспанія, Португалія;
- Великобританія;
- інші країни Середньої, Західної та Південної Європи (Югославія, Греція, Данія, Бельгія, Нідерланди, Швейцарія);
- країни регіону Магриб;
- країни Близького Сходу – Японія, Китайська Народна Республіка. Монголія;
- країни Східної, Південно-Східної та Південної Азії (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш, Таїланд та інші);
- Австралія та Океанія;
- Сполучені Штати Америки, Канада;
- країни Центральної та Південної Америки.

Студент, отримавши завдання у викладача, повинен заповнити табл. 4.1, використовуючи рекомендовану літературу.

4.2. Порядок отримання завдання контрольної роботи та її зарахування

Студент одержує завдання під час установчої сесії. Якщо він пропустив сесію з поважних причин, то особисто звертається за завданнями до лектора. Кафедра має повідомити студента про прізвище викладача дисципліни, його контактні дані для отримання необхідних консультацій. *Варіант завдання контрольної роботи студента відповідає порядку номеру, під яким записано його прізвище у журналі академічної групи (№).* За своїм варіантом по табл. 4.2 студент знаходить завдання.

Таблиця 4.1 – Загальна характеристика національної кухні

Алгоритм вивчення національної	Характеристика
1. Географічне положення і країни	
2. Рельєф, географічні зони	
3. Клімат	
4. Основні напрямки сільського господарства	
5. Перероблююча та харчова промисловість	
6. Населення країни (національний склад)	
7. Віровизнання (релігія)	
8. Продукти харчування. характерні для кухні даної країн (народу)	
9. В том числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи)	

10. Способи кулінарної обробки та їх характеристика: <i>Механічна</i> <i>Теплова</i> (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, при-	
11. Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі	
12. Режим харчування	
13. Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)	
14. Приблизне меню	

Таблиця 4.2 - Варіанти контрольної роботи

№ з/п	Назва національної кухні	№ з/п	Назва національної кухні
1	Австралія та Океанія	29	Куба
2	Австрія	30	Латвія
3	Азербайджан	31	Литва
4	Алжир	32	Мексика
5	Аргентина	33	Молдова
6	Вірменія	34	Монголія
7	Бельгія	35	Нідерланди
8	Білорусь	36	Норвегія
9	Болгарія	37	Пакистан
10	Бразилія	38	Польща
11	Великобританія	39	Португалія
12	Угорщина	40	Росія
13	Німеччина	41	Румунія
14	Греція	42	Словакія
15	Грузія	43	Таджикистан
16	Данія	44	Таїланд
17	Емірати	45	Туркменія
18	Естонія	46	Узбекистан
19	Єгипет	47	Україна
20	Індія	48	Фінляндія
21	Іспанія	49	Франція
22	Ізраїль	50	Чехія
23	Італія	51	Чилі
24	Казахстан	52	Швейцарія
25	Канада	53	Швеція
26	Киргизія	54	ЮАР

27	Китай	55	Японія
28	Корея		

Повний термін перевірки роботи від надходження в університет до видачі результатів студентам – 10 днів. Тривалість рецензування викладачем – 7 днів.

Робота, яка виконана студентом відповідно до необхідних вимог, перевіряється із виставленням відповідної оцінки. Позитивно оцінена контрольна робота є одним із видів обов'язкових навчальних робіт, за результатами виконання яких студент отримує допуск до семестрового контролю. Результати контрольної роботи враховуються при виставленні підсумкової оцінки. Якщо студент не складає залік, контрольна робота залишається у нього для участі у повторній здачі.

Контрольні роботи, які визнані викладачем незадовільними, повертаються студенту для повторного виконання. У такому разі викладач надає термін для їх доопрацювання, але не пізніше, ніж за тиждень до початку сесії.

При повторному незадовільному виконанні контрольної роботи студент не допускається до складання сесійного контролю.

5. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Згідно з навчальним планом програми підготовки студентів за напрямом підготовки -6.051701 освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, формою підсумкового контролю вивчення дисципліни «Технологія національних кухонь» є залік. Для проведення підсумкового контролю знань студентів рекомендується використовувати нижченаведений перелік питань.

5.1. Залікові питання з дисципліни

1. Значення дисципліни у підготовці спеціалістів вищої кваліфікації з напрямку підготовки «Харчові технології та інженерія».
2. Мета вивчення дисципліни.
3. Харчування – важлива фізіологічна потреба організму.
4. Системи і типи харчування народів зарубіжних країн.
5. Їжа як явище побутової культури.
6. Сучасних системи і типи харчування народів зарубіжних країн.
7. Специфіка асортименту продуктів харчування і способів їх кулінарної обробки в різних країнах.
8. Особливості національних кухонь режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів України.
9. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Росії
10. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Білорусії.

11. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Закавказзя.
12. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Закавказзя (Грузія, Азербайджан, Вірменія).
13. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Країни Середньої Азії (Казахстан, Таджикистан, Туркменія, Узбекистан, Киргизія).
14. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Балтії (Литва, Латвія, Естонія).
15. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн. Інші країни Південної Європи (Словенія, Чорногір'я, Греція)
16. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Інші країни Середньої, Західної та Північної Європи (Данія, Бельгія, Нідерланди).
17. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Середньої Європи (Швейцарія, Австрія)
18. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Південної Європи (Італія, Іспанія, Португалія).
19. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Західної Європи (Франція).
20. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Східної Європи (Польща, Чехія, Словачія, Угорщина, Болгарія, Румунія).
21. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Скандинавських країн (Швеція, Фінляндія, Норвегія).
22. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Англії, Шотландії і Ірландії.
23. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Австралійського Союзу та новозеландців.
24. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів країн Азії.
25. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Японії.
26. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Індії.

27. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Китаю.
28. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Сполучених Штатів Америки.
29. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Канади.
30. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Центральної Америки (Мексиканська кухня).
31. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Південної Америки.
32. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів екваторіальної Африки (Гвінеї, Гани, Сенегалу, Кот-Дівуару).
33. Особливості національних кухонь і режиму харчування, асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки народів Мадагаскару, Намібії, Ботсване, Мозамбіка, Нігерії.

5.2. Методи контролю

До контрольних заходів з дисципліни «Технологія національних кухонь» належать поточний та семестровий (підсумковий) контролю, які проводяться з метою оцінювання знань студентів на певному етапі навчання.

Поточний контроль (ПК) - поточне оцінювання рівня засвоєння студентами навчального матеріалу під час проведення аудиторних занять, семінарського або практичного занять (СЗ, ПЗ); самостійної роботи (СР).

$$ПК = Л + СЗ + ПЗ + СР.$$

Семестровий (підсумковий) контроль (СК) - залік в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою навчальною програмою дисципліни.

СК – здійснюється як накопичувальний результат поточного контролю (ПК) впродовж семестру, оцінки результатів виконання індивідуального завдання (ІЗ) та письмового тестування (ПТ).

Результати семестрового диференційованого заліку (заліку) вносяться у відомості та індивідуальний навчальний план студента за університетською шкалою та шкалою ECTS.

У залікову книжку викладач виставляє для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня магістр: «зараховано» – мінімум 60 балів, «не зараховано» – до 60 балів за університетською шкалою з подальшим переведенням у ECTS шкалу.

Виконання контрольних робіт є обов'язковим моментом для студентів заочної форми навчання. Завдання контрольних робіт складається з питань, які передбачають роботу як зі спеціальною літературою, так і з нормативною документацією. Контрольні роботи оцінюються за двобальною шкалою – «зараховано» «не зараховано» та входять до поточного контролю знань студен-

тів.

Студент, який не погоджується з одержаною оцінкою, має право звернутися до викладача й отримати обґрунтоване пояснення. У разі незгоди з рішенням викладача студент має право звернутися з письмовою апеляцією до завідуючого кафедрою не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів семестрового контролю.

За рішенням кафедри студентам, які брали участь в позанавчальній науковій діяльності – в роботі конференцій, підготовці наукових публікацій тощо - можуть присуджуватися додаткові бали за результати поточного контролю. При цьому загальна кількість балів, що вноситься до відомості за поточну роботу не може перевищувати 100 балів.

Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- а) систематичність та активність роботи на семінарських і практичних заняттях;
- б) виконання завдань для самостійного опрацювання;
- в) виконання індивідуального завдання.

При контролі систематичності та активності роботи на практичних заняттях, оцінки підлягають рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на практичних заняттях; активність при обговоренні питань, то винесені на практичні заняття; результати виконання і захисту практичних завдань.

При контролі виконання завдань для самостійного опрацювання оцінки підлягають самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань написання доповіді, підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів, підготовки реферативних матеріалів з публікацій тощо.

При виконанні індивідуального завдання оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти - магістри після опанування дисципліни. Контроль проводиться у формі захисту виконаним індивідуального завдання.

В разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, за дозволом декана, скласти їх до останнього практичного заняття. Час та порядок складання визначає викладач.

6. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

для заліку

<i>Поточне тестування та самостійна робота</i>							<i>Сума</i>		
<i>Розділ 1</i>							<i>ІНДЗ</i>	<i>Ситуаційне завдання</i>	<i>60-100</i>
<i>T1</i>	<i>T2</i>	<i>T3</i>	<i>T4</i>	<i>T5</i>	<i>T6</i>	<i>T7-9</i>			
<i>7-9</i>	<i>7-15</i>	<i>7-10</i>	<i>3-7</i>	<i>7-9</i>	<i>7-10</i>	<i>7-12</i>	<i>5-8</i>	<i>10-20</i>	

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90...100	A	зараховано
82...89	B	
74...81	C	
64...73	D	
60...63	E	
35...59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
1...34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Підсумковий бал за результатами семестрового контролю оформлюється під час останнього практичного заняття відповідного семестру.

Студент, який не погоджується з одержаною оцінкою, має право звернутися до викладача й отримати обґрунтоване пояснення. У разі незгоди з рішенням викладача студент має право звернутися з письмовою апеляцією до завідуючого кафедрою не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів семестрового контролю.

7. ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДО ПРОВЕДЕННЯ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ

У тестових завданнях закритої форми пропонуються відповіді на запитання (або твердження), з яких треба вибрати одну (або декілька) вірну чи розподілити запропоновані відповіді на вірні й невірні.

1. Тапас – це:

- а) різноманітні закуски;
- б) страва іспанської кухні;
- в) обідня перерва на Кубі;
- г) сорт солодкої картоплі.

2. Тайська цибуля – шалот має:

- а) зелений колір та фруктовий смак;
- б) червоний колір та гіркий смак;
- в) фіолетово-червоний колір та солодкуватий смак;
- г) салатний колір та смак молоді цибулі.

3. Кулеб'яка – це:

- а) рибний шашлик на Кавказі;
- б) борошняний виріб російської кухні;
- в) картопляна страва в Білорусії;
- г) український холодний суп.

4. Бефстроганов – це страва:

- а) російської кухні;
- б) французької-кухні;
- в) німецької кухні;
- г) англійської кухні.

5. Каперсі – це:

- а) мариновані бутони та бруньки овочевої культури - каперси колючі;
- б) висушені ягоди каперсового дерева;
- в) різновид дерев - кущів родини кактусових;
- г) пряно-ароматична приправа, яка використовується в італійській кухні.

6. Визначте види італійських сирів:

- а) Рокфор, Моцарелла;
- б) Горгондзола, Рокфор;
- в) Моцарелла, Фета;
- г) Горгондзола, Моцарелла.

7. У грузинській кухні прийнято:

- а) приготування «трав із використанням горіхів та сирів»;
- б) широке використання цибулі;
- в) приготування страв у великій кількості жиру (фритюрі);
- г) приготування страв із використанням вина.

8. Корейська кухня використовує:

- а) листя папороті, м'ясо собак, соєву пасту;
- б) рис, моркву, соєву пасту;
- в) рибу, вироби із рисового борошна;
- г) свіжі овочі, рис та молочні продукти.

9. Страви грузинської кухні:

- а) карі, хачапурі, купати;
- б) купати, гозінаки, чіхіртма;
- в) мамалига, купати, хачапурі;
- г) чорба, саціві, чахохбілі

10. Салат «Грецький» готується із використанням:

- а) томатів свіжих, огірків свіжих, зеленого перцю свіжого, олії оливкової, маслин, сиру «Фета», цибулі свіжої;
- б) сиру «Фета», олії оливкової, томатів свіжих, цукіні свіжих, перцю солодкого, свіжих маслин;
- в) олії оливкової, огірка свіжого, сиру «Фета», перцю зеленого свіжого, томатів свіжих.

11. Салат «Рассоле»–це страва:

- а) німецької кухні;
- б) російської кухні;
- в) румунської кухні;
- г) латвійської кухні.

12. Пастою в Італії називають:

- а) томатне пюре, виготовлене із томатів та інших овочів;

- б) суміш (соус) із м'яких сирів та томатів, які використовують для приготування піци;
- в) макаронні вироби;
- г) назва страви із сиру «Моцарелла», італійських трав, яєць курячих або ін., томатів та шинки.

13. Фетуччине – це:

- а) макаронні вироби у вигляді довгих, плоских стрічок, скручених між собою;
- б) страву із сиру «Горгонзолла», олив та морепродуктів;
- в) італійська ароматична приправа;
- г) салат із сиром «Фета» та овочами.

14. «Тірамісу» – це:

- а) національна м'ясна страву Греції;
- б) французький білий соус;
- в) сир виготовлений в Італії;
- г) італійський десерт із сиром «Маскарпоне».

15. Каррі в індійській кухні – це:

- а) суміш пряних компонентів;
- б) страву з рису та інших продуктів;
- в) сорт рису;
- г) приправа до страв.

16. Зрази – це:

- а) страви російської кухні з м'яса;
- б) страву білоруської кухні із борошна та сиру;
- в) страву української кухні із картоплі;
- г) страву Молдови із кукурудзяного борошна.

17. Галушка – це:

- а) страву української кухні із сиру та яєць курячих;
- б) страву білоруської кухні із борошна та м'яса;
- в) страву української кухні, яку готують із борошна та додають у юшку;
- г) холодна закуска української кухні із м'яса.

18. Паелья – це:

- а) музичний супровід у латино-американських ресторанах;
- б) гостра страву мексиканської кухні;
- в) страву із рису, риби, м'яса та курки іспанської кухні;
- г) соус в італійській кухні із вершками.

19. Буйабез – це:

- а) страву з м'яса іспанської кухні;
- б) паштет з печінки гуски французької кухні;
- в) французький рибний суп;
- г) соус в турецькій кухні.

20. Кнедлики – це:

- а) французькі рогалики;
- б) м'ясні рулети німецької кухні;
- в) страву з картоплі білоруської кухні;

г) страва чеської кухні із борошняного або картопляного тіста.

21. Вкажіть, з якого тіста готують узбецьку страву «манти»:

- а) дріжджове;
- б) пісочне;
- в) прісне круте;
- г) заварне.

22. Вкажіть до якої національної кухні належать страви:

папрікаш _____
перкельт _____
гювеч _____
жаркоп _____
купати _____
курчата табака (тапака) _____
хаш _____

23. Наведіть способи теплової обробки, характерні для монгольської кухні:

- а) тушкування;
- б) смаження;
- в) варка;
- г) запікання в попелі;
- д) запікання в тісті;
- є) припускання.

24. Для приготування окрошки як рідку основу використовують:

25. Для приготування супу-харчо використовують такий набір інгредієнтів: _____

26. Для приготування узвару використовують такі основні компоненти: _____

27. Для приготування грузинської страви «Сациві» використовують:

28. Для приготування азербайджанської страви «Люля-кебаб» використовують такі 3 основні компоненти: _____

29. Для приготування узбецької страви «Манти» використовують:

30. Для приготування литовської страви «Цепелінай» використовують _____

30. Для приготування супу-чорба використовують: _____

31. Яке борошно використовують для приготування мамалиги?

31. Які додаткові смако-ароматичні компоненти використовують для приготування плову по-узбецьки? _____

34. Вкажіть, для якої національної кухні характерне використання сосисок, ковбас, сардельок у приготуванні страв.

- а) російської;
- б) німецької;
- в) литовської;

г) угорської.

35. Які прянощі використовуються під час приготування супів та соусів у французькій кухні? _____

36. В яких національних кухнях використовують для приготування супів пиво?

а) французькій;

б) литовській;

в) німецькій;

г) естонській.

37. Які способи теплової обробки традиційні для бельгійської кухні?

а) варка;

б) тушкування;

в) жарка;

г) запікання.

38. В яких національних кухнях використовують пиво під час приготування супів? _____

40. Вкажіть інгредієнти під час приготування англійського чаю яєчного.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Законодавча та нормативна

1. Про внесення змін до закону України «Про туризм» : Закон України від 18.11.2003 р. 1282-1У. К. : Держспоживстандарт України. — 2003 р.
2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : (ДСТУ 4281 : 2004 К. : Держспоживстандарт України. — 2004.
3. Системи управління якістю. Основні положення та словник: ДСТУ ISO 9000-2001. на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. – Київ. : Держстандарт України, 2001.-33 с.
4. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / уклад. : Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. - Харків: Фавор ЛТД, 2003. — 440 с.

Базова

5. Новоженев Ю. М. Кухня народів мира. Ч.2. / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина. – М. : Высшая школа, 1993. – 288 с.
6. Архипов В. В., Гостинично-ресторанный сервис. Особенности культуры и традиций питания народів мира. Курс лекцій : учебное пособие - К. : Атака, 2005.–216 с. / В. В. Архипов, Е. И Иванникова.
7. Энциклопедия русской и европейской кухни : в 2 ч / Р. Б. Криворогова, В. И. Алишкевич. - СПб, 1993.
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : учеб. пособие для студентов специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания / рост. С. И. Киселева. – Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2006. - 118 с.
9. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / О. М. Аношина. – М. : Издательство Колос, 2007. —248 с.

Додаткова література

10. Долгополова С. Новые кулинарные технологии : Библиотека Шеф-повара / С. Долгополова. – М : Рестораны ведомости, 2005. - 272 с.
11. Хлебников В. И. Технология продукции общественного питания : учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений / В. И. Хлебников, А. С. Ратушный; ред. Б.А. Баранов : в 2 книгах. – М. : Мир, 2007. - 351 с.
12. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : пособие / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. – М.Академия/Academia. 2008. -304 с.
13. В. В. Похлебкин. Кухни прибалтийских и молдавских народов В. В. Похлебкин М. : Центрполиграф, 1997. – 228 с.
14. Волощук Г.А. Особенности кухни народів мира / Г. А. Волощук А. В. Ничипоренко. – К. : Реклама, 1990. – 128 с.
15. Индийская кухня. – М. : Внешторгиздат, 1987. – 244 с.
16. Испания. Национальная кухня. – М. : Аякс-пресс, 2011. – 120 с.
17. Китайская кухня – М. : Эксмо, 2011. – 328 с.

18. Кругосветное путешествие по кухням разных народов / [сост. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблах]. – М. : Калита, 1994. – 320 с.
19. Кухни народов мира / [авт.-сост. А.В. Березнев]. – Мн. : Парадокс, 2001. – 408 с.
20. Челимбиенко В. А. Кухни народов мира / В. А. Челимбиенко, И. В. Зигуля. – Х. : 2011. – 461 с.
21. Левина А. Я. Готовим по-еврейски / Левина А. Я., Левина Е. Я. / К. : Мистецтв», 1992. – 144 с.
22. Легендарные блюда народов мира. – М. : Астрель, Полигон, 2011. – 128с.
23. Мусульманская кухня. Большая книга рецептов.- М. : Эксмо, 2011. – 536 с.
24. Титюнник А.И.. Советская национальная и зарубежная кухня : учеб. пособие/ – 2-е изд. – М. : Высш. школа, 1990. – 479 с.
25. Франция. Национальная кухня. – М. : Аякс-пресс, 2011. – 120 с.
26. Энциклопедия русской и европейской кухни : в 2 ч / сост. Р. Б. Криворогова, В. И. Алишкевич. – СПб, 1993.
27. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. – М : Наука, 1981.
28. Японская кухня. – М. : Эксмо, 2011. – 32 с.

Интернет-ресурсы

29. Журнал «Ресторатор» [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.restaurator.ru>
30. Бізнес в Україні [Электронный ресурс]. – Режим доступа : – <http://www.ukrbiz.net>
31. Журнал для специалистов торговли и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа : – <http://torg.spb.ru>
32. Рестораны Москвы [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.bri.ru>;
33. Ресторатор [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.restaurator.ru>;
34. Остерия ПАНТАГРЮЭЛЬ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.pantagruel.com.ua>;
35. Chicken [Электронный ресурс]. – Режим доступу : <http://www.chiken.kiev.ua>;
36. Пошукова система yandex [Электронный ресурс]. – Режим доступу : <http://www.yandex.ua>;
37. Пошукова система Rambler [Электронный ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rambler.ua>;
38. Интернет-магазин 5000 книг [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.book.sgg.ru>;
39. Кондитер Украины [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.ukrkonditer.kiev.ua>.

Навчальне електронне видання комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

ТЕХНОЛОГІЯ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ТА ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ
ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

*для студентів напрямку підготовки 6.051701
«Харчові технології та інженерія»
денної та заочної форми навчання*

Розробники:

ЖУРАВЛЬОВ Сергій Володимирович
КОРОТАЄВА Євгенія Олександрівна

Відповідальний за випуск зав. кафедри О.О. Гринченко

Техн. редактор О.В. Щегельська

План 2015 р., поз. 13

Підп. до друку 20.12.2015 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);
супровідна документація. Об'єм даних 294 Кб. Тираж 50 прим.

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.