



Міністерство освіти і науки України

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних та харчових виробництв

Кафедра харчових технологій в ресторанній
індустрії

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Методичні рекомендації та завдання для самостійної роботи

*для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»
ступеня вищої освіти бакалавр
денної та заочної форми навчання*

Харків
ДБТУ
2022

УДК 641.5:338.48-6:641/642](076.5)

Схвалено
на засіданні кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Протокол № 1 від 30 серпня 2022 р.

Затверджено
рішенням Науково-методичної комісії ФПіХВ ДБТУ
Протокол № 1 від 01 вересня 2022 р.

Рецензент:

Н.В. Чорна, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Державного біотехнологічного університету

Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм.

Методичні рекомендації та завдання для самостійної роботи студентам спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання / Державний біотехнологічний університет; укладачі Андрєєва С.С., Діхтярь А.М. Харків : ДБТУ, 2022. 16 с.

УДК 641.5:338.48-6:641/642](076.5)

Відповідальні за випуск: к.т.н., доцент Андрєєва С.С.,
к.т.н., доцент А.М. Діхтярь

© Андрєєва С.С., Діхтярь А.М.,
укладачі, 2022

© Державний біотехнологічний
університет, 2022

ЗМІСТ

1	Розподіл навчального часу.....	4
2	Порядок отримання завдання для виконання і захисту самостійної роботи.....	7
3	Загальні вимоги до порядку викладення матеріалів, змісту і структури самостійної роботи.....	7
4	Вимоги до оформлення структурних елементів самостійної роботи	8
5	Правила оформлення самостійної роботи.....	8
6	Завдання до виконання самостійної роботи за тематикою.....	11
	Рекомендована література.....	12
	Інформаційні ресурси.....	13
	<i>Додаток А</i> Приклад оформлення титульного аркуша	14
	<i>Додаток В</i> Приклад оформлення технологічної схеми	15

1 Розподіл навчального часу

Таблиця 1 – Розподіл навчального часу для студентів денної форми навчання

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

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі					Оцінка за поточним контролем max-тіп балів	
			Аудиторні заняття				самостійна робота		Індивідуально-консультаційна робота
			лекції	практичні	лабораторні	семінарські			
	Тема 8 Особливості етнічних кухонь народів країн Азії	6	2			2	1	1	6...10
	Тема 9 Особливості етнічних кухонь Америки і 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

Таблиця 2 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями для заочної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі					Оцінка за поточним контролем max-тіп 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									
	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 етнічних кухонь народів країн Східної Європи, Прибалтики, Закавказзя, Середньої Азії	10	2		4	2	1	1	9...15
	Тема 3 Особливості етнічних кухонь народів країн Балканського півострова і Центральної Європи	4	2				1	1	3...5

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі						Оцінка за поточним контролем тах-тіп балів
			Аудиторні заняття				самостійна робота	Індивідуально-консультаційна робота	
			лекції	практичні	лабораторні	семінарські			
	Тема 4 Особливості етнічних кухонь народів країн Південної і Західної Європи	4	2				1	1	3...5
	Тема 5 Особливості етнічних кухонь народів країн Скандинавського півострова та Північної Європи	6	2			2	1	1	6...10
	Тема 6 Особливості етнічних 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 етнічних кухонь народів країн Австралії та Нової Зеландії	8	2		4		1	1	6...10
	Тема 8 Особливості етнічних 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

Для вивчення даної дисципліни слід розділити країни за регіонами з урахуванням їх географічного положення, історичних коренів та етнографічних особливостей.

Це розділення доцільно провести таким чином:

- *1 Україна, Молдова
- *2 Країни Закавказзя (Грузія, Азербайджан, Вірменія)
- *3 Країни Середньої Азії (Казахстан, Таджикистан, Туркменія, Узбекистан, Киргизія)
- *4 Країни Балтії (Литва, Латвія, Естонія)

- *5 Скандинавські країни (Швеція, Фінляндія, Норвегія)
- *6 Країни Східної Європи (Польща, Чехія, Словачія, Угорщина, Болгарія, Румунія)
- *7 Франція
- *8 Німеччина, Австрія
- *9 Італія, Іспанія, Португалія
- *10 Велика Британія
- *11 Інші країни Середньої, Західної та Південної Європи (Югославія, Греція, Данія, Бельгія, Нідерланди, Швейцарія)
- *12 Країни регіону Магриб
- *13 Країни Близького Сходу – Японія, Китай, Монголія
- *14 Країни Східної, Південно-Східної та Південної Азії (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш, Таїланд та інші)
- *15 Австралія та Океанія
- *16 Сполучені Штати Америки, Канада
- *17 Країни Центральної та Південної Америки

Мета самостійної роботи полягає в придбанні студентами знань з дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм».

2 Порядок отримання завдання самостійної роботи

Завдання на виконання самостійної роботи студент повинен отримати у відповідального викладача перед початком навчального семестру. Перед виконанням роботи студент з'ясовує всі незрозумілі запитання стосовно виконання роботи з викладачем.

Робота виконується студентом і здається на перевірку викладачеві кафедри не пізніше, як за тиждень до початку сесії.

У разі виникнення зауважень з боку викладача робота повертається студентові на доробку. Студент, який не виконав або не здав самостійну роботу своєчасно, до заліку з дисципліни не допускається

3 Загальні вимоги до порядку викладення матеріалів у самостійній роботі

Самостійна робота умовно поділяється таким чином:

- *1 титульний аркуш;
- *2 вступна частина відповіді на запитання;
- *3 основна частина відповіді на запитання;
- *4 висновки;
- *5 перелік посилань;
- *6 додатки.

4 Вимоги до оформлення структурних елементів самостійної роботи

Титульний аркуш є першою сторінкою самостійної роботи. Титульний аркуш повинен бути надрукований друкарським способом або написаний рукописом якщо самостійна робота виконується в зошиті. Титульний аркуш містить наступні реквізити:

- назва міністерства;
- назва вищого навчального закладу;
- факультет;
- кафедра;
- дані про студента, що виконує роботу (П.І.Б), курс група);
- П.І.Б. відповідального викладача;
- рік та місце виконання контрольної роботи.

Зразок титульного аркуша наведений у додатку А.

Завдання на виконання самостійної роботи видає відповідальний викладач за варіантом (табл. 5, 6).

У вступі стисло викладають актуальність теми, що висвітлюватиметься.

Основна частина повинна повно висвітлити відповідь на поставлене запитання. Обсяг відповіді не регламентується.

Перелік джерел, на які посилається виконавець повинен, бути наведений у кінці відповідей на всі запитання контрольної роботи, починаючи з нової сторінки. У відповідних місцях тексту повинні бути посилання.

Бібліографічний опис у переліку посилань приводять у порядку, в якому вони вперше згадуються у тексті (номерні посилання) мовою оригіналу.

Бібліографічний опис в переліку посилань приводять згідно з діючими стандартами з бібліотечної та видавничької справи.

5 Правила оформлення самостійної роботи

Загальні вимоги. Самостійна робота повинна бути грамотно написана або набрана на комп'ютері і правильно оформлена з урахуванням вимог ЕСКД та за правилами оформлення текстових документів (див. Методичні вказівки до оформлення навчальної та методичної документації).

Відповіді на запитання залежно від особливостей і вмісту складають у вигляді тексту, ілюстрацій, таблиць, рисунків, тощо.

Всі відповіді розташовуються у порядку, означеному завданням.

Самостійну роботу виконують в зошиті рукописом або друкують на аркушах формату А4 (210×297 мм).

Текст відповіді на запитання викладається з обох сторінок аркуша чітким і розбірливим почерком чорним, синім або фіолетовим чорнилом у разі оформлення

роботи в зошиті і з одного боку аркуша через півтора інтервали з розрахунку не більше 40 рядків на сторінці за умови рівномірного її заповнення і висотою літер і цифр не менше 1,8 мм.

Текст відповіді слід друкувати, додержуючи наступних розмірів полів:

– верхнє, ліве і нижнє – не менше 20 мм;

– праве – не менше 10 мм.

Всі лінії, літери, цифри і знаки повинні бути однакового кольору.

Помилки, описки і графічні недоліки припускається виправляти підчисткою або замальовуванням білою фарбою (коректором) з написанням на тому ж місці або між рядками виправленого зображення. Виправлення повинно бути того ж кольору, що й основний текст.

Кожну сторінку самостійної роботи треба використовувати повністю.

У тексті відповіді на запитання слід уникати повторень та логічних протиріч. Контрольна робота, що надрукована, брошурується з лівого боку.

Ілюстрації. Ілюстрації (креслення, рисунки, графіки, схеми, діаграми) слід розміщувати у відповіді на запитання безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються. На всі ілюстрації повинні бути дані посилання.

Ілюстрація може мати назву, яку розташовують під нею (рис. 1).

У разі необхідності під ілюстрацією розміщують пояснюючі дані, (підри-суючий текст).

Наприклад:



Рисунок 1 – Політично-фізична карта України

Ілюстрації нумерують арабськими цифрами наскрізною порядковою нумерацією.

Якщо у відповідях на запитання тільки одна ілюстрація, її також нумерують.

Таблиці. Матеріал, як правило, оформлюють у вигляді таблиць. Зразок оформлення приведено в таблиці 4.

Таблиця 4 – Характеристика національної кухні України

Запитання	Відповідь
Географічне положення країни	Територія України становить 576 604 км ² (без Криму), що відповідає 47-му місцю за площею серед країн світу і перше серед країн, цілком знаходяться в Європі.
Рельєф, географічні зони	Україна знаходиться в межах Східноєвропейської рівнини, в зонах соснових і змішаних лісів, лісостепу і степу. Рельєф більшої частини території має рівнинний характер: низовини займають 71 %, а височини і гори – 26 % і 3 %. Гори знаходяться на південному заході (українські Карпати, найвища точка - гора Говерла, 2061 м над рівнем моря). Основні низовини: на півдні - Причорноморська низовина, на півночі - Поліська, в центрі - Придніпровська, на заході - Закарпатська.

Горизонтальні та вертикальні лінії, що обмежують рядки таблиці, а також лінії, що обмежують таблицю ліворуч, праворуч і знизу треба обов'язково проводити.

Таблицю слід розміщувати безпосередньо після тексту, в якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. На всі таблиці повинні бути посилання у тексті відповіді.

Нумерують таблиці арабськими цифрами наскрізною порядковою нумерацією.

Посилання. Цитати, цифрові та інші матеріали запозичення (перефразовані положення), отримані іншими авторами і наведені з літературних джерел, повинні мати посилання на ці джерела.

Посилання приводять всередині тексту з зазначенням порядкового номера джерела (за переліком посилань). Номер джерела виділяють квадратними дужками.

Приклад:

Крупи бідні кальцієм, особливо мало його в манній, рисовій і кукурудзяній крупах (14...24 мг%), декілька більше кальцію у вівсяній крупі (74...75 мг%). Співвідношення кальцію і фосфору не є оптимальним і складає 1:(5...8), у зв'язку з чим у харчуванні крупи доцільно комбінувати з продуктами, багатими кальцієм [2].

Схеми. Схеми розміщують безпосередньо після тексту відповіді, в якому вони згадуються, зразки наведено у додатку В.

Нумерація сторінок. Сторінки роботи слід нумерувати арабськими цифрами, дотримуючись наскрізної нумерації по всьому тексту. Номер сторінки проставляють у правому верхньому куті без додаткових знаків (крапок, тире та ін.). Титульний аркуш у загальну нумерацію сторінок не входить. Номер сторінки на ньому не проставляють.

6 Завдання до виконання самостійної роботи за тематикою

Студент, отримавши завдання у викладача, повинен заповнити табл. 5, використовуючи рекомендовану літературу.

Варіант контрольної роботи визначає викладач табл. 6.

Таблиця 5 – Алгоритм виконання роботи

	Вступ		
1	1.1	Географічне положення і країни	та вплив на формування етнічної кухні
		Рельєф, географічні зони	
		Клімат	
	1.2	Основні напрямки сільського господарства	та вплив на формування етнічної кухні
		Перероблююча та харчова промисловість	
		Населення країни (національний склад)	
Віровизнання (релігія)			
2	Продукти харчування. характерні для кухні даної країн (народу)		
	В том числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи)		
	Способи кулінарної обробки та їх характеристика: <i>Механічна, Теплова</i> (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми)		
	Найбільш характерні (етнічні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі		
	Режим харчування		
	Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілья)		
3	Приблизне меню		
	Зробити висновки та пропозиції		
	Надати список посилань		
	Додатки Технологічні карти та технологічні схеми на представлені страви етнічної кухні		

Відповідно до варіанту обирається об'єкт вивчення кухонь народів світу.

Таблиця 6 – Варіанти самостійної роботи

№ з/п	Назва кухні	№ з/п	Назва кухні
1	Австралія та Океанія	29	Куба
2	Австрія	30	Латвія
3	Азербайджан	31	Литва
4	Алжир	32	Мексика

<i>№ з/п</i>	<i>Назва кухні</i>	<i>№ з/п</i>	<i>Назва кухні</i>
5	Аргентина	33	Молдова
6	Вірменія	34	Нідерланди
7	Бельгія	35	Норвегія
8	Болгарія	36	Пакистан
9	Бразилія	37	Польща
10	Великобританія	38	Португалія
11	Угорщина	39	Румунія
12	Німеччина	40	Словаччина
13	Греція	41	Словенія
14	Грузія	42	Таджикистан
15	Данія	43	Таїланд
16	Емірати	44	Туркменія
17	Естонія	45	Узбекистан
18	Єгипет	46	Україна
19	Індія	47	Фінляндія
20	Іспанія	48	Франція
21	Ізраїль	49	Чехія
22	Італія	50	Чилі
23	Казахстан	51	Швейцарія
24	Канада	52	Швеція
25	Киргизія	53	ЮАР
26	Китай	54	Японія
27	Корея		
28	Монголія		

Рекомендована література

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 5-те вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов. Київ : Арій, 2022. 992 с.

2. Український святковий стіл. Від Закарпаття до Слобожанщини / уклад. Л. В. Лапшина. Харків : Віват, 2018. 224 с.

3. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., М'ячиков О. В., Терещенко Л. В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. Харків : Світ книг, 2012. 537 с.

4. Лильо І. М. Львівська кухня. Харків : Факт, 2016. 249 с.

5. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посіб. Львів : Видавництво «Магнолія 2006». 248 с.

6. Архипов В. В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира : учеб. пособ. ТОВ «Видавництво центр учбової літератури», 2015. 220 с.

7. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С. Неїленко, В. Русавська. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.

Інформаційні ресурси

1. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/naukovo-etnografichne-doslidzhennya-osoblivostey-tehnologiyi-strav-ukrayinskoji-natsionalnoi-kuhni> (дата звернення 02.05.2022 р.).

2. Національні екокультурні традиції в сучасних ресторанних закладах. URL: <http://culture-art-knukim.pp.ua/article/view/172394> (дата звернення 03.05.2022).

3. Дейкун Т.Д., Соколенко А.С. Національні особливості української та американської кухні. URL: http://eprints.kname.edu.ua/59646/1/Ч.%204%20-%20туризм%2C%20информационные%20технологии_2020-24-26.pdf (дата звернення 03.05.2022).

4. Расулова А. М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. URL: <http://www.economy.in.ua/index.php?op=1&z=3179&i=15> (дата звернення 04.05.2022).

5. Вишнеvsька Г. Г. Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskaha.htm (дата звернення 05.05.2022).

6. Никеева Е. В., Чернова А. В. Функциональные особенности компонентов рецептур азиатской кухни. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/funktsionalnye-osobennosti-komponentov-retseptur-aziatskoj-kuhni> (дата звернення 06.05.2022).

7. Лисова О. В. Сложная простая французская кухня. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/slozhnaya-prostaya-frantsuzskaya-kuhnya> (дата звернення 07.05.2022).

8. Языковые и культурные реалии современного мира. URL: http://www.penzgtu.ru/fileadmin/filemounts/science/konf/7_ИИ_ЯЗ_Сборник_статей_май_2015.compressed.pdf#page=65 (дата звернення 10.05.2022).

9. Конспекты к уроку по теме «Технология приготовления сложных холодных десертов». URL: <https://infourok.ru/konspekti-k-uroku-po-temetehnologiya-prigotovleniya-slozhnih-holodnih-desertoa-2709814.html> (дата звернення 11.05.2022).

Додаток А

Приклад оформлення титульного аркушу

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІНЧИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРОБНИХ ТА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

САМОСТІЙНА РОБОТА

на тему «Дослідження національної кухні Латвії»

Виконав: *студент 4 курсу, гр.181-206-01*

Калінін Дмитро Андрійович

Перевірив: доц. кафедри

Андрєєва Світлана Сергіївна

Харків, 2023 р.

Додаток В
Приклад оформлення технологічної схеми

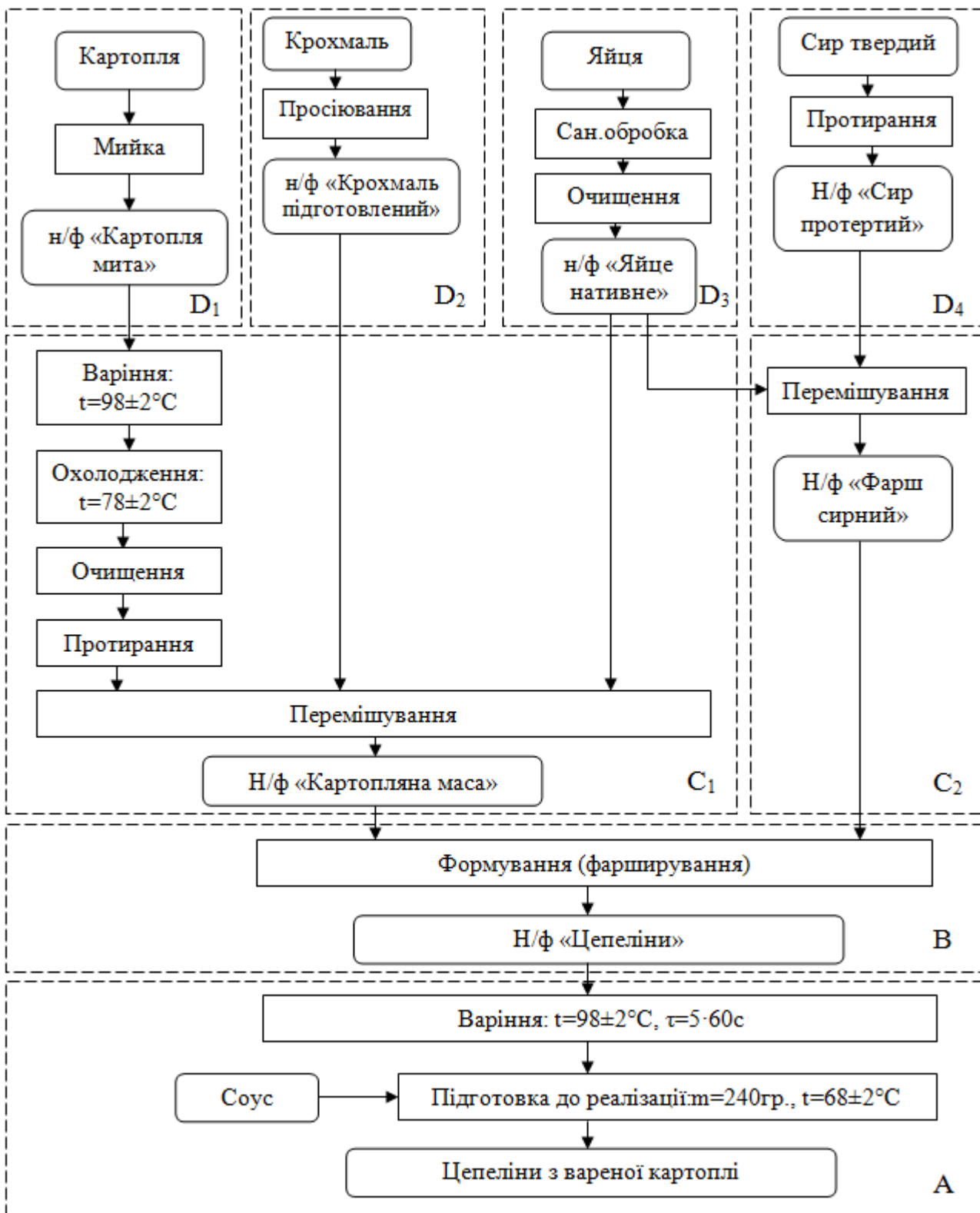


Рисунок 2 – Технологічна схема виробництва цепелінів

Навчальне видання

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

**Методичні рекомендації та завдання
для самостійної роботи**
*для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»
ступеня вищої освіти бакалавр*

УКЛАДАЧІ:
АНДРЕЄВА Світлана Сергіївна
ДІХТЯРЬ Альона Миколаївна

Відповідальний за випуск Андрєєва С.С., А.М. Діхтярь

План 2022-2023 н.р., поз. 11.2.

Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman. Папір для цифрового друку. Друк
ризографічний.

Ум. друк. арк. 1,0. Наклад 100 прим.

Державний біотехнологічний університет
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44