

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнології**

**Кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції
тваринництва**

КУХНІ КРАЇН СВІТУ

Методичні рекомендації для написання курсової роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання

Миколаїв

2021

УДК 641.5(100)

К88

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету від «27» травня 2021 р., протокол № 10.

Укладачі:

- Г. А. Данильчук канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет.
- О. С. Крамаренко канд. с.-г. наук, старший викладач кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

- Г. І. Калиниченко – канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет;
- С. С. Крамаренко – доктор. біол. наук, професор, професор кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології, Миколаївський національний аграрний університет.

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ВСТУП..... | 4 |
| 1.Завдання курсового проекту..... | 8 |
| 2.Загальні рекомендації щодо організації виконання курсового проекту | 9 |
| 3.Основні етапи і графік виконання курсового проекту | 10 |
| 4.Структура курсового проекту..... | 11 |
| 5.Оформлення курсового проекту..... | 13 |
| 6.Захист курсового проекту | 15 |
| Додаток А | 17 |
| Додаток Б..... | 19 |
| Додаток В | 20 |
| Додаток Г..... | 21 |
| Додаток Д | 26 |

ВСТУП

Протягом багатьох віків складались гастрономічні звички, пристрасті та антипатії у різних народів світу. Створювались етнічні кухні, що стали невід'ємною частиною етнічних культур. Сьогодні у кожного народу є своя етнічна кухня, для якої характерні свої, відмінні від інших етнічні страви.

Національна кулінарія створюється етнічною спільністю людей, спільністю властивих їм особливостей смакових сприянь. Але це зовсім не значить, що етнічна кухня є дещо замкнене та застигле. Кулінарія є однією з найменш ізольованих частин національної культури.

У кожного народу існують свої історично складені особливості харчування, вони 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 кулінарії, культури харчування. Приміром, багато «чисто етнічних» 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 ще багато інших.

Важливими факторами, що визначають характер кухні, є також загальний рівень культури, віровизнання народу.

Отже, в основі кожної етнічної кухні лежать 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 і

матеріальне виробництво землеробство, тваринництво, різноманітні промисли. Це, в свою чергу, означає, що на специфічні особливості етнічних кухонь впливають географічне положення країни, клімат, економічні умови. Наприклад, в етнічних кухнях країн, що межують з океанами та морями, значне місце займають страви із риби та промислів моря. У етнічних кухнях країн, розташованих у лісостепових районах, страви із продуктів тваринництва та лісових промислів. Народи південних країн більше використовують для приготування етнічних страв овочі та фрукти і т.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 етнічної кухні. Використовуючи один і той же самий продукт, різні народи в процесі приготування страви надають їй свій неповторний смак. Наприклад, такий продукт, як рис, є основою харчування багатьох народів, що населяють азійський материк. Але страви з нього, приготовані узбеками, індусами або китайцями, сприймаються як абсолютно різні. Кожна етнічна 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. При цьому із раціонів харчування можуть повністю або частково виключатись продукти тваринного походження, прийоми їжі здійснюються у визначені години. Наприклад, мусульмани виключають із харчування свинину, індуси – яловичину, деякі взагалі не вживають тваринну їжу або обмежують її у визначені періоди часу (пости).

Англіїці дуже суворо дотримуються режиму харчування: сніданок – 7...8 год., другий сніданок – 12 год., чай – 17 год., ланч (обід) – з 19 год.

Написання курсового проекту є важливою складовою навчального процесу, головне завдання якого полягає в підготовці висококваліфікованих фахівців- харчових технологів, які здатні самостійно та вміло застосовувати набуті знання при вирішенні складних завдань кулінарії та гастрономічного туризму.

Завершальним етапом вивчення курсу «Кухні країн світу» є виконання курсового проекту.

Робота виконується на четвертому курсі бакалаврату протягом першого та другого семестру для студентів денної форми навчання.

У процесі написання курсового проекту здобувачі вищої освіти повинні максимально відобразити набуті теоретичні знання, вміло поєднати їх з практичними навичками та лабораторними дослідженнями.

Дана методична розробка висвітлює зміст і методику виконання курсового проекту студентами, містить завдання щодо її виконання, визначає порядок опрацювання літературних джерел, проведення досліджень та порядок оформлення курсового проекту, визначає окремі етапи виконання роботи та логічну послідовність розробки окремих питань теми, що досліджується.

Основною метою методичних рекомендацій є надання інформації студентам, що вивчають дисципліну «Кухні країн світу», про вимоги щодо організації індивідуальної роботи студентів з виконання курсового проекту, що визначено в програмі підготовки фахівців освітньої спеціальності 181 – Харчові технології. Для успішного виконання курсового проекту важливим є вибір теми; підбір літератури з теми, вивчення її; складання плану; збір, обробка, аналіз та узагальнення теоретичного та практичного матеріалу з виділенням самостійних висновків і пропозицій.

За архітектонікою методичні вказівки складаються з таких розділів: завдання курсового проекту, загальні рекомендації щодо організації виконання курсового проекту, основні етапи і графік виконання курсового проекту,

структура курсового проекту, оформлення курсового проекту, захист курсового проекту. Вказівки супроводжуються необхідними додатками: рекомендованою тематикою для виконання курсового проекту, зразком титульного листа та змісту, прикладами оформлення списку використаної літератури, положення про рейтингову систему оцінки успішності.

Метою курсу «Кухні країн світу» є формування у студентів системи знань та вмінь з асортиментом, технологією приготування і естетичними вимогами до оформлення та відпуску страв, специфікою обслуговування та режимом харчування; з сучасними концепціями і модними напрямками розвитку кулінарного мистецтва будь-якої національної кухні країн ближнього та дальнього зарубіжжя.

Завдання курсового проекту: надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості національних кухонь країн.

У результаті написання курсового проекту студент повинен:

знати:

- асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів;
- температурні режими подавання закусок, страв, напоїв;
- умови і терміни зберігання кулінарної продукції;
- основи національного та безпечного харчування;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.

вміти:

- обслуговувати споживачів: пропонувати, показувати, реалізовувати готові до споживання, закуски, страви, напої, кондитерські вироби;
- готувати обмежений асортимент холодних і гарячих страв, закусок;
- відбракувати неякісні товари за органолептичними показниками;
- забезпечувати зберігання кулінарної продукції відповідно до

термінів і режиму зберігання;

- контролювати додержання споживачами культури поведінки.

1. Завдання курсового проекту

Виконання курсового проекту з дисципліни «Кухні країн світу» є однією з важливих форм індивідуальної роботи студентів, виконання якої сприятиме підвищенню рівня фахової підготовки і навичок науково-дослідної роботи, практичного використання її розробок у кулінарії та гастрономічному туризмі. Здобувач вищої освіти після виконання курсового проекту може відокремити проблему, проаналізувати та запропонувати шляхи її вирішення, забезпечити бажаний результат і довести його доцільність шляхом публічного захисту.

Що сприяє активним методом оволодіння матеріалом, розвитку творчих здібностей у здобувачів вищої освіти, переходу від поточного до індивідуального навчання з урахуванням потреб і можливостей особистості. Одним із способів набуття такого досвіду є виконання курсового проекту з дисципліни професійного спрямування підготовки фахівців.

Таким чином, основними завданнями виконання курсового проекту з дисципліни «Кухні країн світу» є:

1. Усвідомлення предмету дисципліни та вибір теми роботи, яка може бути пов'язана з напрямком наукових досліджень;
2. Проаналізувати, вивчити наукову літературу по обраній тематиці, шляхом опрацювання вітчизняних і закордонних, новітніх наукових джерел, зокрема за допомогою електронних ресурсів баз рецептів страв;
3. Виконати літературний огляд на основі аналізу літературних джерел;
4. Виконання практичного завдання з приготування страв кухонь країн світу.

Рекомендована тематика курсового проекту наведена в додатку А. Але студент може запропонувати і власну тему курсового проекту за напрямом своїх досліджень чи вподобань.

2. Загальні рекомендації щодо організації виконання курсового проекту

Написання та захист курсового проекту з дисципліни «Кухні країн світу» є обов'язковою складовою навчального плану підготовки фахівців, яка сприяє розвитку науково-пізнавальної діяльності здобувачів, формує творчі здібності.

Виконання курсового проекту з дисципліни «Кухні країн світу» для здобувачів освітньої спеціальності 181 – Харчові технології, які обирають напрям дипломної наукової роботи, може стати серйозним підґрунтям для розроблення теми майбутнього наукового дослідження або проекту. Адже методологічна основа курсу «Кухні країн світу» розкриває вплив географічного положення, історичного, економічного розвитку країни, національних традицій на особливості приготування їжі і харчування народів різних країн світу; вивчає особливості правил етикету; розглядає питання впливу національних традицій та правила сервірування столів, режим харчування, способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах. Серед завдань також сформулювати уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу та набути спеціальних знань щодо задоволення потреб у харчуванні.

Організація виконання курсового проекту здобувача має бути системною та послідовною від усвідомлення предмету дисципліни і вибору теми, формування мети та конкретних задач курсового проекту, власне виконання теоретичних та (бажано) експериментальних досліджень, оформлення результатів і захисту курсового проекту. Необхідно ставити конкретні завдання з урахуванням можливості використання наявних матеріально-технічних ресурсів, оскільки на виконання курсового проекту виділено, порівняно, невеликий обсяг часу.

З урахуванням своїх індивідуальних особливостей студент складає графік і визначає терміни виконання окремих видів робіт, але в межах виділеного навчальною програмою часу.

3. Основні етапи і графік виконання курсового проекту

Календарним робочим планом вивчення дисципліни «Кухні країн світу» регламентується організація виконання курсового проекту, що зумовлює відповідний йому графік виконання курсового проекту. Графік виконання курсового проекту (табл. 1) дає змогу здобувачу вищої освіти спланувати свій час, допомагає ефективно використати наявні часові, експериментальні та інтелектуальні ресурси.

Таблиця 1

Основні етапи і графік виконання курсового проекту

| | | |
|---|---|-----------------|
| 1 | Творче осмислення предмету дисципліни та вибір теми роботи | 1 – 3 тиждень |
| 2 | Визначення мети та основних завдань курсового проекту | 4 тиждень |
| 3 | Виконання огляду літератури з обраного напрямку досліджень | 5 – 10 тиждень |
| 4 | Виконання власних практичних досліджень | 5 – 10 тиждень |
| 5 | Здача готового матеріалу на перевірку викладачу | 11 тиждень |
| 6 | Опрацювання зауважень та рекомендацій | 12 тиждень |
| 7 | Розроблення презентації і доповіді за результатами пошукової роботи | 13 – 14 тиждень |
| 8 | Публічний захист курсового проекту | 15 тиждень |

Вибір теми курсового проекту. Здобувач вищої освіти з тем запропонованих науковим керівником самостійно (бажано за консультування з викладачем) обирає тему курсового проекту. Для ознайомлення з предметом дисципліни та його основними напрямками часу, визначеного для вибору теми, має бути достатньо.

В рамках навчальної програми дисципліни студент, також може сам запропонувати тему курсового проекту, враховуючи її актуальність і практичну цінність, наявність наукових розробок з цього питання та узгодивши її з викладачем. При виборі теми студенту слід керуватися власними науково-

фаховими інтересами до певної проблематики в рамках дисципліни «Кухні країн світу». Бажаним є також обрання теми розробки курсового проекту в розрізі наукових інтересів випускової кафедри, зокрема у рамках виконання госпдоговірних, держбюджетних і пошукових тем досліджень.

Визначення мети та основних завдань курсового проекту. Визначившись із темою курсового проекту, необхідно протягом наступного навчального тижня поставити мету і основні завдання роботи чітко окреслити конкретний напрямок пошукових досліджень.

При виборі тематики наукових досліджень слід враховувати актуальність наукових досліджень з даного напрямку, наявність сучасних розробок, власну зацікавленість і мотивацію в дослідженнях, можливість проведення експериментальних досліджень, а також ліміт часу на виконання роботи.

Основний час, який виділено для виконання курсового проекту, має бути присвячено виконанню літературного огляду з обраного напрямку досліджень та виконанню власних практичних досліджень.

Наприкінці 11-го навчального тижня необхідно здати першу редакцію оформленої курсового проекту на перевірку викладачеві – для надання зауважень і рекомендацій і після їх опрацювання (12 навчальний тиждень) за результатами пошукових досліджень підготувати доповідь і презентацію (13 навчальний тиждень). На 15 навчальному тижні кафедрою призначається дата захисту курсового проекту, який відбувається в присутності всіх студентів групи.

4. Структура курсового проекту

Структура курсового проекту повинна мати характер цілісної праці, відповідати тематиці наукового дослідження з основними його складовими, основні розділи повинні бути логічно пов'язані між собою. За архітектонікою, курсовий проект з дисципліни «Кухні країн світу» має містити: титульний аркуш, реферат, зміст, перелік скорочень та умовних позначень (якщо в цьому є

необхідність); вступ, розділ 1 (огляд літератури), розділ 2 (практична частина, що включає обов'язково опис рецептури страви та складання меню); висновки; список використаної літератури; додатки (при необхідності).

«ЗМІСТ» – подається на початку роботи. Він містить найменування та номери початкових сторінок усіх розділів, підрозділів та пунктів (якщо вони мають заголовки), зокрема вступу, висновків, пропозицій, списку використаної літератури, додатків (додаток В).

«РЕФЕРАТ» – має бути скороченим викладенням обсягу і змісту курсового проекту, він складається за наступним планом:

1. відомості про обсяг роботи (кількість сторінок, таблиць, рисунків, бібліографічних джерел та інше;
2. тема, мета і завдання дослідження;

«ВСТУП» – стисло окреслюється загальний стан питання, обґрунтовується і виділяється актуальність дослідження, практичне значення роботи, сучасного стану проблеми, обґрунтування необхідності проведення дослідження. Вказуються його мета і завдання, що відповідатимуть майбутнім підрозділам роботи, виділяється об'єкт і предмет дослідження.

РОЗДІЛ 1 «Огляд літератури» – це основні етапи розвитку наукової думки, що викладена у наукових працях різних вчених за проблемою, що розв'язується студентом у роботі. Стисло, критично висвітлюється робота попередників та вказуються ті аспекти, що залишились не вирішеними, або застарілими на сучасному етапі і потребують удосконалення. Визначається місце розробки у розв'язанні проблеми. Забороняється викладення огляду літератури у лекційній формі – копіювання інформації з лекції чи підручнику.

Підрозділи **«Огляду літератури»** мають відповідати завданням, сформульованим у вступі, і можуть поділятися на дрібніші підпункти. Назва підрозділу або пункту не повинна повторюватись. У підрозділі або підпункті можливі також окремі виділення, якщо це конкретизує матеріал і допомагає кращому його сприйняттю. Важливо, щоб інформацію було викладено змістовно, послідовно і логічно.

РОЗДІЛ 2 «Практична частина» – це опис рецептури страви та складання меню кухні країн світу. Назву кожної з таких страв можна формулювати, як мету конкретного дослідження. Експериментальна частина роботи має містити власні практичні дослідження, якщо такі проводили протягом семестру, в якому студент виконував курсовий проект.

«ВИСНОВКИ» – формуються з найбільш важливих результатів, одержаних автором у роботі, що містять формулювання розв'язаної проблеми чи задачі і мають відповідне значення, вони відзеркалюють тему, мету і завдання роботи.

«СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ» – розділ курсового проекту, де вказується згідно алфавітного порядку ті джерела, на які є посилання у тексті роботи. Обсяг роботи складає 30-40 сторінок.

5. Оформлення курсового проекту

Оформлення курсового проекту здійснюють на основі розробленого на заміну національного стандарту ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Структура і правила оформлення», що обумовлено рядом факторів, зокрема введенням у дію нових правил побудови, викладання, оформлення та змісту документів.

Курсовий проект студенти виконують державною мовою у формі рукописного тексту на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210 мм × 297 мм) з одного боку без окреслених рамок. Для тексту зручно користуватись такими параметрами: орієнтація – книжка; поля: верхнє і ліве – 25 мм, нижнє – 20 мм, праве – 15 мм;

Номер сторінки проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці. Сторінки роботи наскрізь нумерують арабськими цифрами впродовж усього тексту, включаючи додатки.

Назви розділів, підрозділів, пунктів вирівнюють відповідно до тексту, тобто з абзацу. В нумерації після останньої цифри точку не ставлять,

наприклад, 1.1, 1.2, 1.2.3. Аббревіатури в заголовках не вживають, їх треба розшифрувати у тексті. Заголовки з двох чи більше речень слід відокремлювати крапками.

Заголовки структурних елементів «ЗМІСТ», «РЕФЕРАТ», «ПЕРЕЛІК СКОРОЧЕНЬ ТА УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ» не нумерують, пишуть великими літерами. Для розділів та підрозділів наявність заголовку обов'язкова. Пункти і підпункти можуть мати заголовки.

Відстань між заголовком, приміткою, прикладом та подальшим чи попереднім текстом має відступ. Забороняється розміщувати назву розділу, підрозділу, а також пункту й підпункту останнім рядком сторінки. Кожну структурну частину роботи (розділ) треба починати з нової сторінки.

Починається робота з **титульного листа**, який оформлюється згідно зі зразком (додаток Б).

Усі графічні матеріали (діаграми, графіки, схеми, фотографії, малюнки, кресленики тощо) повинні мати підпис: «**Рис.**». Рисунок подають відразу після тексту, де вперше посилаються на нього (посилання обов'язкове), або якнайближче до нього на наступній сторінці, а за потреби – у додатках.

Нумерація рисунків має бути наскрізною арабськими цифрами. Назву рисунка підписують з великої літери і розташовують під ним, наприклад, «**Рис.** 2.1 Національна страва...».

Таблиці нумерують за наскрізним типом в правому верхньому куту арабськими цифрами наприклад:

Таблиця 1

Харчова поживність страви...

Таблицю подають безпосередньо після тексту, у якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. На кожну таблицю повинно бути посилання в тексті звіту із зазначенням її номера.

Найбільш суттєві висновки, що було зроблено під час аналізу в експериментальній частині курсового проекту, виносять в окремих структурних

елемент **«ВИСНОВКИ»** Текст висновків може поділятися на пункти.

Перелік джерел, на які є посилання в курсовому проекті, наводять у кінці роботи перед додатками (якщо такі є), починаючи з нової сторінки, у структурному підрозділі **«СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ»**. В список включаються тільки ті джерела, які використовувались при написанні огляду літератури або на які зроблено посилання у самій роботі.

Бібліографічні описи подають посилань відповідно до стандарту ДСТУ 8302:2015. Приклади оформлення подано в додатку Г.

Щоб уникнути переобтяження викладу основного матеріалу курсового проекту, у структурному елементі **«ДОДАТКИ»** вміщують матеріал, що доповнює або унаочнює роботу, який:

- є необхідним для повноти матеріалу, але включення його до основної частини може змінити впорядковане й логічне уявлення про роботу;
- не може бути послідовно розміщений в основній частині через великий обсяг або способи відтворення;
- може бути вилучений для широкого кола читачів, оскільки носить спеціальний характер.

Додатки розташовують у порядку посилання на них у тексті. Кожен додаток повинен мати заголовок, який підписують вгорі прописними літерами. Над заголовком, але посередині рядка, друкують слово **«ДОДАТОК»** і велику літеру української абетки, що позначає додаток, за винятком літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ъ, наприклад, **ДОДАТОК А, ДОДАТОК Б**. Текст кожного додатка починають з нової сторінки.

6. Захист курсового проекту

Після підготовки курсового проекту студент здає її на перевірку викладачу, і після виправлення зауважень і рекомендацій готує презентацію для захисту. Курсовий проект студент має здати за 3-4 дні до призначеного терміну захисту.

Захист курсового проекту відбувається на кафедрі технології переробки, сертифікації та стандартизації продукції тваринництва привселюдно в присутності групи студентів та викладача. Студент протягом 7–10 хвилин має викласти основні положення свого дослідження, обґрунтувати актуальність, мету і задачі, новизну, наукову і практичну значимість обраної теми, сформулювати висновки і рекомендації.

Для захисту роботи весь ілюстративний матеріал доповіді студент доповідає у вигляді презентації, виконаної в програмі *PowerPoint* або подібній до неї. Обсяг ілюстративного матеріалу в презентації до захисту реферату – не менше 10 слайдів.

Після виступу відбувається обговорення роботи з відповідями студента на запитання викладача та інших учасників семінару. Під час обговорення висловлюються критичні зауваження, рекомендації та побажання щодо подальших досліджень.

За результатами підготовки курсового проекту, її захисту та обговорення доповіді, студент отримує відповідну кількість балів і оцінку, яка враховується, як окремий модуль диференційним заліком за окремою відомістю. Положення про оцінювання кредитного модуля «Курсовий проект з дисципліни «Кухні країн світу» наведено в додатку Д.

ДОДАТОК А

Рекомендовані теми для виконання курсового проекту з дисципліни
«Кухні країн світу»

1. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Франції.
2. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Швейцарії.
3. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Білорусії.
4. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Англії.
5. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Китаю.
6. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Японії.
7. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Грузії.
8. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних українських страв.
9. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних литовських страв.
10. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Австрії.
11. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Бельгії.
12. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Італії.
13. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Угорщини.
14. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Португалії.
15. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Греції.
16. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Іспанії.
17. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Австралії.
18. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Чехії і Словаччини.
19. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Швеції.
20. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Естонії.

21. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Ізраїлю.
22. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Алжиру.
23. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Німеччини.
24. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Македонії.
25. Особливості та технологічні схеми приготування національних страв української етнічної кухні.
26. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Азербайджану.
27. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Бразилії.
28. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Болгарії.
29. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Канади.
30. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Нідерландів
31. Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування національних страв Данії.

ДОДАТОК Б

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ МИКОЛАЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнології

Кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції
тваринництва

КУРСОВИЙ ПРОЕКТ

з дисципліни «Кухні країн світу»

на тему:

«Особливості національної кухні та технологічні схеми приготування
національних страв Швейцарії»

Виконав: здобувач вищої освіти групи ХТБ 4/1 Бадюл Д.М.

Перевірив: канд. с.-г. наук, доцент Петрова О.І

Номер і дата реєстрації
роботи на кафедрі _____

Дата захисту роботи _____

Оцінка _____

Миколаїв
2021

ДОДАТОК В

Характеристики національних кухонь народів світу

| Регіони | Ключові характеристики |
|--|---|
| <p>Країни Східної Європи (Україна, Білорусь, Росія, Молдова).</p> <p>Країни Закавказзя (Вірменія, Грузія, Азербайджан).</p> <p>Країни Західної Європи (Нідерланди, Бельгія, Люксембург, Німеччина, Австрія, Швейцарія).</p> <p>Країни Північної Європи (Англія, Шотландія, Ірландія).</p> <p>Скандинавські країни (Швеція, Фінляндія, Норвегія, Данія, Ісландія).</p> <p>Країни Балтії (Литва, Латвія, Естонія).</p> <p>Країни Середземномор'я (Франція, Португалія, Іспанія, Італія, Греція, Мальта, Туреччина, Ізраїль).</p> <p>Країни Центральної Європи (Угорщина, Польща, Чехія, Словаччина, Албанія, Боснія і Герцеговина, Болгарія, Македонія, Чорногорія, Сербія, Словенія, Хорватія, Румунія).</p> <p>Країни Східної Азії (Японія, Китай).</p> <p>Країни Південно-Східної Азії (Індонезія, В'єтнам, Лаос, Малайзія, Філіппіни, Нова Гвінея, Бірма, Камбоджа).</p> <p>Країни Південної Азії (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш, Таїланд та ін.).</p> <p>Країни Середньої Азії (Казахстан, Таджикистан, Туркменістан, Узбекистан, Киргистан).</p> <p>Країни Близького Сходу (Ірак, Йорданія, Ліван, Сирія, Кіпр, Єгипет, Саудівська Аравія, Ємен, Катар, Оман, Бахрейн, Кувейт, ОАЕ).</p> <p>Країни Північної Америки (США, Канада).</p> <p>Країни Центральної Америки (Мексика, Панама, Гватемала, Гваделупа, Нікарагуа, Гондурас, Коста-Ріка, Сальвадор, Антильські острови, Бермудські острови, Багамські острови, острів Ямайка, Гаїті, Домініканська Республіка, Тринідад і Тобаго, Гренада, Мартиніка, Пуерто-Ріко).</p> <p>Країни Південної Америки (Аргентина, Бразилія, Болівія, Венесуела, Гвіана, Колумбія, Парагвай, Перу, Уругвай, Чілі, Еквадор, Куба).</p> <p>Країни регіону Магриб (Алжир, Марокко, Туніс, Лівія, Мавританія).</p> <p>Країни ПАР. Австралія та Нова Зеландія.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Економічні особливості країни. 2. Географічне положення і кліматичні умови. 3. Основні напрями сільського господарства. 4. Перероблююча та харчова промисловість. 5. Населення країни (національний склад), релігійні і старовинні звичаї. 6. Релігійні і старовинні звичаї. 7. Етногенез. 8. Набір вихідних продуктів харчування, характерних для кухні даної країни (народу); характерні способи, прийоми і поєднання кулінарного оброблення продуктів; використання спецій, приправ, соусів. 9. Способи кулінарної обробки та їх характеристика: механічна кулінарна обробка, теплові способи кулінарної обробки продуктів (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми). 10. Найбільш характерні національні страви, їхні аналоги в інших кухнях, особливості способів оформлення та подачі. 11. Режим харчування. 12. Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля). 13. Приблизне меню. |

ДОДАТОК Г
Приклад оформлення списку використаної літератури

| Характеристика джерела | Приклад оформлення |
|-------------------------------|---|
| Книги: Один автор | <ol style="list-style-type: none"> 1. Бичківський О. О. Міжнародне приватне право : конспект лекцій. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 82 с. 2. Бондаренко В. Г. Немеркнуча слава новітніх запорожців: історія Українського Вільного козацтва на Запоріжжі (1917-1920 рр.). Запоріжжя, 2017. 113 с. 3. Бондаренко В. Г. Український вільнокозацький рух в Україні та на еміграції (1919-1993 рр.) : монографія. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 600 с. 4. Вагіна О. М. Політична етика : навч.-метод. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 102 с. 5. Верлос Н. В. Конституційне право зарубіжних країн : курс лекцій. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 145 с. 6. Горбунова А. В. Управління економічною захищеністю підприємства: теорія і методологія : монографія. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 240 с. 7. Гурська Л. І. Релігієзнавство : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2016. 172 с. 8. Дробот О. В. Професійна свідомість керівника : навч. посіб. Київ : Талком, 2016. 340 с. |
| Два автори | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аванесова Н. Е., Марченко О. В. Стратегічне управління підприємством та сучасним містом: теоретико-методичні засади : монографія. Харків : Щедра садиба плюс, 2015. 196 с. 2. Батракова Т. І., Калюжна Ю. В. Банківські операції : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 130 с. 3. Білобровко Т. І., Кожуховська Л. П. Філософія науки й управління освітою : навч.-метод. посіб. Переяслав-Хмельницький, 2015. 166 с. 4. Богма О. С., Кисильова І. Ю. Фінанси : конспект лекцій. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 102 с. 5. Горошкова Л. А., Волков В. П. Виробничий менеджмент : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 131 с. 6. Гура О. І., Гура Т. Є. Психологія управління соціальною організацією : навч. посіб. 2-ге вид., доп. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2015. 212 с. |
| Три автори | <ol style="list-style-type: none"> 1. Аніловська Г. Я., Марушко Н. С., Стоколоса Т. М. Інформаційні системи і технології у фінансах : навч. |

| | |
|---|---|
| | <p>посіб. Львів : Магнолія 2006, 2015. 312 с.</p> <p>2. Городовенко В. В., Макаренков О. Л., Сантос М. М. О. Судові та правоохоронні органи України : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 206 с.</p> <p>3. Кузнецов М. А., Фоменко К. І., Кузнецов О. І. Психічні стани студентів у процесі навчально-пізнавальної діяльності : монографія. Харків : ХНПУ, 2015. 338 с.</p> <p>4. Якобчук В. П., Богоявленська Ю. В., Тищенко С. В. Історія економіки та економічної думки : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2015. 476 с.</p> |
| Чотири і більше авторів | <p>1. Науково-практичний коментар Кримінального кодексу України : станом на 10 жовт. 2016 р. / К. І. Беліков та ін. ; за заг. ред. О. М. Литвинова. Київ : ЦУЛ, 2016. 528 с.</p> <p>2. Бікулов Д. Т, Чкан А. С., Олійник О. М., Маркова С. В. Менеджмент : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 360 с.</p> <p>3. Операційне числення : навч. посіб. / С. М. Гребенюк та ін. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 88 с.</p> <p>4. Основи охорони праці : підручник / О. І. Запорожець та ін. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2016. 264 с.</p> <p>5. Клименко М. І., Панасенко Є. В., Стреляєв Ю. М., Ткаченко І. Г. Варіаційне числення та методи оптимізації : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 84 с.</p> |
| Автор(и) та редактор(и)/упорядники | <p>1. Березенко В. В. PR як сфера наукового знання : монографія / за заг. наук. ред. В. М. Манакіна. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 362 с.</p> <p>2. Бутко М. П., Неживенко А. П., Пепа Т. В. Економічна психологія : навч. посіб. / за ред. М. П. Бутко. Київ : ЦУЛ, 2016. 232 с.</p> <p>3. Дахно І. І., Алієва-Барановська В.М. Право інтелектуальної власності : навч. посіб. / за ред. І. І. Дахна. Київ : ЦУЛ, 2015. 560 с.</p> |
| Без автора | <p>1. 25 років економічному факультету: історія та сьогодення (1991-2016) : ювіл. вип. / під заг. ред. А. В. Череп. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 330 с.</p> <p>2. Криміналістика : конспект лекцій / за заг. ред. В. І. Галана ; уклад. Ж. В. Удовенко. Київ : ЦУЛ, 2016. 320 с.</p> <p>3. Миротворення в умовах гібридної війни в Україні : монографія / за ред. М. А. Лепського. Запоріжжя : КСК-Альянс, 2017. 172 с.</p> <p>4. Міжнародні економічні відносини : навч. посіб. / за</p> |

| | |
|-----------------------------------|--|
| | <p>ред.: С. О. Якубовського, Ю. О. Ніколаєва. Одеса : ОНУ, 2015. 306 с.</p> <p>5. Науково-практичний коментар Бюджетного кодексу України / за заг. ред. Т. А. Латковської. Київ : ЦУЛ, 2017. 176 с.</p> <p>6. Службове право: витоки, сучасність та перспективи розвитку / за ред.: Т. О. Коломoeць, В. К. Колпакова. Запоріжжя, 2017. 328 с.</p> <p>7. Сучасне суспільство: філософсько-правове дослідження актуальних проблем : монографія / за ред. О. Г. Данильяна. Харків : Право, 2016. 488 с.</p> <p>8. Адміністративно-правова освіта у персоналіях : довід. / за заг. ред.: Т. О. Коломoeць, В. К. Колпакова. Київ : Ін Юре, 2015. 352 с.</p> <p>9. Підготовка докторів філософії (PhD) в умовах реформування вищої освіти : матеріали Всеукр. наук.- практи. конф., м. Запоріжжя, 5-6 жовт. 2017 р. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 216 с.</p> <p>10. Країни пострадянського простору: виклики модернізації : зб. наук. пр. / редкол.: П. М. Рудяков (відп. ред.) та ін. Київ : Ін-т всесвітньої історії НАН України, 2016. 306 с.</p> <p>11. Антологія української літературно-критичної думки першої половини ХХ століття / упоряд. В. Агеєва. Київ : Смолоскип, 2016. 904 с.</p> |
| <p>Багатотомні видання</p> | <p>1. Енциклопедія Сучасної України / редкол.: І. М. Дзюба та ін. Київ : САМ, 2016. Т. 17. 712 с.</p> <p>2. Лодий П. Д. Сочинения : в 2 т. / ред. изд.: Н. Г. Мозговая, А. Г. Волков ; авт. вступ. ст. А. В. Сеницына. Киев ; Мелитополь : НПУ им. М. Драгоманова ; МГПУ им. Б. Хмельницкого, 2015. Т. 1. 306 с.</p> <p>3. Новицкий О. М. Сочинения : в 4 т. / ред. изд.: Н. Г. Мозговая, А. Г. Волков ; авт. вступ. ст. Н. Г. Мозговая. Киев ; Мелитополь: НПУ им. М. Драгоманова ; МГПУ им. Б. Хмельницкого, 2017. Т. 1. 382 с.</p> <p>4. Правова система України: історія, стан та перспективи : у 5 т. / Акад. прав. наук України. Харків : Право, 2009. Т. 2 : Конституційні засади правової системи України і проблеми її вдосконалення / заг. ред. Ю. П. Битяк. 576 с.</p> <p>5. Кучерявенко Н. П. Курс налогового права : в 6 т.</p> |

| | |
|--|--|
| | Харьков : Право, 2007. Т. 4 : Особенная часть. Косвенные налоги. 536 с. |
| Автореферати дисертацій | <ol style="list-style-type: none"> 1. Бондар О. Г. Земля як об'єкт права власності за земельним законодавством України : автореф. дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.06. Київ, 2005. 20 с. 2. Гнатенко Н. Г. Групи інтересів у Верховній Раді України: сутність і роль у формуванні державної політики : автореф. дис. ... канд. політ. наук : 23.00.02. Київ, 2017. 20 с. 3. Кулініч О. О. Право людини і громадянина на освіту в Україні та конституційно-правовий механізм його реалізації : автореф. дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.02. Маріуполь, 2015. 20 с. |
| Дисертації | <ol style="list-style-type: none"> 1. Авдєєва О. С. Міжконфесійні відносини у Північному Приазов'ї (кінець XVIII - початок XX ст.) : дис. канд. іст. наук : 07.00.01 / Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2016. 301 с. 2. Левчук С. А. Матриці Гріна рівнянь і систем еліптичного типу для дослідження статичного деформування складених тіл : дис. канд. фіз.-мат. наук : 01.02.04. Запоріжжя, 2002. 150 с. 3. Вініченко О. М. Система динамічного контролю соціально-економічного розвитку промислового підприємства : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04. Дніпро, 2017. 424 с. |
| Частина видання: періодичного видання (журналу, газети) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулініч О. О. Право на освіту в системі конституційних прав людини і громадянина та його гарантії. <i>Часопис Київського університету права</i>. 2007. № 4. С. 88–92. 2. Коломоєць Т., Колпаков В. Сучасна парадигма адміністративного права: генеза і поняття. <i>Право України</i>. 2017. № 5. С. 71–79. 3. Коваль Л. Плюси і мінуси дистанційної роботи. <i>Урядовий кур'єр</i>. 2017. 1 листоп. (№ 205). С. 5. 4. Біленчук П., Обіход Т. Небезпеки ядерної злочинності: аналізвітчизняного і міжнародного законодавства. <i>Юридичний вісник України</i>. 2017. 20-26 жовт. (№ 42). С. 14–15. 5. Bletska D. I., Glukhov K. E., Frolova V. V. Electronic structure of 2H-SnSe₂: ab initio modeling and comparison with experiment. <i>Semiconductor Physics Quantum</i> |

| | |
|---------------------------|---|
| | <i>Electronics & Optoelectronics</i> . 2016. Vol. 19, No 1. P. 98–108. |
| Електронні ресурси | <p>1. Влада очима історії : фотовиставка. URL: http://www.kmu.gov.ua/control/uk/photogallery/gallery?galleryId=15725757& (дата звернення: 15.11.2017).</p> <p>2. Шарая А. А. Принципи державної служби за законодавством України. <i>Юридичний науковий електронний журнал</i>. 2017. № 5. С. 115–118. URL: http://lsej.org.ua/5_2017/32.pdf.</p> <p>3. Ганзенко О. О. Основні напрями подолання правового нігілізму в Україні. <i>Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки</i>. Запоріжжя, 2015. № 3. – С. 20–27. – URL: http://ebooks.znu.edu.ua/files/Fakhovivydannya/vznu/juridichni/VestUr2015v3/5.pdf. (дата звернення: 15.11.2017).</p> <p>4. Яцків Я. С., Маліцький Б. А., Бублик С. Г. Трансформація наукової системи України протягом 90-х років ХХ століття: період переходу до ринку. <i>Наука та інновації</i>. 2016. Т. 12, № 6. С. 6–14. DOI: https://doi.org/10.15407/scin12.06.006 (дата звернення: 15.11.2021).</p> |

ДОДАТОК Д

ПОЛОЖЕННЯ

про рейтингову систему оцінки успішності студентів з курсового проекту з дисципліни «Кухні країн світу»

Рейтингова оцінка з курсового проекту матиме дві складові і передбачає диференціацію навчального матеріалу у вигляді оцінки у балах за різними складовими кредитно-трансфертної схеми курсу. Перша (початкова) характеризує роботу студента з підготовки курсового проекту та її результат – якість експериментальної частини. Друга складова характеризує якість захисту студентом курсового проекту.

Розмір шкали першої складової дорівнює 60 балів, а другої складової – 40 балів.

Система рейтингових балів

1. Складова підготовки курсового проекту:
 - якість пояснювальної записки (сучасність матеріалу, глибина обґрунтування та розрахунків, власні дослідження, якість оформлення, виконання вимог нормативних документів) – 55 балів;
 - дотримання графіку виконання роботи – 5 балів.
2. Складова захисту курсового проекту:
 - ступінь володіння матеріалом, аргументованість – 20 балів;
 - відповіді на питання – 10 балів;
 - уміння захищати свою думку – 10 балів.

Сума балів двох складових переводиться до залікової оцінки згідно з таблицею:

Переводна шкала балів в оцінці успішності така :

| Оцінка національна | Оцінка ECTS | Визначення ECTS | Кількість балів з дисципліни |
|---------------------------|--------------------|--|-------------------------------------|
| Відмінно | A | Відмінно – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок | ≥90 |
| Добре | B | Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками | 82-90 |
| | C | Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю помилок | 75-81 |
| Задовільно | D | Задовільно – непогано, але із значною кількістю недоліків | 66-74 |
| | E | Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії | 60-65 |
| Незадовільно | FX | Незадовільно – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку | 35-59 |
| | F | Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота | <35 |

Навчальне видання

КУХНІ КРАЇН СВІТУ

Методичні рекомендації

Укладачі: **Данильчук** Галина Анатоліївна
Крамаренко Олександр Сергійович

Формат 60 × 84/16. Ум. друк. арк. 4,2.
Тираж 30 прим. Зам. №523.

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490 від 20.02.2013 р.