

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Етнічні кухні

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № від 2025 р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Етнічні кухні
Викладач	Доц. Польова Леся Василівна
Контактний телефон викладача	+380509760145
E-mail викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/556703321a18ccc8a65e
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Предметом вивчення дисципліни - є дослідження кулінарних традицій, страв, технологій приготування та культурних особливостей харчування різних етнічних груп, які проживають на території України.

Дана дисципліна охоплює:

- Традиції української кухні: основні страви, обрядові страви (напр. кутя, паска, вареники), символіка їжі та зв'язок із національними святами.
- Кухні етнічних меншин: кримськотатарська, єврейська, грецька, угорська, польська, румунська тощо.
- Регіональні особливості кухонь: галицька, закарпатська, подільська, поліська, буковинська кулінарія та їх вплив на загальноукраїнську кухню.
- Технології приготування страв: традиційні способи обробки продуктів та особливості використання місцевих інгредієнтів.
- Історичний розвиток кухонь: вплив інших культур, міграційні процеси та трансформація кулінарних звичаїв.
- Культура харчування: етикет, сервірування та роль їжі в побуті й обрядах.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу:

1.Формування уявлення про кулінарну спадщину України:

Ознайомлення студентів з багатогранністю національних і регіональних кухонь, а також з особливостями кулінарних традицій етнічних груп, що проживають на території України.

2.Вивчення зв'язку їжі з культурою:

Розкриття значення традиційних страв у культурному, обрядовому та повсякденному житті народів України.

3.Збереження та популяризація кулінарної спадщини:

Заохочення до збереження автентичних рецептів і технологій приготування страв, переданих з покоління в покоління.

4.Розвиток практичних навичок:

Формування вмінь готувати традиційні страви етнічних кухонь, використовуючи автентичні технології та продукти.

5.Виховання поваги до культурного різноманіття:

Стимулювання розуміння і толерантності до кулінарних традицій різних етносів, що сприяє національній єдності та культурному збагаченню.

6.Інтеграція історичних і гастрономічних знань:

Розуміння впливу історичних подій, географії та природних ресурсів на розвиток кухонь регіонів і народів України.

7.Підготовка до професійної діяльності:

Надання знань і навичок, які будуть корисні для роботи у сфері ресторанного бізнесу або туризму, з акцентом на національну кухню як унікальний бренд.

Цілі курсу:

Ознайомлення з кулінарними традиціями: (надання студентам знань про особливості національної та регіональної кухонь України, а також кухонь етнічних меншин).

Розуміння культурної ідентичності через їжу: (дослідження ролі кулінарії в збереженні культурної ідентичності, обрядових традицій і спадщини етносів).

Вивчення регіональних особливостей: (аналіз впливу географії, клімату, історичних подій і соціально-економічних факторів на формування кулінарних традицій).

Розвиток практичних навичок: (навчання традиційним технологіям приготування страв і правильному використанню локальних інгредієнтів).

Формування професійної компетентності: (підготовка фахівців, здатних використовувати знання про етнічну кухню в ресторанному бізнесі, гастротуризмі).

Підтримка культурного різноманіття: (виховання толерантного ставлення до різних етнічних груп і їхніх традицій через розуміння кулінарної спадщини).

Стимулювання творчості та інноваційності: (надихання на адаптацію і творчий розвиток традиційних рецептів для сучасних кулінарних трендів, зберігаючи автентичність).

Популяризація української кухні у світі: (заохочення студентів до використання знань про етнічні кухні України для створення унікального кулінарного бренду країни).

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК 01. Розуміння предметної області діяльності і специфіки професійної діяльності.

ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Програмні результати навчання:

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного

бізнесу.

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних, послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	10/4
Лабораторні заняття / практичні	20/6
самостійна робота	60/80

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
ВСІ	241 «Готельно-ресторанна справа»	ВСІ	Вибіркова

Тематика навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин		
	Лекції	Лабораторні заняття	самостійна робота
Тема 1. Вступ до дисципліни етнічні кухні. Поняття етнічної кухні та її значення для культурної ідентичності. Географічні та історичні чинники, що впливають на формування кухонь. Зв'язок кулінарії з традиціями, релігією та обрядами.	2	4	10
Тема 2. Українська кухня: традиції та сучасність. Основні страви та їхні регіональні варіації (етнічні групи України). Святкові та обрядові страви (паска, колач, медівник). Вплив інших культур на українську кухню (польська, турецька, кримськотатарська).	2	4	12
Тема 3. Локальні продукти в етнічних кухнях Використання місцевих інгредієнтів (буряк, пшениця, гречка). Страви з локальних продуктів для кожного регіону.	2	4	12

Тема 4. Обрядові та святкові страви різних народів. Страви на Новий рік, Різдво, Великдень, День подяки та інші свята. Традиції гостинності в різних культурах.	2	4	12
Тема 5. Напої та культура пиття. Національні алкогольні та безалкогольні напої (саке, мате, узвар). Кавова та чайна культури в різних країнах. Ритуали та обряди, пов'язані з напоями.	2	4	14
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	10	20	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	<p>Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (згідно п. 8.3. Види контролю Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника).</p> <p>Накопичування балів під час вивчення дисципліни</p> <p>Лабораторні заняття – 30 б.</p> <p>Самостійна робота (КСР) – 20 б.</p> <p>Індивідуальна робота – 20 б.</p> <p>Проміжний тестовий контроль – 10 б.</p> <p>Підсумковий тестовий контроль – 20 б.</p> <p>Максимальна кількість балів – 100 б.</p>
Академічна доброчесність	<p>Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, Положення про запобігання академічному плагіату в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника, Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом розумової праці та творчості здобувача. У випадку здачі роботи іншої особи (повністю або частково), або без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p> <p>В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.</p>
Вимоги до письмових робіт	<p>Під час виконання письмових робіт здобувач освіти повинен підтвердити свій рівень оволодіння компетентностями, а також дотримуватись Кодексу честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника.</p>

	<p>Лабораторні заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, виконання індивідуальних та групових проєктів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини лабораторних занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проєкту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.</p>
Лабораторні заняття	<p>За кожне лабораторне заняття студент може отримати по 5 балів до загального рейтингу кількості балів.</p> <p>Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов'язкового проходження двох проміжних тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР) у вигляді тестування, а також здачі індивідуальних робіт.</p> <p>Для заочної форми навчання КСР замінений задачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проєкту.</p>
Підсумковий контроль	<p>Підсумковою формою контролю являється залік, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни.</p>
Відвідування занять	<p>Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається згідно графіку консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження). Процедури регламентуються Порядком організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника.</p>
Неформальна освіта	<p>Можливість зарахування результатів неформальної освіти регламентується Положенням про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. Для визначеної освітньої компоненти процедури передбачають повне зарахування, часткове зарахування або відмову у зарахуванні за результатами неформальної освіти. Компетентності та програмні результати навчання з дисципліни та результатів неформальної освіти можуть бути підтвержені:</p> <ul style="list-style-type: none"> - програмою курсів, тренінгів, вебінарів тощо;

	- сертифікатом про практику / стажування тощо; - сертифікатом про проходження тренінгу, семінару, вебінару тощо.
--	---

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	30
Самостійна робота (КСР)	20
Індивідуальна робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	20
Максимальна кількість балів	100

8. Рекомендована література

<ol style="list-style-type: none"> 1. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком : Київ. Книголав, 2020. 176 с. 2. Клопотенко Є. Святкові страви: Київ: Книголав, 2021. 168 с. 3. Кулінарна етнологія: підручник / Доценко В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с. 4. Пожар С. Кухня Карпат: від простої їжі до делікатесів: Львів: Старого Лева, 2022. 336 с. 5. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль: ТНТУ, 2018. 162 с. 6. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с. 7. Польова Л. Крафтове виробництво сирів як перспективного екопродукту для закладів ресторанного господарства. Соціально-економічні проблеми і держава. 2023. Вип. 2 (29). С. 3-9. URL: http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23plvzrh.pdf 8. Польова Л.В. Вплив крафтового виробництва сирів на розвиток ресторанного господарства. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. [Електронний ресурс]. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. С.1126-1129. 9. Слободянюк А.Д., Польова Л.В. Культура обслуговування в закладах харчування. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи: матеріали III Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції. Полтава: Полтавський державний аграрний університет, 2024. С.135-138 10. Польова Л.В., Вичівський П.П., Орлова В.В. Ресторанний бізнес як елемент індустрії гостинності. Актуальні проблеми економіки та підприємництва в умовах викликів і загроз: Матеріали всеукр. наук.-практ. конф. Кропивницький : РВЛ ЦНТУ, 2023. С. 98-100. 11. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.
--

Викладач:

**к.п.н., доцент кафедри
готельно-ресторанної
та курортної справи**

1391-

Польова Л.В.